

**1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA**

<b>Grado:</b>	Nutrición Humana y Dietética
<b>Doble Grado:</b>	
<b>Asignatura:</b>	Trabajo Fin de Grado
<b>Módulo:</b>	Prácticum, Trabajo Fin de Grado y/o Reconocimiento de Otras Actividades
<b>Departamento:</b>	Todos
<b>Año académico:</b>	2014-2015
<b>Semestre:</b>	Segundo semestre
<b>Créditos totales:</b>	12 ECTS
<b>Curso:</b>	4º
<b>Carácter:</b>	Obligatoria
<b>Lengua de impartición:</b>	Español

<b>Modelo de docencia:</b>	<b>de</b>	<b>No Aplica</b>
<b>a. Enseñanzas Básicas (EB):</b>		
<b>b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):</b>		
<b>c. Actividades Dirigidas (AD):</b>		

**2. EQUIPO DOCENTE**

**2.1. Responsable de la asignatura:** Decano de la Facultad de Ciencias Experimentales. Antonio Gallardo Correa.

**2.2. Profesores**

<b>Nombre:</b>	Antonio Gallardo Correa
<b>Centro:</b>	Facultad de CC. Experimentales
<b>Departamento:</b>	Sistemas Físicos, Químicos y Naturales
<b>Área:</b>	Ecología
<b>Categoría:</b>	Catedrático
<b>Horario de tutorías:</b>	
<b>Número de despacho:</b>	
<b>E-mail:</b>	
<b>Teléfono:</b>	

Cada Departamento y Área de Conocimiento nombrará los profesores responsables del trabajo de esta asignatura.

### 3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

#### 3.1. Descripción de los objetivos

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) consiste en la elaboración y defensa pública, por parte del estudiante, de un trabajo de índole académica, científica o profesional, bajo la tutela de un profesor o profesora (“Tutor Académico”) perteneciente a un Área de Conocimiento con docencia en la titulación que curse, a través del que debe rendir cuentas de la adquisición de las competencias básicas que el Marco Español de Cualificaciones de la Educación Superior define para el Grado Universitario. En particular, estas competencias, establecidas en el Real Decreto 1027/2011, que el estudiante debe demostrar a través del TFG son:

- a) haber adquirido conocimientos avanzados y demostrado una comprensión de los aspectos teóricos y prácticos y del método de trabajo en el campo de estudio correspondiente, con una profundidad que llegue hasta la vanguardia del conocimiento;
- b) poder, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por el alumnado, aplicar sus conocimientos y capacidades de resolución de problemas en ámbitos laborales o profesionales y académicos o científicos que requieren el uso de ideas creativas e innovadoras;
- c) Tener la capacidad de recopilar e interpretar datos e informaciones sobre las que fundamentar las conclusiones a las que se llegue, incluyendo la reflexión sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de su campo de estudio;
- d) ser capaces de desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional dentro de su campo de estudio;
- e) saber comunicar a todo tipo de audiencias (especializadas o no) de manera clara y precisa, conocimientos, metodologías, ideas, problemas y soluciones en el ámbito de su campo de estudio;
- f) ser capaces de identificar sus propias necesidades formativas en su campo de estudio y entorno laboral o profesional y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

Los proyectos serán realizados por un estudiante tutorizado por un profesor tutor de cualquier área de conocimiento de las que imparten docencia dentro del grado en Nutrición Humana y Dietética, con el fin de que el resultado del aprendizaje impliquen:

### GUÍA DOCENTE 2014-2015

1. Expresarse correctamente en términos científicos.
2. Leer un trabajo de investigación y sacar las conclusiones adecuadas.
3. Expresarse con corrección y autosuficiencia en el lenguaje científico por excelencia, que es el inglés.
4. Realizar y defender un proyecto de investigación.
5. Comunicar a un público no especializado un tema general de Nutrición y alimentación con impacto en la sociedad.
6. Saber trabajar en equipo.
7. Manejar las herramientas informáticas de búsqueda de información.
8. Ser capaz de resolver problemas prácticos relacionados con cualquier disciplina de la Nutrición y Alimentación.
9. Demostrar una buena visión integrada en procesos de I+D+I, que vayan desde el descubrimiento de conocimientos básicos hasta el desarrollo de aplicaciones concretas que permitan introducir nuevos servicios y productos en el mercado.

### 3.2. Aportaciones al plan formativo

El TFG es una asignatura concebida como una materia obligatoria de 12 ECTS integrada en los planes de estudio del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla. En concreto, se ubica en su 4º curso.

El trabajo Fin de Grado, se encuentra dentro del módulo de *Prácticum, Trabajo Fin de Grado y/o Reconocimiento de Otras Actividades*.

El trabajo fin de grado se realizará durante el último curso y tendrá una formación transversal e integradora, donde se aplicarán conocimientos y competencias adquiridas durante la formación del grado. Bajo este prisma cada área, se encargará de la supervisión, control y diseño del programas y actividades de carácter dietético y nutricional específicos del proyecto fin de grado.

### 3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Para la asignatura Trabajo Fin de Grado, tener superados los dos primeros cursos del grado y el módulo en el que va a realizar el proyecto, exceptuando las materias que se imparten en el primer cuatrimestre del cuarto curso.

Tener acreditado el nivel de inglés exigido por la normativa.

#### 4. COMPETENCIAS

##### 4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Según consta en la memoria de verificación del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, el alumno dará cuenta de las siguientes competencias:

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
5. Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
6. Capacidad de análisis y síntesis.
7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer en forma escrita y oral.
9. Planificación y gestión del tiempo.
10. Habilidades de investigación.
11. Capacidad crítica.
12. Trabajo en equipo.
13. Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.
14. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.
15. Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.
16. Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.
17. Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.

Lengua Extranjera: Los estudiantes deberán acreditar la posesión del Nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas en lengua inglesa, por considerarse esta la lengua de trabajo internacional.

## GUÍA DOCENTE 2014-2015

### 4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

1. Presentación y defensa ante el Tribunal universitario de un proyecto de fin de grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.
2. Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.
3. Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento.
4. Planificación y gestión del tiempo.
5. Habilidades de investigación y trabajar en equipo.

Adicionalmente, la elaboración de un protocolo de investigación como trabajo de fin de carrera, debe consolidar las competencias específicas antes señaladas, y completar la adquisición de competencias de procedimiento (habilidades) y de actitudes descritas en la memoria verifca del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.

### 4.3. Competencias particulares de la asignatura

Las competencias específicas serán definidas por las áreas que impartan proyecto fin de grado.

## 5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

Los contenidos serán especificados por el tutor.

## 6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

El trabajo podrá acogerse a algunas de las modalidades que a continuación se relacionan:

- a) Proyectos de contenido científico.
- b) Proyectos de creación de negocios y análisis de viabilidad.
- c) Proyectos de intervención e innovación.
- d) Estudios técnicos.
- e) Análisis y resolución de casos propios del ámbito de la titulación.
- f) Proyectos de contenido tecnológico.

La asignatura Trabajo Fin de Grado, consta de 6 - 14 horas de trabajo del profesor por alumno, dependiendo de la experimentalidad. Dicho trabajo podrá realizarse en gabinete, laboratorio o campo.



### GUÍA DOCENTE 2014-2015

Para el seguimiento de estas horas de trabajo se recomienda seguir la siguiente tabla de control entre alumnos y profesores, las fechas indicadas son para servir de referencia. Las fechas específicas serán acordadas entre el tutor y el estudiante al final de cada reunión:

Fecha	Horas de trabajo	Temas tratados	Trabajos propuestos	Fecha próxima reunión	Firma Alumno	Firma Profesor
28/01/2014	1	Primera entrevista	Elaboración de los objetivos			
	1					
25 días antes de la defensa		<b>Entrega del Borrador de la memoria</b>				
15 días antes de la defensa	1	<b>Revisión Borrador de la memoria</b>	Preparación presentación para la defensa			
<b>10 días antes de la defensa</b>		<b>Entrega de la memoria para su calificación por el profesor y envío al tribunal</b>				
5 días antes de la defensa	1	Preparación presentación para la defensa				
09 junio a 03 julio de 2015	1	Lectura PFG	Defensa ante el tribunal			

El alumno debe desarrollar de forma autónoma gran parte del trabajo de esta asignatura mediante la resolución de actividades propuestas por el profesorado, la utilización de bibliografía básica y la asistencia a tutorías para solucionar dudas.

El trabajo personal del alumno para superar esta asignatura corresponde a un total de 300 horas.

## 7. EVALUACIÓN

El número de convocatorias anuales de evaluación del TFG y su momento de realización serán las que establezca la Normativa reguladora de la Universidad Pablo de Olavide al respecto. **Para el curso 2014-2015, la primera convocatoria ordinaria será desde el 09 de junio hasta el 03 de julio de 2015. La segunda convocatoria ordinaria será del 14 al 25 de septiembre de 2015.**

### GUÍA DOCENTE 2014-2015

La evaluación del TFG responderá a los objetivos ya citados en el Apartado 3.1 del presente documento, así como a las competencias del título, citadas en el Apartado 4.

El proceso de evaluación de los TFG en la Facultad de Ciencias Experimentales de la Universidad Pablo de Olavide constará de forma indisoluble de los dos pasos consecutivos siguientes:

- a) El primer paso lo constituye el informe final que el **Tutor Académico** ha de realizar sobre el TFG tutelado. Este informe final tendrá dos partes:
  - i. la primera, la evaluación del desarrollo del trabajo que será realizado por un procedimiento de calificación por rubricas según el **Anexo I** de ésta Guía Docente;
  - ii. la segunda, la evaluación de la memoria del TFG que será evaluada según la calificación por rubricas del **Anexo II** de esta Guía Docente. Se considerará “Favorable”, cuando el informe obtenga una nota igual o superior a 5 en cada parte.

La falta de este informe favorable supondrá la imposibilidad de pasar al segundo paso de la evaluación y la consideración en el Acta de calificación del estudiante correspondiente a esta materia como “No presentado”.

La superación de este primer paso no eximirá en ningún caso de la realización del segundo paso, que resulta imprescindible para la superación final de la materia “Trabajo de Fin de Grado”.

En el caso de que el informe final del Tutor Académico sea “favorable”, pero el estudiante no proceda a la presentación y defensa pública del TFG, la calificación será de “No presentado”, pudiendo mantenerse el dictamen del informe final del Tutor durante el siguiente curso académico hasta procederse finalmente a la pertinente defensa del TFG. Pasado dicho curso académico adicional, el estudiante deberá reiniciar todo el proceso relacionado con la elaboración de un nuevo TFG.

- b) El segundo paso consiste en la defensa pública del TFG por parte del estudiante ante un **Tribunal Evaluador del TFG**. El tribunal evaluará la presentación y defensa del TFG utilizando para ello un procedimiento de calificación por rubricas según el **Anexo III** de ésta Guía Docente. Este paso será considerado superado si el estudiante obtiene una calificación igual o superior a 4.

En el caso de aquellos TFG cuyo informe final del Tutor Académico recoja una calificación inferior a 5 (“desfavorable”), la Comisión refrendará la calificación de “Suspense”, no habiendo lugar a la defensa pública del TFG.

La defensa del proyecto se realizará en el periodo de evaluación correspondiente a las convocatorias ordinarias establecidas por la normativa.

La calificación final de la asignatura será ponderada de la siguiente manera, la obtenida en el **Anexo I** del tutor del proyecto tendrá un valor del **30%** de la nota final, la nota obtenida en el **Anexo II** de tutor del proyecto tendrá un valor de **30%** de la nota final y la obtenida en el



### GUÍA DOCENTE 2014-2015

**Anexo III** que otorgue al proyecto el tribunal examinador tendrá un valor de **40%** de la nota final. Para superar la asignatura será obligatorio obtener una calificación final igual o superior a 5.

Cada área académica propondrá de entre los proyectos que haya tutelado y hayan obtenido la calificación de sobresaliente, uno que pueda optar a Matrícula de Honor; éstas serán otorgadas por un tribunal, designado por la Junta de Facultad, que evaluará los proyectos seleccionados.

El Decano será en última instancia el responsable de la asignatura y firmará las actas de calificaciones.

#### ***Normas para la presentación y defensa del Proyecto de Fin de Grado.***

Para poder defender el proyecto, y superar así la asignatura, el estudiante deberá aportar la siguiente documentación:

1. A la Facultad la Acreditación de la posesión del Nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas en lengua inglesa, por considerarse esta la lengua de trabajo internacional. Es obligatorio entregar esta documentación en la secretaría de la Facultad o por correo electrónico dirigido a la secretaría al menos una semana antes de la lectura. **NOTA:** Se han prorrogado las instrucciones del curso 2012-2013, por lo que esta exigencia no será aplicable el curso 2013-2014.
2. Al tutor una copia de la Memoria en soporte digital (CD o DVD), según las normas e indicaciones recogidas en el Anexo IV de la presente Guía Docente. **Es obligatorio que 10 días antes de la fecha de la defensa del PFG** el alumno haya entregado al tutor la memoria

Por su parte el **Tutor Académico** deberá de enviar a la Secretaría de la Facultad al menos **72 horas antes** de la lectura un ejemplar del **Informe del Tutor según el Anexo I, un ejemplar de la Evaluación de la Memoria según el Anexo II, ambos documentos cumplimentados y firmados, y una copia en soporte digital de la memoria** que será puesta a disposición del tribunal.

El estudiante deberá defender el proyecto en un examen público ante un tribunal compuesto por tres personas pertenecientes al personal docente e investigador universitario. El acto de defensa consistirá de una presentación tendrá una duración máxima de 15 minutos, seguido por 30 minutos de respuesta a las dudas y preguntas del tribunal.

Los miembros del Tribunal serán designados por el Decanato a propuesta del tutor del proyecto, quien no podrá formar parte del tribunal. Cada tutor propondrá al Decanato la composición del tribunal con una antelación

### GUÍA DOCENTE 2014-2015

mínima de 15 días antes de la fecha límite de entrega de documentación. Los tribunales se constituirán durante el mes de junio.

**El secretario del tribunal deberá enviar a la Facultad dentro de las 24 horas después de la defensa del TFG, un ejemplar del anexo III cumplimentado y firmado.**

Los créditos del Trabajo Fin de Grado no coincidirán con los créditos contabilizados en otra asignatura.

Aquellos alumnos que soliciten cambio de fecha de examen o prácticas deberán realizar un aviso previo al profesor de la asignatura y será admitido cuando se den causas justificadas tales como:

1. Representación en órganos colegiados de la Universidad o participación en actos de representación de la Universidad, de índole académica o deportiva.
2. Alumno reconocido como Deportista de Alto Rendimiento o Alto Nivel.
3. Para alumnos con discapacidad se adaptarán las pruebas y exámenes acordes a sus capacidades.
4. Coincidiendo en fecha con pruebas de evaluación de acuerdo con la normativa legal existente.

**Movilidad:** Los estudiantes beneficiarios de alguno de los distintos programas oficiales de movilidad (Sócrates-Erasmus, SICUE-Séneca, Atlanticus...) podrán realizar el TFG "a distancia". En este caso se contemplan dos posibilidades.

1. los estudiantes podrán realizar la parte experimental del TFG en la Universidad en la cual estén llevando a cabo su estancia, bajo la dirección de profesores de la Universidad de destino.
2. Los estudiantes podrán analizar datos experimentales o referencias bibliográficas, bajo la dirección de su tutor de la Universidad Pablo de Olavide. Cualquiera de estas dos modalidades deberá ser coordinada/supervisada con su Tutor Académico de la Facultad de Ciencias Experimentales de la Universidad Pablo de Olavide. En todo caso, deberán cumplir necesariamente con todos los requisitos establecidos para la evaluación de éste y proceder a la presentación y defensa del mismo en esta Facultad.

**IMPORTANTE:** Según la Normativa de Régimen Académico de la Universidad Pablo de Olavide (art. 14.2 y 14.3): "En la realización de trabajos, el **plagio** y la utilización de material no original, incluido aquél obtenido a través de Internet, sin indicación expresa de su procedencia y, si es el caso, permiso de su autor, podrá ser considerada causa de calificación de **suspense** de la asignatura, sin perjuicio de que pueda derivar en **sanción académica**."

Corresponderá a la Dirección del Departamento responsable de la asignatura, oídos el profesorado responsable de la misma, los estudiantes afectados y cualquier otra instancia académica requerida por la Dirección del



## GUÍA DOCENTE 2014-2015

Departamento, decidir sobre la posibilidad de solicitar la apertura del correspondiente **expediente sancionador**".

### 8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

La bibliografía en proyecto fin de grado será definido por cada área en su guía específica.



## GUÍA DOCENTE 2014-2015

### 9. ANEXOS

		<b>EVALUACIÓN DEL TUTOR DEL DESARROLLO DEL TFG</b>			
<b>ANEXO I</b>					
<b>TRABAJO FIN DE GRADO</b>					
<b>Facultad de Ciencias Experimentales.</b>					
<b>Grado en Nutrición Humana y Dietética</b>					
<b>Nombre del alumno:</b>					
<b>Nombre del tutor:</b>					
<b>Título del Trabajo Fin de Grado:</b>					
* Calificar de 0 a 10 los distintos criterios sobre el trabajo realizado por el alumno, con el mayor grado de exactitud posible					
<b>Criterio</b>	<b>Incompleta (0 a 4)</b>	<b>Bien (4 a 8)</b>	<b>Excelente (8 a 10)</b>	<b>Puntuación*</b>	<b>Ponderación</b>
<b>Conceptos científicos básicos adquiridos en el grado</b>	No recuerda, ni aplica los conocimientos adquiridos en el grado	Aplica los conocimientos adquiridos en el desarrollo del trabajo	Aplica e integra fácilmente los conocimientos adquiridos en el desarrollo del trabajo	0	1,5
<b>Busqueda de información y documentación</b>	No es capaz de buscar información	Sabe buscar información y aplicarla	Domina la búsqueda de información y la aplica adecuadamente	0	1,5
<b>Procedimientos</b>	No sigue con rigor los protocolos de los procedimientos utilizados	Sigue con rigor los protocolos de los procedimientos utilizados	Conoce y sigue con rigor los protocolos de los procedimientos utilizados	0	1
<b>Seguridad</b>	No conoce las normas de seguridad aplicadas al trabajo	Conoce las normas de seguridad e higiene del trabajo	Conoce las normas de seguridad e higiene del trabajo y las aplica rigurosamente	0	0,25
<b>Economía del proceso</b>	No conoce el valor de los productos y equipos que utiliza	Conoce el valor de los productos y equipos que utiliza	Conoce el valor de los productos y equipos que utiliza y racionaliza y ajusta los gastos	0	0,25
<b>Seguimiento del trabajo</b>	No recoge los resultados sistemáticamente	Recoge los resultados forma mas o menos adecuada y sistemática y sabe localizarlos	Recoge los resultados forma clara, ordenada, sistemática, y sabe localizarlos, justificar como los ha obtenido	0	1,5
<b>Diseño experimental</b>	No es capaz de hacer un diseño experimental sin ayuda.	Es capaz de hacer un diseño experimental pero deja cuestiones no resueltas	Es capaz de hacer un diseño bien construido para validar la hipótesis de partida	0	1,5
<b>Analisis de resultados</b>	No se muestra el análisis de sus datos y los resultados son inexactos.	Se muestra el análisis de sus datos y los resultados son exactos	Se muestra todos los métodos de análisis de los datos y los resultados son correctos y coherentes	0	1,5
<b>Cumplimiento de las tutorías concertadas</b>	Asistió a menos del 50 % de las tutorías concertadas. No solicita tutorías por libre iniciativa	Asiste al menos al 90 % de las tutorías. No solicita tutorías por libre iniciativa	Asiste al 100 % de las tutorías concertadas y tiene iniciativa para solicitarlas	0	1
<b>Valoración global</b>				<b>0</b>	
<b>Justificación de la valoración otorgada:</b>					
<b>Comentarios:</b>					
<b>Fecha</b>			<b>Firma Tutor Académico</b>		

**ANEXO II**

**EVALUACIÓN DEL TUTOR DE LA  
MEMORIA DEL TFG**

**TRABAJO DE FIN DE GRADO**

**Facultad de Ciencias Experimentales.  
Grado en Nutrición Humana y Dietética**

Nombre del alumno:					
Nombre del tutor (Área académica):					
Título del Trabajo Fin de Grado:					
Criterio de evaluación	Incompleta (0 a 4)	Bien (4 a 8)	Excelente (8 a 10)	Puntuación	Ponderación
<b>Ortografía y gramática</b>	Texto contiene errores ortográficos, gramaticales .	Texto sin errores ortográficos o gramaticales.	Texto presentado sin errores ortográficos o gramaticales.	10	0,5
<b>Corrección formal</b>	Aspectos formales poco trabajados: portada, índice, páginas, etc	Aspectos formales adecuados: portada, índice, páginas, etc	Buena presentación de los aspectos formales: portada, índice, páginas, imágenes integradas, etc	10	0,5
<b>Contenidos</b>	Contenidos mal estructurados, o no se ajustan a los elementos requeridos (introducción, objetivos, metodología, resultados, discusión y conclusiones)	El contenido se ajusta a los elementos requeridos	Contenido muy trabajado, bien estructurado, original, se ajusta a los elementos requeridos	10	3
<b>Presentación de datos</b>	Figuras, tablas e imagenes poco trabajadas	Figuras, tablas e imagenes presentadas correctamente	Figuras, tablas e imágenes muy trabajadas y adecuadas para la interpretación de los resultados	10	3
<b>Discusión</b>	El trabajo no esta suficientemente discutido	La discusión de los resultados se ajusta a los resultados obtenidos	La discusión esta trabajada e intégra la bibliografía y los resultados obtenidos	10	1
<b>Conclusiones</b>	Las conclusiones no se ajustan al trabajo realizado	Las conclusiones se ajustan al trabajo realizado, pero están poco trabajadas	Las conclusiones se ajustan al trabajo realizado y están bien argumentadas	10	1
<b>Referencias Bibliográficas</b>	Pocas referencias, no actualizadas, no ubicadas en el texto correctamente	Bibliografía adecuada y bien utilizada en el texto	Utilización óptima de la bibliografía: actualizada, bien seleccionada y bien ubicada en el texto	10	1
<b>Valoración global</b>				<b>10</b>	
<b>Comentarios:</b>					
Fecha			Firma del Tutor Académico		

TRABAJO FIN DE GRADO

Facultad de Ciencias Experimentales.

Grado en Nutrición Humana y Dietética

<b>Nombre del alumno:</b>					
<b>Nombre del tutor (Área académica):</b>					
<b>Título del Trabajo Fin de Grado:</b>					
criterio de evaluación	Incompleta (0 a 5)	Bien (5 a 8)	Excelente (8 a 10)	Puntuación	Ponderación
<b>Presentación</b>	Mal estructurada, mal ilustrada. La exposición no ha sido clara y se ha ayudado de apuntes/notas	La presentación está bien estructurada e ilustrada con figuras, tablas, y animaciones. La exposición ha sido clara y sin ayuda de apuntes	La presentación está muy bien estructurada e ilustrada con figuras, tablas y animaciones. Además, la exposición está muy bien ordenada para una rápida y clara comprensión y se ha impartido con brillantez.	0	5
<b>Defensa</b>	No ha respondido a las preguntas de los miembros del tribunal y lo ha hecho de manera errónea	Ha respondido a las preguntas de los miembros del tribunal y lo ha hecho correctamente	Ha respondido a las preguntas de los miembros del tribunal y lo ha hecho correctamente y ha aportado datos adicionales	0	5
<b>Valoración global</b>				<b>0</b>	
<b>Comentarios:</b>					
<b>Fecha:</b>	.....	.....	.....		
	Presidente	Vocal	Secretario		

**ANEXO IV**

**NORMAS DEL CONTENIDO Y FORMA DEL TRABAJO DE FIN DE GRADO**

Los TFG deberán incluir los siguientes apartados:

- Portada, en la que se incluya: Grado en ....., Facultad de Ciencias Experimentales, el Título del TFG, autoría, nombre del tutor (y cotutor, en su caso) y mes y año en el que se presenta.
- Resumen o *abstract* (en castellano e inglés).
- Palabras clave (*Key words*).
- Índice sumario y/o sistemático.
- Introducción.
- Planteamiento y desarrollo del tema, organizado en apartados.
- Conclusiones.
- Bibliografía.

Los TGF habrán de presentarse de acuerdo con los siguientes criterios estilísticos:

- Tipo de letra: Times New Roman o Arial, 12.
- Interlineado: 1,5.
- Justificación completa.
- Márgenes: 2.5 (ancho); y 3 (alto y pie de página).
- Deben tener una extensión de entre 6.000 y 8.000 palabras.