

PLAN DOCENTE

GRADO EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN GASTRONÓMICA

Asignatura: Trabajo final de grado

Materia: Trabajo final de grado

Créditos: 6 ECTS

Tipología: Obligatoria

Programa: Grado Universitario en Dirección y Gestión Gastronómica

Año académico: 2025-2026

Curso/Semestre: Cuarto / Segundo

CONTENIDO

1. COORDINADOR DE LA ASIGNATURA.....	3
2. PRESENTACIÓN.....	3
2.1. DESCRIPCIÓN	3
2.2. OBJETIVOS	4
3. REQUISITOS PREVIOS.....	4
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO.....	5
4.1. CONOCIMIENTOS O CONTENIDOS	5
4.2. HABILIDADES O DESTREZAS	5
4.3. COMPETENCIAS	6
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA	7
5.1. CONOCIMIENTOS O CONTENIDO.....	7
5.2. HABILIDADES O DESTREZAS	8
5.3. COMPETENCIAS	10
6. TIPOLOGÍAS Y LÍNEAS TEMÁTICAS	11
6.1. PLAN DE NEGOCIO	11
6.2. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN.....	12
7. ESTRUCTURA Y REQUISITOS FORMALES DEL TRABAJO FINAL DE GRADO..	14
7.2. REQUISITOS FORMALES DE LA DEFENSA ORAL.....	15
8. TUTELA DE LOS TRABAJOS FINAL DE GRADO.....	16
9. EVALUACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE MÁSTER.....	17
10. FECHAS CLAVE.....	19
11. PROPIEDAD INTELECTUAL	19
12. OBSERVACIONES	20
13. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS	20
FUENTES DE CONSULTA.....	21

1. COORDINADOR DE LA ASIGNATURA

Nombre: Dra. Cristina Tomàs Pérez

Correo electrónico: ctomas@barcelonaculinaryhub.com

2. PRESENTACIÓN

2.1. DESCRIPCIÓN

Una cosa es aprender a hacer algo y otra, muy distinta, es llevarlo a la práctica. La brecha entre la teoría y la acción profesional puede ser significativa y no siempre resulta sencillo articular una con la otra. El propósito del Trabajo Final de Grado (TFG) es precisamente permitir al estudiante dar sus primeros pasos en la integración de ambos planos, dentro de un contexto aún académico, pero ya orientado a la realidad profesional.

La asignatura consiste en la elaboración de un TFG que permita aplicar de forma integrada los conocimientos, competencias y herramientas adquiridos a lo largo del Grado, a través de una de las siguientes tipologías de proyecto:

- Plan de negocio
- Proyecto de investigación

Cada TFG contará con un tutor o una tutora, que deberá ser profesor o profesora del Grado. Su función será orientar al estudiante durante todo el proceso, facilitarles el acceso a los recursos necesarios (especialmente en el caso de los TFG de investigación), supervisar la correcta evolución del trabajo y velar por el cumplimiento de los objetivos académicos establecidos.

La elección del tema del TFG corresponderá al estudiante y deberá ser validada conforme a los criterios académicos del centro. Los TFG se realizan de manera individual, con la correspondiente asignación de tutor o tutora y el nombramiento de los miembros

que formarán parte del tribunal evaluador.

2.2. OBJETIVOS

El principal objetivo del Trabajo Final de Grado (TFG) es aplicar de forma integrada los conocimientos adquiridos a lo largo del programa y demostrar la capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos, dentro de contextos amplios o multidisciplinares relacionados con el área de estudio del estudiante. Asimismo, el TFG debe evidenciar que el estudiante es capaz de integrar conocimientos y afrontar la complejidad de emitir juicios a partir de información incompleta o limitada, incorporando reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de dichos conocimientos y decisiones.

Se espera, además, que el estudiante sea capaz de comunicar sus conclusiones, así como los fundamentos conceptuales y metodológicos que las sostienen, a públicos especializados y no especializados, de forma clara, estructurada y sin ambigüedades.

En definitiva, el Trabajo Final de Grado consiste en la realización de un proyecto, memoria o estudio original y único, bajo la supervisión de un tutor o una tutora, en el que se aplican e integran los aprendizajes adquiridos a lo largo de los estudios del Grado. El proceso culmina con la elaboración de una memoria escrita del trabajo realizado y su defensa pública ante un tribunal designado a tal efecto.

3. REQUISITOS PREVIOS

El Trabajo Final de Grado no es susceptible de reconocimiento ni de convalidación, dado que, a través de esta asignatura, el estudiante debe adquirir y demostrar el conjunto de competencias específicas y transversales asociadas al perfil competencial de la titulación, que se detallan más adelante.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

4.1. CONOCIMIENTOS O CONTENIDOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN TIPO DE CONOCIMIENTO
RAK1	Explicar la historia, las tradiciones y la naturaleza de la gastronomía y las limitaciones de la gastronomía como ámbito de conocimiento científico.
RAK2	Identificar de forma sistemática los distintos modelos de negocio en el sector de la gastronomía y los factores que lo transforman.
RAK3	Describir los diferentes enfoques teóricos y de aplicación de la sostenibilidad en el sector de la gastronomía.
RAK4	Explicar los procesos básicos y avanzados de las distintas elaboraciones de alimentos bajo una perspectiva científica, culinaria y de salubridad.
RAK5	Identificar los principales métodos de investigación aplicados a la gastronomía dentro del sector y el ámbito académico.
RAK6	Identificar las distintas fuentes de debate internacional sobre los enfoques y definiciones de sostenibilidad aplicadas al sector de la gastronomía.
RAK7	Clasificar las técnicas culinarias aplicadas a la elaboración de alimentos según su aplicabilidad al sector de la gastronomía y a sus diferentes modelos de negocio.
RAK8	Clasificar los alimentos según su composición, nutrientes, características fisicoquímicas, cualidades organolépticas, así como de su producción, manipulación, elaboración, Conservación y medidas de seguridad e higiene.

4.2. HABILIDADES O DESTREZAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN TIPO DE CONOCIMIENTO
RAS1	Revisar críticamente el funcionamiento de los distintos departamentos de las empresas y organizaciones gastronómicas.
RAS2	Revisar críticamente los planes estratégicos de adaptación de las empresas y organizaciones gastronómicas al mercado.
RAS3	Desarrollar menús y productos gastronómicos sostenibles y saludables acordes a las necesidades sociales y de salud, adaptados a los distintos modelos de negocio mediante la utilización de principios científicos.
RAS4	Formular soluciones en los distintos departamentos que conforman las empresas y las organizaciones gastronómicas en su adaptación al mercado y a cambios estratégicos.
RAS5	Formular soluciones en los distintos departamentos que conforman las

	empresas y las organizaciones gastronómicas en su adaptación a los procesos de digitalización.
RAS6	Elaborar productos gastronómicos innovadores para cada modelo de negocio y atendiendo al público al cual se dirige a partir de los avances en el sector.
RAS7	Sintetizar las dimensiones que explican las demandas y necesidades de la sociedad en el sector.
RAS8	Secuenciar tareas y mapas de procesos en la cotidianidad y en los cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas.
RAS9	Aplicar el método científico a las investigaciones relativas al ámbito de la gastronomía.
RAS10	Enunciar de forma comprensible para un público experto y no experto visiones globales, integradas y sistémicas de los conocimientos y complejidad de los fenómenos que conforman la gastronomía.

4.3. COMPETENCIAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN TIPO DE CONOCIMIENTO
RAC1	Integrar actitudes y comportamientos, acordes al contexto, en la expresión de la crítica y la autocrítica, en la autorregulación y en la integración de conocimientos.
RAC2	Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en la gestión cotidiana de la empresas y organizaciones gastronómicas respetando los derechos humanos, la diversidad y la perspectiva de género.
RAC3	Tomar decisiones efectivas en cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas mediante la aplicación de pensamiento crítico.
RAC4	Ejercer un liderazgo constructivo mostrando actitudes coherentes y concepciones éticas y deontológicas.
RAC5	Colaborar en proyectos bajo el principio de resolución de conflictos.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA

5.1. CONOCIMIENTOS O CONTENIDO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN TIPO DE CONOCIMIENTO
RAB1	Explicar la evolución y los motivos de la aparición de la gastronomía como disciplina académica en el ámbito universitario
RAB2	Clasificar de forma crítica las distintas teorías y conceptos sobre las organizaciones empresariales y los modelos de negocio en el sector de la gastronomía
RAB3	Describir los tipos de estructuras empresariales, sus departamentos y formas de organización interna en el sector de la gastronomía
RAB4	Identificar los diferentes marcos teóricos y conceptuales de la sostenibilidad, incluyendo los ODS, en las agendas de alimentación en el ámbito público y el ámbito privado.
RAB5	Describir los principales métodos de investigación en el estudio de las empresas y modelos de negocio en el ámbito de la gastronomía
RAB6	Describir los procesos operativos, las técnicas culinarias, medidas de salud e higiene, normas de etiqueta y de abastecimiento y almacenaje en cocina y obrador
RAB7	Clasificar los distintos grupos de alimentos según la composición y las características químicas y nutricionales en los productos gastronómicos y elaboraciones gastronómicas.
RAB8	Describir las técnicas culinarias en gastronomía según las reacciones químicas en las elaboraciones culinarias y en los productos gastronómicos.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN PROFUNDIDAD, AMPLITUD Y COMPLEJIDAD
RAE1	Clasificar las diferentes tipologías de empresas y modelos de negocio en función de la evolución del sector de la gastronomía
RAE2	Identificar los elementos fundamentales del márketing offline y digital de las empresas y organizaciones gastronómicas en los diferentes modelos de negocio gastronómicos
RAE3	Definir la dirección y gestión de los RRHH en los diferentes tipos de organizaciones en el sector de la gastronomía
RAE4	Describir los principales conceptos de gestión logística en las diferentes organizaciones empresariales y modelos de negocio en el sector de la gastronomía

RAE5	Explicar la contabilidad de gestión en la captación, medición y valoración de la circulación interna en el proceso de toma de decisiones en las empresas gastronómicas
RAE6	Explicar la contabilidad financiera con el registro de las transacciones que alteran su patrimonio en las empresas gastronómicas
RAE7	Explicar los principales conceptos y procedimientos tributarios generales como el análisis de los principales impuestos: IRPF, Impuesto sobre Sociedades, IVA y otros impuestos especiales en las empresas gastronómicas
RAE8	Distinguir el más conveniente de entre los diferentes enfoques teóricos sobre la sostenibilidad en las distintas organizaciones empresariales, territorio y personas consumidoras.
RAE9	Clasificar los procesos operativos, medidas de salud e higiene y normas propias del sector gastronómico en las cocinas, el obrador y en los espacios gastronómicos.
RAE10	Identificar las técnicas culinarias conociendo su tradición, historia, territorio en las ofertas de los distintos modelos de negocio en gastronomía.
RAE11	Enumerar las principales reacciones bioquímicas implicadas en la metabolización de glúcidos, lípidos y proteínas en los distintos colectivos de personas
RAE12	Clasificar propiedades fisicoquímicas de los alimentos y las reacciones implicadas en la transformación y en el deterioro en la manipulación de alimentos.

5.2. HABILIDADES O DESTREZAS

CÓDIGO	HABILIDADES COGNITIVAS Y CREATIVAS
HCC1	Resolver problemas con estrategias basadas en las 4 P's en el departamento de márketing en los negocios gastronómicos.
HCC2	Aplicar las P&L en base a datos financieros y conceptos como presupuesto y ROI, depreciación, costes, flujo de caja, etc. en diferentes tipologías y fases de crecimiento en las empresas del sector gastronómico.
HCC3	Distinguir las diferentes estructuras organizativas de RRHH y las distintas culturas empresariales en los modelos de negocio en el sector gastronómico.
HCC4	Desarrollar menús sostenibles y saludables acordes al territorio y a las necesidades específicas de las personas bajo distintos tipos de empresas y modelos de negocio en el sector de la gastronomía

HCC5	Desarrollar menús según las necesidades nutricionales y de salud de los distintos colectivos tanto en empresas del ámbito público como del privado
HCC6	Desarrollar productos gastronómicos innovadores con procesos y técnicas culinarias avanzadas y especializadas en los distintos tipos de empresa y modelos de negocio.
HCC7	Crear espacios y experiencias gastronómicas en distintos modelos de negocio y el producto que se distribuye.
HCC8	Formular planes de expansión e internacionalización según los marcos regulatorios y los análisis de mercado, competencia y ventaja competitiva en empresas gastronómicas
HCC9	Planificar culturas empresariales que fomenten la igualdad sin ningún tipo de discriminación por cuestiones de género, origen nacional o étnico, edad, ideología, religión o creencias, enfermedad, clase social, o cualquier otra condición o circunstancia personal o social en empresas gastronómicas según su estrategia y modelo de negocio.
HCC10	Formular modelos logísticos y de abastecimiento sostenibles según las necesidades de las empresas en los distintos modelos de negocio gastronómicos
HCC11	Formular soluciones en función de la rentabilidad y la financiación según las distintas estrategias en los negocios gastronómicos.
HCC12	Analizar la evolución de las medidas de sostenibilidad e igualdad en los entornos gastronómicos.
HCC13	Aplicar diversos principios científicos a la técnica gastronómica en la elaboración de productos innovadores, saludables y sostenibles en empresas gastronómicas según el modelo de negocio.

CÓDIGO	HABILIDADES RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
RP1	Formular soluciones de política retributiva y retención de talento en los distintos modelos de negocio gastronómico.
RP2	Resolver problemas de rentabilidad en los distintos modelos de negocio gastronómico.
RP3	Implementar soluciones de business intelligence que permitan la toma de decisiones a partir de datos en el sector gastronómico en los distintos modelos de negocio gastronómico.
RP4	Implementar soluciones de digitalización en el control de stock y en la generación de residuos en las diferentes áreas de las empresas y organizaciones gastronómicas.
RP5	Desarrollar menús saludables, sostenibles y asequibles para colectivos especialmente vulnerables en el ámbito de la gastronomía social.
RP6	Resolver retos sobre la demanda y rentabilidad en los menús mediante datos recogidos digitalmente y sistemáticamente en los negocios gastronómicos.

RP7	Elaborar menús saludables y apetecibles para personas con necesidades especiales debido a la edad o a problemas de salud
RP8	Elaborar productos gastronómicos innovadores en relación a la textura, el sabor, o el emplatado para las demandas detectadas de cada target de personas consumidoras en los negocios gastronómicos.

CÓDIGO	HABILIDADES TÉCNICAS
HATEC1	Sintetizar las variables relevantes para la optimización de la oferta gastronómica en los modelos de negocio gastronómico.
HATEC2	Secuenciar tareas de producción en mapas de procesos y planes de operaciones en los distintos departamentos de las empresas gastronómicas.
HATEC3	Aplicar métodos de investigación cuantitativos y cualitativos al desarrollo de investigaciones innovadoras en el área de dirección de empresas gastronómicas.

5.3. COMPETENCIAS

CÓDIGO	COMPETENCIAS DEL ENTORNO DE APRENDIZAJE
ENTAPR1	Expresar crítica y autocrítica de manera constructiva mediante la evaluación objetiva, la identificación de fortalezas y áreas de mejora, y la retroalimentación constructiva en los procesos de aprendizaje.
ENTAPR2	Autorregularse de forma autónoma y con capacidad de análisis, reflexión, síntesis, visión global, razonamiento experto y aplicación de saberes en situaciones nuevas o complejas en los procesos de aprendizaje en el ámbito académico.
ENTAPR3	Integrar nuevos conocimientos y actitudes con la aplicación efectiva y creativa de nuevas ideas y perspectivas adquiridas en situaciones relevantes en su campo de trabajo.

CÓDIGO	COMPETENCIAS DEL ENTORNO PROFESIONAL
ENTORPRO1	Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en colaboración con posiciones especializadas y no especializadas, mediante la distribución de responsabilidades y de toma de decisiones en los departamentos operativos y de gestión de los negocios gastronómicos.

ENTORPRO2	Tomar decisiones efectivas en nuevas situaciones mediante la evaluación de situaciones complejas y la aplicación de pensamiento crítico y estratégico en los departamentos de gestión de los negocios gastronómicos.
ENTORPRO3	Ejercer un liderazgo constructivo con posiciones especializadas y no especializadas en equipos locales, nacionales e internacionales en empresas gastronómicas.
ENTORPRO4	Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas y deontológicas relevantes con reflexión crítica sobre cuestiones éticas y con la toma de decisiones informadas que reflejen los valores y principios éticos fundamentales.
ENTORPRO5	Colaborar en proyectos bajo el principio de la resolución de conflictos y la toma de decisiones colaborativas en equipos interdisciplinarios y en equipos multiculturales.

6. TIPOLOGÍAS Y LÍNEAS TEMÁTICAS

Los Trabajos Final de Grado podrán adoptar tres modalidades, tal como se ha mencionado en apartados anteriores:

- Proyecto de aplicación empresarial
- Proyecto de investigación
- Proyecto Management Report

Cualquiera de las modalidades deberá ser contrastada y acordada con la persona tutora en la primera sesión de orientación del proyecto, momento en el que se validará el enfoque y su adecuación a los objetivos académicos de la asignatura.

6.1. PLAN DE NEGOCIO

Son trabajos orientados a profundizar en un área concreta de la práctica empresarial vinculada al ámbito del Grado cursado. El estudiante desarrolla un plan empresarial en el que puede aplicar de forma integrada los conceptos, modelos y herramientas adquiridos a lo largo del programa.

El plan puede centrarse en un negocio existente o en un proyecto empresarial de

nueva creación (real o hipotético), así como en la mejora de planes ya existentes mediante propuestas que aporten valor añadido y una ventaja diferencial. Se recomienda que el plan diseñado tenga una viabilidad potencial real, es decir, que pudiera ser lanzado al mercado en el contexto actual. Las propuestas serán analizadas y validadas por la persona tutora antes de su desarrollo.

A continuación, se especifican los apartados generales que se deben desarrollar en el plan de empresa. Un guion más completo para el desarrollo del plan de empresa está disponible en el campus virtual:

- Resumen Ejecutivo
- Introducción
- Análisis de la oportunidad de negocio
 - Incluir un mínimo de cinco entrevistas o, en su defecto, una encuesta que justifique el tema seleccionado para el TFG.
- Análisis del entorno
- Análisis del mercado
- Plan Comercial y de Marketing
- Plan de operaciones
- Plan de recursos humanos
- Plan legal
- Plan financiero
- Plan de contingencia
- Estrategias de Crecimiento
- Conclusiones
- Referencias Bibliográficas
- Anexos

6.2. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Son trabajos orientados a profundizar en un área específica relacionada con las materias del Grado, incorporando una aportación innovadora que vaya más allá del

enfoque tradicional de la asignatura o temática escogida.

Estos proyectos permiten al estudiante analizar en profundidad un tema, aplicar los marcos conceptuales trabajados durante el programa y desarrollar habilidades de búsqueda, selección y análisis crítico de información. El problema o cuestión de investigación debe formularse con claridad y abordarse bajo un marco teórico sólido y bien fundamentado, que oriente tanto la revisión de la literatura como el diseño metodológico y el análisis de resultados.

Independientemente de la modalidad escogida, la realización y presentación del TFG persiguen objetivos formativos clave para el correcto funcionamiento del programa y el desarrollo académico y profesional del estudiante. El TFG permite analizar y aplicar una metodología de trabajo similar a la que se encontrará en su ejercicio profesional, por lo que constituye un elemento especialmente valioso para la consolidación de competencias avanzadas.

El desarrollo del TFG como un proyecto de investigación se tiene que estructurar en capítulos, con un carácter más científico:

- Resumen (Abstract)
- Introducción
- Justificación del tema, y pregunta investigación
 - Incluir un mínimo de cinco entrevistas o, en su defecto, una encuesta que justifique el tema seleccionado para el TFG.
- Objetivos del proyecto de Investigación y la construcción de la(s) hipótesis
- Revisión de la literatura
- Métodos de investigación: Cualitativo y/o cuantitativo
- Descripción de los Resultados
- Discusión de los resultados y conclusiones
- Limitaciones del trabajo
- Referencias Bibliográficas

7. ESTRUCTURA Y REQUISITOS FORMALES DEL TRABAJO FINAL DE GRADO

A continuación, se describen los requisitos formales del trabajo escrito y de la defensa oral del TFG.

7.1. REQUISITOS FORMALES DEL TRABAJO ESCRITO

Los trabajos deberán venir identificados con la siguiente información:

- Título del trabajo o proyecto
- Autor / autores (participantes)
- Programa y grupo
- Año de finalización
- Universitat de Barcelona – Barcelona Culinary Hub

Esta identificación se reflejará en:

- Portada de los trabajos
- Primera página, tras la portada y anterior al índice.
- Además, el título del trabajo se recogerá como encabezado o pie de página en las hojas ordinarias de texto.

Propuesta para el diseño de página:

- Fuente y tamaño:
 - Administración de la obra: Verdana 11, Normal.
 - Títulos: Verdana 15, Negrita.
 - Subtítulos: Verdana 12, negrita.
 - Pie de página: Verdana 10, Normal.
 - Márgenes y espacios:
 - Izquierdo: De 3 a 4 cm.
 - Derecho: De 2 a 3 cm.
 - Superior: De 2,5 a 3 cm.
 - Inferior: De 2,5 a 3 cm.

- Interlineado: 1,5 espacios.
- Espacio entre párrafos: 2 espacios.
- Alineación: Alineado.
- Número de página: Abajo a la derecha.

Extensión

El documento deberá tener una extensión aproximada de entre 8.000 y 12.000 palabras.

Toda la información adicional (documentación complementaria, tablas extensas, instrumentos, etc.) se incorporará en los anexos de la memoria del TFG.

Citas y bibliografía

Se utilizará exclusivamente el sistema APA 7.0 para la citación en el texto y la elaboración de las referencias bibliográficas.

Es imprescindible respetar el formato completo de citación, tanto en los elementos de la referencia (autor, año, título del documento, editorial, DOI/ISBN, etc.) como en el estilo tipográfico (mayúsculas, cursivas, puntuación, etc.).

Entrevistas y encuestas

El TFG debe incluir, como mínimo, cinco entrevistas o, en su defecto, una encuesta que permita justificar y fundamentar el tema seleccionado y las conclusiones del trabajo.

7.2. REQUISITOS FORMALES DE LA DEFENSA ORAL

La defensa del Trabajo Final de Grado consistirá en una exposición oral ante un tribunal académico, con las siguientes características:

- Duración de la exposición: 25 minutos.
- Se recomienda el apoyo de una presentación en PowerPoint (u otra herramienta equivalente) que recoja los aspectos más relevantes del TFG, con una extensión orientativa de 10 a 15 diapositivas.
- El contenido puede estructurarse, por ejemplo, mediante:

- Una diapositiva de presentación general del TFG.
- Una diapositiva para cada una de las partes principales del proyecto.

Tras la exposición:

- Se abrirá un turno de preguntas por parte del tribunal (alrededor de 10 minutos).
- A continuación, el tribunal realizará una deliberación privada para determinar la calificación final (aproximadamente 5 minutos).

La presentación utilizada en la defensa deberá incluir, como mínimo:

- Una introducción al trabajo.
- Los objetivos y, en su caso, las principales estrategias o enfoque metodológico.
- Los principales resultados obtenidos.
- Las conclusiones más relevantes del TFG.

En caso de no poder realizar la defensa en el plazo establecido, el estudiante deberá solicitar por escrito una ampliación de plazo, indicando la causa o causas que la justifican, y presentarla en Secretaría. La Comisión Académica valorará la solicitud y podrá aprobarla o denegarla.

La presentación fuera de plazo podrá comportar una evaluación negativa, con las correspondientes consecuencias académicas.

8. TUTELA DE LOS TRABAJOS FINAL DE GRADO

Todos los Trabajos Finales de Grado se realizarán bajo la supervisión de una tutora o un tutor académico. La función de esta figura consistirá en orientar, asesorar y planificar el seguimiento del desarrollo del TFG, valorando el avance del estudiante y colaborando

en todo aquello que favorezca la adecuada consecución del trabajo. La asignación de tutores se realizará por parte de la escuela, en función de sus competencias de área y de la propuesta de TFG completada y entregada por el/la estudiante en la fecha indicada.

Durante la fase de elaboración del proyecto o del trabajo de investigación se llevarán a cabo tutorías periódicas. En estas reuniones de trabajo, el/la estudiante expondrá a la persona tutora los avances realizados, así como las dudas o dificultades que puedan surgir. La tutora o el tutor actuará como elemento de apoyo a lo largo de todo el proceso, sin sustituir en ningún caso la iniciativa, el esfuerzo y el autoaprendizaje que se espera del estudiantado, en coherencia con las exigencias propias del entorno profesional.

9. EVALUACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE MÁSTER

La evaluación del Trabajo Final de Grado se realizará en tres fases, que se detallan a continuación:

Fase 1: Entregas parciales del TFG

Se realizarán dos entregas parciales, a través del aula virtual, que serán evaluadas por la persona tutora.

Estas entregas deberán recoger la planificación y el desarrollo progresivo del Trabajo Final de Grado, de acuerdo con las indicaciones y cronograma establecidos en la asignatura.

Fase 2: Entrega final del TFG

La entrega final del TFG se efectuará también a través del aula virtual y será evaluada por la tutora o el tutor mediante la rúbrica específica de la asignatura.

En esta fase se valorará la calidad global de la memoria escrita, la coherencia interna del trabajo, el rigor metodológico y la adecuación a los requisitos formales establecidos.

Fase 3: Defensa del TFG ante tribunal

La defensa del TFG se realizará ante un tribunal formado por tres profesores o profesoras, que evaluarán:

- El resumen ejecutivo y la documentación escrita presentada.
- La defensa oral individual del estudiante.

Esta evaluación se regirá por los criterios recogidos en la rúbrica correspondiente.

El tribunal comunicará el mismo día de la defensa si el estudiante resulta “apto” o “no apto”, mediante la lectura del acta oficial.

Ponderación de la calificación final

Para la obtención de la calificación final individual del TFG, la ponderación de los elementos de evaluación será la siguiente:

ELEMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Fase 1: Entregas parciales del TFG	20%
Fase 2: Entrega final del TFG	40%
Fase 3; Defensa ante tribunal	40%

En ningún caso se podrá llevar a cabo la defensa del TFG sin la autorización del tutor, y sin la presencia del presidente y secretario del Tribunal evaluador, pudiendo estar ausente el tutor, siempre que el dictamen emitido por él lo tenga el Tribunal evaluador.

El Tribunal evaluador deliberará sobre la calificación del TFG a puerta cerrada e informará a los estudiantes de si se ha aprobado o no la presentación oral. La nota definitiva estará disponible días posteriores a la defensa a través del aula virtual.

El Tribunal evaluador firmará la correspondiente Acta de Calificación, que es de carácter público y será enviada a la Coordinación de programas.

Los criterios de evaluación del TFG se detallan en la rúbrica oficial de la asignatura, disponible en la plataforma Blackboard. En ella se especifican los indicadores y niveles de

logro que orientan la valoración del trabajo escrito y de la defensa oral.

10. FECHAS CLAVE

ACTIVIDAD	FECHA
Entrega de la propuesta (formulario)	12/12/2025
Entrega parcial 1	15/02/2026
Entrega parcial 2	05/04/2026
Entrega final (documento completo)	24/05/2026
Publicación de fechas y horarios de los Tribunales (campus virtual)	12/06/2026
Defensa pública del Trabajo final de grado	22-23/06/2026

11. PROPIEDAD INTELECTUAL

La propiedad intelectual del Trabajo Final de Grado corresponde al alumno o a los alumnos que hayan participado en su elaboración.

El trabajo quedará depositado en el repositorio, emplazado en la biblioteca virtual de Barcelona Culinary Hub, a efectos de consulta.

El autor o los autores autorizan a Barcelona Culinary Hub a la reproducción total o parcial del trabajo, así como a su posible difusión con fines estrictamente académicos y docentes, por ejemplo, como material de apoyo en las asignaturas impartidas en el centro, siempre sin finalidad editorial ni comercial.

En función del interés y calidad del trabajo, Barcelona Culinary Hub podrá solicitar una autorización específica al autor o autores para su reproducción parcial o total en publicaciones (revistas, libros, etc.).

En caso de que el autor o los autores deseen reproducir editorialmente el trabajo o proyecto, se comprometen a comunicarlo previamente a Barcelona Culinary Hub e

indicar de forma expresa en la publicación que la investigación fue realizada en colaboración con Barcelona Culinary Hub.

12. OBSERVACIONES

La no entrega del Trabajo Final de Grado implica la no obtención del título del programa, aunque el estudiante haya superado satisfactoriamente el resto de asignaturas.

Cualquier trabajo que, total o parcialmente, se considere copia de otros trabajos (plagio) o que se haya elaborado a partir de datos falsos será calificado negativamente y supondrá la imposibilidad de obtener el título del programa. En caso de utilizar citas, enfoques o contenidos procedentes de manuales, artículos u otros trabajos previos, deberá indicarse el nombre del autor o autora y su referencia bibliográfica, ya sea en el propio texto o en nota a pie de página, siguiendo el sistema de citación establecido (APA 7).

Cuando el TFG incluya información sensible o confidencial sobre empresas o estudios realizados, podrán omitirse datos concretos o utilizarse denominaciones ficticias para preservar la confidencialidad.

Asimismo, se requiere que el trabajo incorpore, de forma explícita, una reflexión sobre la sostenibilidad y la ética relacionada con el objeto de estudio y las propuestas planteadas.

13. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS

El Trabajo Final de Grado deberá incluir una sección de bibliografía en la que se recojan todas las fuentes utilizadas, siguiendo el formato de citación APA 7.0. Se recomienda emplear bibliografía actualizada y relevante, que combine fuentes

académicas (artículos científicos, libros especializados, informes técnicos) y, cuando proceda, documentación profesional y normativa vigente relacionada con el ámbito del trabajo.

FUENTES DE CONSULTA

a) Plan de negocio

Castro Abancéns, I., & Rufino Rus, J. I. (2015). *Creación de empresas para emprendedores: Guía para la elaboración de un plan de negocio*. Ediciones Pirámide.

Harvard Business Review. (2021). *Cómo crear un plan de negocio*. Reverté.

Temño Aguirre, I. (2014). *El plan de empresa: La creación de empresas y el emprendimiento*. Editorial Universidad Francisco de Vitoria.

Ayuntamiento de Madrid. (2010). *Manual para el desarrollo del plan de empresa*. Dirección General de Comercio y Desarrollo Empresarial.

b) Metodología de la investigación y redacción académica

Alba, E. (2002, mayo). *Cómo escribir un documento técnico* [Manuscrito no publicado]. Departamento de Lenguajes y Ciencias de la Computación, Universidad de Málaga.

Canaves Kenner, L. (s. f.). *Investigación científica según profundidad: Objetivos de una investigación* [Material docente]

Consejos para redactar documentos técnicos. (s. f.). [Guía breve de redacción para documentos técnicos] [Material no publicado].

García Roldán, J. L. (1995). *Cómo elaborar un proyecto de investigación*. Universidad de Alicante, Secretariado de Publicaciones.

Gómez Bastar, S. (2012). *Metodología de la investigación*. Red Tercer Milenio S. C.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.ª ed.). McGraw-Hill / Interamericana Editores.

Muñoz Luna, J., & Eraso Angulo, R. H. (s. f.). *Marco teórico versus estado del arte en la investigación científica*. Boletín Informativo CEI, 6(1), 62–63.

Torres Medrano, R. (2021). *Cómo elaborar un proyecto de investigación* [Documento de cátedra]. Universidad Católica de La Plata.