

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Trabajo final de grado	
PLAN ESTUDIOS:		DE	Grado en Gastronomía
FACULTAD:		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER ASIGNATURA:		DE	LA Trabajo Fin de Grado
ECTS:		6	
CURSO:		Cuarto	
SEMESTRE:		Segundo	
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		Castellano	
PROFESORADO:		Marina Pelayo Toca	
DIRECCIÓN ELECTRÓNICO:		DE	CORREO marina.pelayo@unearlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
Los requisitos previos que rigen para esta materia son los que se establecen en el Reglamento de Trabajo de Fin de Grado de la Universidad Europea del Atlántico y la del grado de Gastronomía.

CONTENIDOS:

Ejercicio original realizado individualmente apoyado en un tutor y defendido ante un tribunal universitario. Consistente en un proyecto o estudio técnico integral de naturaleza profesional en el que se sintetizan las competencias adquiridas en el Grado.

La asignatura se organizará a lo largo del semestre en sesiones de tutorías individuales. A cada alumno se le asignará un tutor en función de la naturaleza del trabajo que desee realizar.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 - Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 - Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la gastronomía.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía, valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía, considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE28 - Desarrollar un trabajo original con perfil profesionalizador, con el objetivo de dar respuesta a las necesidades detectadas en un determinado contexto profesional real en el ámbito de la Gastronomía.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta materia se esperan los siguientes resultados de aprendizaje por parte de los alumnos relacionados con las competencias específicas de la materia detalladas anteriormente:

- Saber presentar y defender ante un Tribunal Universitario el trabajo fin de grado elaborado, que consiste en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.
- Desarrollar destreza en la presentación de un trabajo tanto de forma oral o de forma escrita.
- Adquirir e integrar el conocimiento práctico para el futuro desempeño de la profesión.
- Comunicar correctamente de manera oral y escrita, en los diferentes ámbitos de actuación de la profesión del graduado en Ciencias Gastronómicas, como con otros profesionales, medios de comunicación y público en general.
- Evaluar la propia actuación profesional con las técnicas de observación y autoobservación.
- Supeditar la actuación profesional a la evidencia científica.
- Elaborar un trabajo original (investigación, revisión, revisión sistemática).

Los resultados de aprendizaje que se esperan en esta materia se concretan en la demostración en el Trabajo de Fin de Grado, de la adquisición de las competencias definidas para el grado.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Aprendizaje Orientado a Proyectos
- Trabajo Autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades supervisadas	Trabajo Final de Grado	30
	Actividades de Evaluación (Presentación de Trabajos)	1
Actividades autónomas	Elaboración de trabajos (individual / en grupo)	119

El primer día de clase, los profesores proporcionarán información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación	Ponderación
Actividades de evaluación continua y formativa (Seguimiento del trabajo del alumno por parte del tutor especialista en el tema del Trabajo de Fin de Grado)	80%
Prueba Final (Presentación y Defensa del Trabajo de Fin de Grado)	20%

Es indispensable haber superado todas las asignaturas del grado para poder presentar y defender el trabajo de fin de grado.

Consúltense el Reglamento Académico de la Universidad Europea del Atlántico y el Reglamento interno del Grado para conocer las fechas de las convocatorias ordinarias.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio o septiembre en función de la situación de cada alumno (consúltase el Reglamento Académico de la Universidad Europea del Atlántico y el interno del Grado).

Esta consistirá en la entrega de nuevo del TFG a su tutor especialista (60% de la nota final de la asignatura) junto con la Presentación y Defensa del mismo (20% de la nota final de la asignatura) con un valor final del 80% de la nota final de la asignatura.

El seguimiento del trabajo del alumno (20%) durante la asignatura en convocatoria ordinaria no es recuperable y se mantiene la nota.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Sumalla S, Elío, I. Directrices para la elaboración del Trabajo de Fin de Grado. Material Didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2025.
- Sumalla S, Elío, I. Reglamento interno para el trabajo de fin de grado en NHD, CTA y Gastronomía. Material Didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2025.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Guardiola E. El póster científico. En: Serés E, Rosich L, Bosch F, coordinadores. Presentaciones orales en biomedicina. Aspectos a tener en cuenta para mejorar la comunicación. Cuadernos de la Fundación Dr. Antonio Esteve nº20. Barcelona: Fundación Dr. Antoni Esteve; 2010. P. 85-102.
- González Guitián C. Estilo de Vancouver en Español. Requisitos de Uniformidad para Manuscritos enviados a Revistas Biomédicas. Fistera; 2011.
- Garcia JA. Metodología de la investigación bioestadística y bioinformática en ciencias médicas y de la salud. 2ª ed. Mexico: MacGraw Hill; 2014.



WEBS DE REFERENCIA:
- International Committee of Medical Journal Editors. Uniform Requirements for Manuscripts Submitted to Biomedical Journals: Writing and Editing for Biomedical Publication. Updated October 2008. [Internet]. CMJE; 2005 [acceso 28 de enero de 2025]. Disponible en: http://www.icmje.org/
OTRAS FUENTES DE CONSULTA:
-