

Guía Docente de *Trabajo fin de grado*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Trabajo fin de grado				
Materia	Trabajo fin de grado				
Código	GGLL01				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Trabajo fin de grado				
Año académico	2017-2018	Curso	4º curso	Periodo lectivo	2º semestre
Itinerario					
Idioma	Euskara, Castellano, Inglés				
ECTS	30				
Horario	--				
Aula/Taller	--				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	ÁLAVA, Iñaki
Profesor	ARBOLEYA, Juan Carlos
Profesora	AGUILERA, Ana María
Profesor	BRETÓN, Jorge
Profesor	LÓPEZ, Miguel Ángel
Profesora	POZUETA, Elena
Profesor	PRADO, Diego
Profesor	REGEFALK, John
Profesor	ROMÁN, Manuel
Profesora	ZURBITU, Izaskun

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<p>3.1. Presentación</p> <p>El objetivo de la asignatura es el desarrollo del Trabajo Fin de Grado que concluye con la redacción de una memoria y la presentación pública y defensa del trabajo.</p> <p>El Trabajo Fin de Grado es un trabajo original e individual en el que se sintetizan e integran las competencias adquiridas en el grado.</p> <p>Durante la asignatura, el alumno realiza una estancia en empresa durante la cual realiza funciones y tareas relacionadas con el Trabajo Fin de Grado.</p>

3.2. Objetivos

1. Desarrollar el Trabajo Fin de Grado
2. Redactar la memoria del trabajo.
3. Exponer y defender públicamente el proyecto.
4. Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante el grado.
5. Tener un contacto real con el mercado laboral.
6. Reforzar el compromiso individual del alumno con la empresa.
7. Promover la actitud reflexiva y analítica del alumno.
8. Proporcionar un espacio real, necesario para contextualizar de forma práctica las competencias adquiridas durante todo el grado.
9. Adquisición de competencias idiomáticas.
10. Entender los diferentes escenarios en los que un negocio relacionado con la gastronomía (hostelería, restauración, catering, industria alimentaria, etc.) se debe desenvolver (cultural, social, económico...).

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas

C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.

C.02: Identificar y valorar la aplicación de procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente con el fin de realizar una oferta gastronómica más completa y de calidad elevada.

C.03: Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.

C.04: Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.

C.05: Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.

C.06: Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.

C.07: Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.

C.08: Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.

C.09: Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

C.10: Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas, la tecnología, el tratamiento de los alimentos, los comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.

C.11: Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.

C.12: Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.

C.13: Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 02: Iniciativa
CT. 03: Flexibilidad
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 05: Orientación al cliente
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 07: Resolución de problemas
CT. 08: Comunicación eficiente
CT. 09: Uso de las TIC

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

	Actividades formativas (%)						Evaluación propuesta (ECTS)		
Resultado de aprendizaje	RA8.01 Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridas en la Facultad.	Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.	25	25		25			
		Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.	25						
		Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.		100					
		Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.	25						
		Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.	25						
		Ponencias, jornadas, visitas a empresas.							
	Total % / Actividad formativa	100%	100%						
RA8.02 Demostrar un saber ser adecuado durante el tiempo de estancia en la empresa.	Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.								
	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.								
	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica..	12							
Total ECTS / Evaluación propuesta	12	12							
RA8.03 Redactar una memoria final del proyecto realizado concretando su planteamiento, desarrollo, limitaciones, aportaciones, valorando su aprendizaje y el desajuste entre la teoría y la práctica. Realizar una presentación del trabajo desarrollado.	20	20		40	20				
Total ECTS / Evaluación propuesta	100%	100%							

Mecanismos de recuperación

El alumno debería volver a generar otro TFG

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Planificación y Gestión del proyecto.
- Documentos asociados al proyecto.

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

Aquellos recursos destinados por las empresas.

7.2. Bibliografía

No procede.