

i ASIGNATURA TRABAJO FIN DE GRADO

Código	40212032
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO III: MÓDULO DE APLICACIONES Y PROYECT ...
Materia	MATERIA III.4 TRABAJO FIN DE GRADO
Curso	4
Duración	SIN DURACIÓN
Tipo	TRABAJO FIN DE GRADO
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	9,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

Para matricularse en esta materia, el alumno deberá haber superado previamente al menos 162 créditos ECTS de la titulación, y la defensa oral solo podrá realizarse

una vez que el alumno haya superado el resto de las materias.

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	El alumno deberá ser capaz de realizar, exponer y defender un trabajo fin de grado en viticultura y/o enología el cual desarrolle e integre las competencias adquiridas en el título de Grado.

COMPETENCIAS

Competencia	Tipo
Competencia idiomática (compromiso UCA)	GENERAL

Competencia	Tipo
Competencia en otros valores (compromiso UCA)	GENERAL
Capacidad de análisis y síntesis.	GENERAL
Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.	GENERAL
Capacidad para utilizar con fluidez la informática a nivel de usuario.	GENERAL
Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimiento en materias básicas científicas y tecnológicas y en viticultura y enología que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.	BÁSICA
Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA
Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes normalmente dentro de las áreas de la viticultura y la enología para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	BÁSICA
Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado dentro de las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA

Competencia	Tipo
Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía	BÁSICA
Capacidad de organización y planificación	TRANSVERSAL

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<p>El trabajo fin de grado debe ser un trabajo original consistente en un proyecto integral en el ámbito de la viticultura y/o enología, en el que se sinteticen las competencias adquiridas en las distintas materias que conforman el Título.</p> <p>Su desarrollo podrá corresponder a un caso real que pueda presentarse en la realización de la asignatura Prácticas en empresas, así como en trabajos de introducción a la investigación, o actividades de otro tipo que se determinen por la normativa reguladora en su caso.</p>	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Elaboración de la Memoria final	Presentación de la memoria	
Seguimiento del trabajo realizado por el alumno durante el desarrollo del TFG por parte del tutor	Informe del tutor	
Exposición y Defensa del Trabajo Fin de Grado	Exposición oral y debate con la Comisión Evaluadora	

Criterios de evaluación

El alumno realizará individualmente una memoria, que presentará, expondrá y defenderá oralmente ante un tribunal designado específicamente para ello.

La evaluación estará orientada a valorar la adquisición de las competencias generales asociadas al Grado en Enología, prestando especial atención a las competencias transversales relacionadas con la adquisición de aquellos conocimientos, habilidades y destrezas que se han trabajado, simultáneamente, desde diferentes materias.

Para la realización de TFG se seguirán las Normas de la Facultad de Ciencias para la organización, realización y evaluación de Trabajos de Fin de Grado/Máster relativas al Reglamento Marco UCA/CG07/2012 (Instrucción UCA/I08VP/2015).

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	Sí
ROLDAN GOMEZ, ANA M ^a	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
09 Prácticum de titulación	162,00	-Trabajo de laboratorio o en empresa - Elaboración de proyecto de aplicación a la Viticultura/Enología
10 Actividades formativas no presenciales	45,00	-Estudio autónomo -Elaboración de memorias y preparación de exposiciones -Tutorías académicas a través del Campus Virtual de la UCA
11 Actividades formativas de tutorías	18,00	Sesiones entre tutor y alumno para realizar seguimiento del Trabajo Fin de Grado

BIBLIOGRAFÍA

Dependerá de la temática sobre la que verse el TFG.

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará

haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
