



Universidad
Internacional
de Valencia

Guía Asignatura Trabajo Fin de Título (TFT)

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Materia: Prácticum y Trabajo Final de Grado

Módulo: Trabajo Final de Grado

Créditos: 12 ECTS

Índice

1	Presentación	3
1.1	Introducción	3
1.2	Antes de comenzar el TFT.....	4
1.3	Objetivos generales del TFT.....	5
1.4	Competencias y resultados de aprendizaje	5
2	Las tres fases del TFT	9
2.1	Fase 1. Solicitud de TFTy asignación de Director.....	9
2.2	Fase 2: Elaboración del TFT.....	11
2.3	Fase 3: Depósito y defensa.....	13
3	Evaluación del TFT	15
3.1	Información general.....	15
3.2	Criterios de evaluación.....	15
4	Equipo Académico	20
5	Bibliografía	20

1 Presentación

1.1 Introducción

El Trabajo de Fin de Título (TFT) representa la etapa final para alcanzar la titulación, y consiste en la elaboración de un trabajo único y original en el que pondrás en práctica y desplegarás los conocimientos y habilidades adquiridos a lo largo del programa académico. Este se lleva a cabo en la fase final del plan de estudios, con carácter obligatorio, y con una carga lectiva de 12 ECTS, bajo la guía del director asignado. En la calificación final de la titulación, su ponderación es equivalente a la de cualquier otra asignatura, proporcional a su carga en ECTS. Este trabajo conlleva una defensa ante un tribunal evaluador que deberá ser aprobada.

Es crucial que leas esta guía detenidamente y consultes toda la información disponible, especialmente:

- El Reglamento de TFT, que incluye pautas generales sobre la definición, realización, defensa, tramitación y calificación del trabajo.
- La solicitud de tema de TFT, la cual deberás completar y enviar dentro del plazo establecido.
- La rúbrica de evaluación que usará el tribunal para calificar tu trabajo y determinar su calificación final.
- La plantilla para la elaboración del TFT, que deberás utilizar siempre para redactar y desarrollar el trabajo.
- Las instrucciones para la elaboración del TFT, que contienen indicaciones sobre cómo elaborar el documento que contendrá el resultado de tu trabajo.

La ejecución del TFT demanda un esfuerzo personal y constante, ya que tanto la carga en créditos como las horas de trabajo autónomo del estudiante son mayores comparado con una asignatura convencional, dado que el trabajo es realizado íntegramente por el estudiante. Es crucial que, una vez completada la Solicitud de propuesta de TFT y asignado un director, respetes los plazos de entrega establecidos en la programación de la asignatura. Esto permitirá que puedas mejorar y corregir errores conforme a las indicaciones y sugerencias de tu director. La planificación del trabajo desde el inicio será un elemento clave para el éxito de esta tarea. ¡Evita dejarlo todo para el último momento!

El Trabajo Fin de Título en el Grado de Nutrición Humana y Dietética y el plan de adaptación al Grado consiste en la planificación, realización, presentación y defensa de un proyecto o trabajo personal sobre un tema relacionado con los contenidos teóricos. En el TFG el alumno realizará una revisión bibliográfica de tipo integrativa o sistemática sobre un tema relacionado con las bases de la bioquímica y biomédicas de la nutrición. Las revisiones integrativas se llevan a cabo de igual manera que las revisiones sistemáticas, pero en ellas no se debe realizar la evaluación de la calidad de los artículos empleados ni la evaluación del sesgo de los mismos. Las revisiones narrativas, en las cuales no se detallan los métodos de búsqueda, no están permitidas.

1.2 Antes de comenzar el TFT

El esfuerzo y la dedicación necesarios para realizar un trabajo de este tipo será menor si dedicas tiempo a revisar las herramientas y habilidades necesarias para esta tarea. Si no te sientes seguro en alguna de ellas, no te preocupes. En el aula virtual encontrarás información y formación en vivo sobre estas competencias transversales que te ayudarán a mejorar tu trabajo final.

- Gestionar la información: diferenciar entre citar, parafrasear y copiar.
- Buscar y seleccionar bibliografía.
- Citar y referenciar correctamente.
- Conocer los principales errores de ortografía, de puntuación y de gramática.
- Redactar textos académicos.
- Utilizar herramientas ofimáticas (Word, PowerPoint).

Utiliza esta lista para reflexionar sobre tus conocimientos y aprovecha los recursos disponibles en el aula virtual para empezar tu trabajo lo mejor preparado posible. Recuerda que, al igual que en otras asignaturas, las sesiones en directo sobre estas competencias también están disponibles en diferido. Estas sesiones son impartidas por expertos en cada área, no por el director de tu trabajo.

Además, dispones de un foro de dudas general donde puedes plantear tus consultas sobre todos estos aspectos más formales de la asignatura.

1.3 Objetivos generales del TFG

El objetivo general del TFG es la elaboración de una memoria derivada de una revisión bibliográfica de tipo integrativa o sistemática sobre un tema relacionado con las bases de la bioquímica y biomedicina de la salud, lo que permitirá comprobar la adquisición por parte de los estudiantes de las competencias desarrolladas a lo largo del título.

1.4 Competencias y resultados de aprendizaje

COMPETENCIAS

- C01 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- C02 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- C03 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- C04 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- C05 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- C06 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- C07 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- C08 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- C09 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- C10 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos como enfermos.
- C11 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- C12 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- C13 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- C14 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- C15 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- C16 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- C17 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- C18 - Prescribir el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- C19 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición.
- C20 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población.
- C21 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y formación en nutrición y dietética.

- C22 - Prácticas preprofesionales con evaluación final de competencias en diferentes entornos sanitarios y alimentarios.
- C23 - Trabajo fin de grado: materia transversal vinculada a distintas áreas.
- C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades de trabajo en equipo.
- C25 - Identificar y clasificar alimentos y productos alimenticios. Analizar su composición, propiedades, valor nutritivo y modificaciones tecnológicas y culinarias.
- C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- C27 - Aplicar conocimientos científicos de fisiología, fisiopatología, nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético.
- C28 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando factores de riesgo.
- C29 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y ambulatorio.
- C30 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a colectivos específicos.
- C31 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de productos, instalaciones y procesos.
- C32 - Adquirir formación básica para la actividad investigadora, aplicando el método científico.

HABILIDADES

- H01 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo en contextos uni, multi y transdisciplinares relacionados con dietética y nutrición.
- H02 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- H03 - Asesorar científica y técnicamente sobre productos alimenticios y su desarrollo, y evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- H04 - Participar en equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- H05 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- H06 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- H07 - Participar en equipos multidisciplinares de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- H08 - Manejar herramientas básicas TIC empleadas en alimentación, nutrición y dietética.
- H09 - Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditándola a la evidencia científica.
- H10 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación de la población.
- H11 - Adquirir capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con enfoque comunitario.
- H12 - Comunicar de forma efectiva, oral y escrita, empleando tecnologías de la información relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- H13 - Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietista-nutricionista.
- H14 - Integrar y evaluar la relación entre alimentación y nutrición en salud y enfermedad.
- H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar aspectos nutricionales de la historia clínica y realizar el plan dietético.

- H16 - Participar en actividades de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con nutrición y estilos de vida.
- H17 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria.
- H18 - Asesorar en desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de productos alimenticios conforme a legislación y necesidades sociales.
- H19 - Interpretar informes y expedientes administrativos sobre productos alimentarios e ingredientes.
- H20 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de servicios de alimentación.

CONOCIMIENTOS

- CC1 - Conocer fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos aplicados a nutrición humana y dietética.
- CC2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano a todos los niveles y etapas de la vida.
- CC3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud y las bases psicológicas del comportamiento humano.
- CC4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, nutrición y dietética.
- CC5 - Conocer métodos educativos y técnicas de comunicación aplicadas a nutrición y alimentación humana.
- CC6 - Conocer bases y fundamentos de alimentación y nutrición humana.
- CC7 - Conocer el sistema sanitario español y gestión de servicios de salud vinculados a nutrición.
- CC8 - Conocer composición química, propiedades, valor nutritivo, biodisponibilidad y cambios tecnológicos de los alimentos.
- CC9 - Conocer sistemas de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de alimentos.
- CC10 - Conocer y aplicar fundamentos del análisis bromatológico y sensorial.
- CC11 - Conocer microbiología, parasitología y toxicología de alimentos.
- CC12 - Conocer técnicas culinarias para optimizar características organolépticas y nutricionales, respetando la gastronomía tradicional.
- CC13 - Conocer aspectos de economía y gestión de empresas alimentarias.
- CC14 - Conocer, detectar y evaluar desviaciones del balance nutricional.
- CC15 - Conocer fisiopatología de enfermedades relacionadas con nutrición.
- CC16 - Conocer la organización hospitalaria y fases del servicio de alimentación.
- CC17 - Conocer técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CC18 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CC19 - Conocer límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CC20 - Reconocer elementos esenciales de la profesión, principios éticos, responsabilidades legales y respeto a creencias y culturas.
- CC21 - Reconocer la necesidad de actualización profesional y aprendizaje autónomo continuo.
- CC22 - Conocer los límites de la profesión y cuándo recurrir a tratamiento interdisciplinar o derivación.
- CC23 - Conocer y valorar críticamente fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación y salud.

CC24 - Conocer procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de alimentos de origen animal y vegetal.

CC25 - Conocer nutrientes, funciones, biodisponibilidad, necesidades, recomendaciones y bases del equilibrio energético.

CC26 - Conocer estructura de servicios y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, y funciones del dietista-nutricionista.

CC27 - Conocer organizaciones de salud y sistemas sanitarios nacionales e internacionales.

CC28 - Conocer, intervenir en diseño y validar estudios epidemiológicos nutricionales y programas de intervención.

CC29 - Proporcionar formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional al personal de restauración.

2 Las tres fases del TFT

Para llevar a cabo el TFT se sigue un flujo de trabajo dividido en tres fases. Estas etapas agrupan diversas actividades relacionadas entre sí, lo que permite comprender el proceso global y distribuir el trabajo y el esfuerzo: (1) la solicitud de y asignación de director, (2) la ejecución del TFT, y finalmente, (3) su defensa y evaluación.

2.1 Fase 1. Solicitud de TFT y asignación de Director.

Sesión de presentación por parte del/la profesor/a coordinador/a de TFT

En la sesión de presentación se describirá esta guía y se clarificará el sistema de evaluación del TFT y los pasos que los estudiantes han de seguir en la elaboración del trabajo. En las sesiones de apoyo se podrán resolver las dudas planteadas por los estudiantes.

Esta primera fase consta del envío de solicitud de TFT a partir de las líneas de trabajo planteadas por el profesor coordinador de TFT. Cada estudiante llevará a cabo la actividad de solicitud de temática del aula virtual.

Líneas temáticas -

Posibles áreas/líneas temáticas disponibles (orientativas)

- Ácidos grasos poliinsaturados (omega- 3 y omega-6) y enfermedades autoinmunes.
- Adecuación nutricional en personas con trastorno de la conducta alimentaria.
- Alimentación de la mujer embarazada o lactante.
- Alimentación saludable en el niño.
- Alimentación y deporte.
- Alimentación y disbiosis.
- Alimentación y fertilidad.
- Alimentación y Organismos Genéticamente Modificados: Alimentos Transgénicos.
- Alimentación y riesgo cardiovascular.
- Alimentos funcionales.
- Almidón resistente y efectos beneficiosos. Evidencias.
- Alteración de parámetros bioquímico-clínicos y alimentación.
- Antioxidantes naturales en alimentación.
- Antocianinas y su interacción con la microbiota intestinal.
- Beneficios de una alimentación equilibrada y actividad física sobre la obesidad y las enfermedades cardiovasculares.
- Carotenoides de origen vegetal y sus efectos en la salud.
- Composición de la leche materna.
- Compuestos bioactivos de los alimentos e inhibición de enzimas digestivas.
- Compuestos bioactivos en el lactante.
- Crononutrición.
- Desnutrición y sarcopenia en el paciente oncológico.
- Dieta mediterránea.
- Dieta vegetariana y salud.

- Dieta y microbiota intestinal.
- Dieta y obesidad: Aumento de la capacidad saciante de los alimentos como técnica para combatir la obesidad.
- Diseño de alimentos.
- Disfagia en el paciente oncológico.
- Educación nutricional.
- Efectos de la dieta en el disbioma de la microbiota buconasal y sus potenciales implicaciones patológicas.
- Efectos de una dieta rica en antioxidantes sobre el envejecimiento celular.
- Enfermedad celíaca.
- Enfermedades óseas y nutrición.
- Envejecimiento y nutrición.
- Enzimas digestivas y metabolismo.
- Estrategias en la pérdida y mantenimiento del peso corporal en personas con sobrepeso y obesidad.
- Genética y nutrición.
- Impacto de la nutrición en mecanismos epigenéticos.
- Importancia de los oligoelementos en la dieta.
- Interacciones alimentos-medicamentos.
- La dieta como factor de riesgo y de protección frente al cáncer.
- Mejora de la calidad nutricional de alimentos de origen vegetal.
- Mejora de levaduras para la producción de alimentos fermentados.
- Mejora genética de microorganismos en bebidas fermentadas.
- Metabolitos de la microbiota intestinal y síndrome metabólico.
- Microbiota y deporte: antes y después de la competición.
- Microbiota y embarazo.
- Microbiota y enfermedades (obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedades intestinales inflamatorias, enfermedades autoinmunes, enfermedades neuronales)
- Nuevos ingredientes con propiedades saciantes.
- Nutrición en diabetes.
- Nutrición y dieta en personas con enfermedad autoinmune.
- Nutrición y síndrome metabólico: revisión actual y manejo nutricional de la enfermedad.
- Papel protector del consumo de aceite de oliva sobre la neurodegeneración.
- Péptidos antihipertensivos derivados de proteínas alimentarias.
- Plantas transgénicas y diseño de alimentos funcionales.
- Polifenoles y síndrome metabólico.
- Probióticos.
- Programas de intervención nutricional en población infantil.
- Riesgo nutricional en población mayor.
- Sensibilidad al gluten no-celíaca (SGNC): La patología silenciosa.
- Trastornos alimentarios relacionados con respuestas autoinmunes (Ej. Enfermedad de Crohn)

El alumno podrá elegir 4 de las temáticas indicadas en este listado o proponer otras relacionadas con los contenidos del título. En este caso, dichas temáticas serán evaluadas por la Comisión de TFG quien determinará si son acordes para el título o no.

El listado mostrado hace referencia a temáticas generales, tras elaborar el TFG, el alumno deberá de proponer un título para su trabajo en función del enfoque aportado a la temática.

Asignación de director/a

Tras la propuesta inicial de TFT, el profesor coordinador de TFT dispondrá oportunamente, en función de los temas y tipos de trabajo escogidos, la asignación de la dirección de Trabajos Fin de Título.

Cada estudiante tendrá asignado un/a director/a, quien se encargará de especificar las directrices del trabajo y tutorizar al estudiante o grupo de estudiantes durante la realización del mismo.

De acuerdo con el Reglamento sobre Trabajo Fin de Grado/Máster de la Universidad Internacional de Valencia, se hará público un listado de las temáticas sobre las que se pueda realizar el trabajo (queda incluido en este documento), así como un listado de asignación de los/as directores/as. Una vez seleccionada la temática y asignado el/la directora/a, no se aceptarán cambios sin la aprobación de la Comisión de TFT.

Los directores perfilarán el TFT tras la propuesta del estudiante y supervisarán y guiarán el desarrollo del TFT, aunque será el estudiante, obviamente, quien deberá realizar el trabajo con su labor propia.

Desde el principio es muy recomendable que el estudiante fije con su director un plan de trabajo y se comprometa a hacer una serie de entregas previas y progresivas hasta entregar el borrador definitivo de TFT.

2.2 Fase 2: Elaboración del TFT

Esta es la fase en la que se desarrolla el trabajo. Para ello, estás bajo la dirección de un director o directora. El director de tu trabajo es asignado por la dirección académica de la titulación, no puedes elegirlo tú libremente. En esta fase debes prestar especial atención a las entregas (borradores) que debes realizar a través del aula virtual y dentro del plazo indicado. Tu director te guiará en este proceso y supervisará y dará feedback a las entregas.

La entrega de borradores es una actividad obligatoria (y deberá quedar registro en el Aula Virtual) para asegurar el correcto desarrollo del TFT en los plazos elegidos y será evaluada por el director. Se entregan tres borradores por Aula Virtual al director, quien tras su revisión realizará los pertinentes comentarios de mejora sobre el avance presentado. Estos borradores no son actividades evaluables, pero sirven para conocer el progreso realizado en el trabajo. Por tanto, el director se encargará, una vez entregado el trabajo, de revisarlo e informar al estudiante sobre los errores cometidos y las posibles mejoras de la tarea realizada.

Los directores de TFT no admitirán para corrección los trabajos que no presenten la competencia lingüística necesaria y obligatoria para la superación del programa. Las correcciones de los directores se limitarán a sugerencias de contenido, en ningún caso los directores se convertirán en correctores de estilo.

Por otra parte, ningún TFT debe recoger modificaciones o adiciones posteriores a la entrega final al director. Si algún trabajo se viera modificado tras el informe del director de TFT donde notifica que el estudiante lo puede depositar, este trabajo se considerará NO APTO para defensa por fallo en el procedimiento.

Si el TFT definitivo no está depositado en plazo, se considerará No Presentado. Y se pasará a la siguiente convocatoria. Si de nuevo vuelve a suceder en la segunda convocatoria, el estudiante se tendrá que volver a matricular para la siguiente edición con el correspondiente coste.

Para esta fase cuentas con la siguiente documentación:

- Guía docente del TFT.
- Plantilla TFT.
- Rúbrica evaluación TFT.
- Normativa (APA, Vancouver, etc)
- Instrucciones Turnitin estudiantes

2.3 Fase 3: Depósito y defensa

Esta última etapa supone la culminación del trabajo. Una vez el TFT esté finalizado y autorizado por el director, se debe realizar el depósito y proceder a la defensa ante un tribunal de evaluación. Esta comisión será la encargada de otorgar la calificación final a la vista de los resultados obtenidos. La evaluación la realizará el tribunal en sesión cerrada.

Depósito del Trabajo

El estudiante podrá depositar y defender el TFT cuando tenga superadas todas las asignaturas salvo un máximo de dos de ellas:

En el caso de Grado, las dos asignaturas suspensas no podrán superar los 24 ECTS y se requiere también tener al menos superados, el 80% de los créditos de formación básica.

Para el depósito del TFT se requiere adjuntar todos y cada uno de los documentos dispuestos en los **espacios al uso en Campusviu** para cada periodo de defensa.

En cualquiera de los periodos el estudiante puede inscribir el TFT pese a que el informe del director sea desfavorable a su depósito, aunque esto suponga luego un suspenso ya que es obligatorio aprobar ambas partes. En todo caso, el director obligatoriamente presentará el informe.

Para realizar el depósito de sus TFT, el estudiante debe subir a la tarea correspondiente estos documentos:

- Informe de evaluación y autorización del director/a de TFT, reconociendo que es apto para su defensa.
- Un ejemplar original del TFT en formato PDF en la actividad correspondiente

Acto de presentación y defensa

La defensa del TFT consistirá en una exposición oral a través de **videoconferencia** en sesión pública, seguida de un turno de preguntas por parte de un tribunal de evaluación.

La fecha y hora de la defensa de cada TFT se hará pública en Campusviu de acuerdo al calendario de la asignatura.

Una vez el estudiante haya recibido la confirmación de la fecha elegida NO puede cambiar la fecha salvo consenso con el profesor coordinador de TFT.

Es esencial que prepares esta defensa con suficiente antelación. Se recomienda encarecidamente que utilices algún soporte o presentación para respaldar tu exposición. La defensa de tu trabajo puede durar hasta 20 minutos. Posteriormente, el tribunal te planteará unas preguntas, con un tiempo máximo de respuesta de 15 minutos. En total, el acto de defensa no superará los 40 minutos.

No olvides ajustar la presentación al tiempo otorgado, enfocarte en los aspectos más relevantes del trabajo, utilizar un estilo y formato agradables, evitando el exceso de texto y apoyándote en elementos visuales. Otras recomendaciones son:

- Es crucial que demuestres un dominio absoluto del contenido, asegurándote de que queda claro que el trabajo es de tu autoría y que lo conoces en su totalidad.
- Muestra tu capacidad de síntesis y evita resumir todo el contenido. Enfócate en los aspectos más importantes y en aquellos que desees destacar, teniendo en cuenta el tiempo disponible.
- Recuerda que una parte de la rúbrica de evaluación se centra en esta etapa del proceso. Considera los aspectos que la comisión evaluadora valorará.

La presentación de diapositivas se debe hacer en PDF (ya que en Power Point puede surgir algún problema de incompatibilidad), y enviarla como límite el día antes de la defensa en la actividad habilitada en su momento para ello.

En el menú videoconferencias del aula se creará una sesión con el número de defensa, en la fecha y hora acordadas. Esta sesión estará disponible 15 minutos antes, donde el estudiante podrá cargar la presentación.

Para realizar la defensa mediante videoconferencia, el estudiante debe conectarse con el equipo que ha estado usando para asistir a las clases. Será imprescindible tener el micrófono y la cámara web correctamente configurados y se recomienda acceder a la sesión con tiempo suficiente para solucionar cualquier tipo de imprevisto que pudiera surgir (unos 15 minutos).

Si el estudiante tiene algún problema técnico, deberá poner un correo a estudiantes@universidadviu.es comunicando la incidencia.

Para esta fase cuentas con la siguiente documentación:

- Solicitud de defensa de TFT.
- Informe evaluación y autorización Director TFT
- Protocolo de defensa TFT.
- Plantilla de PPT para defensa.
- Reglamento de Trabajo fin de título (<https://www.universidadviu.es/normativa/>)
- Normativa de evaluación (<https://www.universidadviu.es/normativa/>)
- Solicitud de revisión de calificación del TFT

3 Evaluación del TFT

3.1 Información general

El tribunal de evaluación deliberará sobre tu trabajo a puerta cerrada y se apoyará en la rúbrica de evaluación para unificar criterios y decidir de manera conjunta la calificación que merece el trabajo.

El tribunal estará formado por dos miembros (presidente/a y secretario/a) y será designado una vez cerrado el plazo de inscripción de TFT. Estos miembros serán elegidos por una Comisión creada por la coordinadora para cada curso académico. En ningún caso el director de un trabajo sometido a evaluación podrá formar parte del tribunal que lo juzga.

La calificación final del TFT corresponde a los miembros del tribunal y será la que se refleje en el acta en base a los criterios de evaluación.

Atención al plagio:

Se cuidadoso con la reproducción de textos mediante paráfrasis (intentar decir las palabras de otro con tus palabras). Por eso, si se puede, en su lugar utilizar la cita textual y la documentación rigurosa. Tal como se indica en el Reglamento Disciplinario de los Estudiantes de la Universidad Internacional de Valencia, parte de la normativa interna de la Universidad Internacional de Valencia, disponible en la web de la Universidad (<https://www.universidadviu.es/normativa/>) **se considera falta muy grave el plagio**, en todo o en parte de obras intelectuales de cualquier tipo, incluidas las escritas. Las faltas muy graves relativas a plagios y al uso de medios fraudulentos para superar las pruebas de evaluación tendrán como consecuencia la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como el reflejo de la falta y su motivo, en el expediente académico. La VIU utiliza una herramienta de comprobación de plagios.

También el texto debe estar libre de errores tipográficos, gramaticales y faltas de ortografía. Igualmente debe estar escrito en un lenguaje claro y conciso. La normativa de citación y de construcción de referencias es Vancouver.

3.2 Criterios de evaluación

La nota final será el resultado de la evaluación realizada por el director del TFG (30%) y del tribunal asignado (70%).

- Por su parte, el/la director/a evaluará el manuscrito del TFG escrito (supondrá un 90% de la nota asignada por el director), y la comunicación y seguimiento con el alumno (supondrá un 10%). Para la evaluación de esta parte, se seguirá la siguiente rúbrica:

Rúbrica evaluativa del informe del tutor del trabajo (director de TFG)

CRITERIOS EVALUADOS	Valoración del nivel de competencia			
	A	B	C	D
Calificación numérica	9<10	7<9	5<7	<5
A) EVALUACIÓN DEL DOCUMENTO ESCRITO TFG (70% de la calificación final)				
Estructura, edición y aspectos formales del documento (15%)				
La estructura responde a los criterios marcados en la Guía Didáctica (nº de páginas, epígrafes, interlineado, tipo y tamaño de letra, etc.) (25%)				
La portada es la correcta y contiene toda la información requerida (5%)				
El título es apropiado y se añade un resumen adecuado y suficiente (5%)				
Pulcritud tipográfica, ortográfica y gramatical (20%)				
Cuidado estético del documento (25%)				
Calidad de los recursos empleados (tablas, figuras y gráficos) (10%)				
Las tablas y figuras están indicadas en el texto, siguen un formato adecuado (encabezado o pie) y se indican según orden de aparición (10%)				
Introducción (10%)				
La introducción es adecuada en cuanto a extensión, suponiendo del 10-15% del trabajo (25%)				
La introducción es adecuada en contenido, mostrando los conceptos clave que permitan entender los resultados (ordenada de general a específico) (75%)				
Objetivos (5%)				
El objetivo general es adecuado y conforme al título del trabajo (50%)				
Los objetivos específicos son suficientes, adecuados y acorde con el objetivo general (50%)				
Metodología de la investigación (10%)				
Adecuación de las bases de datos consultadas (15%)				
Los descriptores empleados son adecuados y suficientes (30%)				
Grado de descripción de los métodos y/o materiales empleados (30%)				
Los criterios de inclusión y exclusión son adecuados (25%)				
Resultados (25%)				
Se incorpora el diagrama de flujo de la búsqueda (10%)				
Los resultados incorporados son suficientes y adecuados conforme a los objetivos establecidos (20%)				
Los resultados se describen de manera adecuada, ordenada y suficiente (30%)				
El análisis de los resultados obtenidos es coherente, adecuado y suficiente (40%)				
Discusión y Conclusiones (25%)				
La discusión justifica, demuestra y/o compara los resultados obtenidos con otros estudios (50%)				

La discusión es suficiente en extensión y cubre los aspectos de los resultados que deben ser discutidos. Responden a los objetivos específicos (30%)				
La discusión incluye las implicaciones de los resultados obtenidos y muestra las posibles limitaciones encontradas en el trabajo (10%)				
Integración de los resultados en las Conclusiones en relación a la teoría existente y las investigaciones anteriores y/o de otros/as autores/as consultados/as (10%)				
Referenciación bibliográfica (10%)				
Grado de relevancia, suficiencia y calidad de las referencias bibliográficas empleadas (30%)				
La bibliografía está actualizada (30%)				
Adecuación de la forma de citación a lo largo del texto (número de citas suficientes, no existe abuso de una misma cita ni reiteración, etc.) (20%)				
Adecuación de la forma de citación conforme a formato Vancouver (20%)				
B) Comunicación y seguimiento dirección TFG - alumnado (30%)				
La comunicación para el seguimiento del trabajo es fluida (30%)				
El/la alumno/a sigue las indicaciones del/de la director/a de TFM (30%)				
El/la alumno/a envía las versiones del trabajo para revisar al/a la directora/a de TFM con tiempo suficiente (40%)				

En cuanto al tribunal, éste evaluará tanto la memoria del trabajo como la exposición oral y defensa del trabajo presentado:

	Porcentajes de evaluación
Memoria del trabajo	60 %
Exposición oral y defensa del trabajo presentado	40 %

Rúbrica evaluativa del tribunal

CRITERIOS EVALUADOS	Valoración del nivel de competencia			
	A	B	C	D
Calificación numérica	9<10	7<9	5<7	<5
A) EVALUACIÓN DEL DOCUMENTO ESCRITO TFG (50% de la calificación final)				
Estructura, edición y aspectos formales del documento (15%)				
La estructura responde a los criterios marcados en la Guía Didáctica (nº de páginas, epígrafes, interlineado, tipo y tamaño de letra, etc.) (25%)				
La portada es la correcta y contiene toda la información requerida (5%)				
El título es apropiado y se añade un resumen adecuado y suficiente (5%)				
Pulcritud tipográfica, ortográfica y gramatical (20%)				
Cuidado estético del documento (25%)				
Calidad de los recursos empleados (tablas, figuras y gráficos) (10%)				

Las tablas y figuras están indicadas en el texto, siguen un formato adecuado (encabezado o pie) y se indican según orden de aparición (10%)				
Introducción (10%)				
La introducción es adecuada en cuanto a extensión, suponiendo del 10-15% del trabajo (25%)				
La introducción es adecuada en contenido, mostrando los conceptos clave que permitan entender los resultados (ordenada de general a específico) (75%)				
Objetivos (5%)				
El objetivo general es adecuado y conforme al título del trabajo (50%)				
Los objetivos específicos son suficientes, adecuados y acorde con el objetivo general (50%)				
Metodología de la investigación (10%)				
Adecuación de las bases de datos consultadas (15%)				
Los descriptores empleados son adecuados y suficientes (30%)				
Grado de descripción de los métodos y/o materiales empleados (30%)				
Los criterios de inclusión y exclusión son adecuados (25%)				
Resultados (25%)				
Se incorpora el diagrama de flujo de la búsqueda (10%)				
Los resultados incorporados son suficientes y adecuados conforme a los objetivos establecidos (20%)				
Los resultados se describen de manera adecuada, ordenada y suficiente (30%)				
El análisis de los resultados obtenidos es coherente, adecuado y suficiente (40%)				
Discusión y Conclusiones (25%)				
La discusión justifica, demuestra y/o compara los resultados obtenidos con otros estudios (50%)				
La discusión es suficiente en extensión y cubre los aspectos de los resultados que deben ser discutidos. Responden a los objetivos específicos (30%)				
La discusión incluye las implicaciones de los resultados obtenidos y muestra las posibles limitaciones encontradas en el trabajo (10%)				
Integración de los resultados en las Conclusiones en relación a la teoría existente y las investigaciones anteriores y/o de otros/as autores/as consultados/as (10%)				
Referenciación bibliográfica (10%)				
Grado de relevancia, suficiencia y calidad de las referencias bibliográficas empleadas (30%)				
La bibliografía está actualizada (30%)				
Adecuación de la forma de citación a lo largo del texto (número de citas suficientes, no existe abuso de una misma cita ni reiteración, etc.) (20%)				
Adecuación de la forma de citación conforme a formato Vancouver (20%)				
B) EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN Y DEFENSA (50% de la calificación final)				
Calidad de la exposición: discurso expositivo oral fluido y dinámico (no abusa de la lectura), con un tono adecuado, empleando un lenguaje técnico adecuado y suficiente (20%)				
Calidad de la exposición: la exposición se ajusta al tiempo estipulado (10%)				

Calidad del material de apoyo: recursos escritos y gráficos equilibrados, contenido adecuado a la exposición, no se abusa del exceso de texto (10%)				
Calidad del material de apoyo: diseño estético adecuado, uso de elementos relevantes (esquemas, datos e imágenes) y utilización de colores de fondo de baja intensidad (10%)				
Dominio del contenido en función de las preguntas de la Comisión Evaluadora (30%)				
Precisión en las respuestas a las preguntas de la Comisión Evaluadora (20%)				

Se establecerá una calificación numérica con un solo decimal en los siguientes cálculos y términos:

Nivel de Competencia	Calificación Oficial	Etiqueta Oficial
Muy competente	9 - 10	Sobresaliente
Competente	7 < 9	Notable
Aceptable	5 < 7	Aprobado
Aún no competente	< 5	Suspenso

En caso de que el TFE sea propuesto para la mención de Matrícula de Honor, será la Comisión de TFT quien decidirá la asignación de dicha mención, no el tribunal.

Se requiere una calificación mínima de 5 puntos en cada una de las partes a evaluar para superar la asignatura de TFT.

Para esta fase cuentas con la siguiente documentación:

- Reglamento de Trabajo fin de título (<https://www.universidadviu.es/normativa/>)
- Normativa de evaluación (<https://www.universidadviu.es/normativa/>)
- Rúbrica de evaluación.
- Solicitud de revisión de calificación del TFT.

4 Equipo Académico

Para la realización del TFT cuentas con 3 figuras diferentes que te apoyarán durante todo el proceso:

A. El profesor coordinador de la asignatura de TFT

Es el responsable de toda la primera fase del proceso y te facilitará la información y documentación necesaria para realizar la solicitud de TFT

B. El Director de TFT

Es el responsable de la fase dos, quien orienta, supervisa, da feedback y valora el trabajo presentado. Su labor de dirección se realiza preferentemente mediante sesiones sincrónicas con los estudiantes según el calendario marcado y siempre tras las entregas intermedias del trabajo.

C. El Tribunal de Evaluación

Es una comisión compuesta por dos profesores del ámbito del programa que evalúan el trabajo presentado y defendido en acto público.

5 Bibliografía

González-García, J. M. (2018). Cómo escribir y publicar un artículo científico. Madrid: Educación XXI, Vol. 21, 421-423.

Norman, G. (2004). Cómo escribir un artículo científico en inglés. Editorial: Hélice.

Ander-Egg, E. (2017). Cómo elaborar monografías, artículos científicos y otros textos expositivos. Editorial: Homo Sapiens Ediciones.