

# Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

## GUIA PER L'ELABORACIÓ DEL TREBALL FINAL DE GRAU

ASSIGNATURA: TREBALL FINAL DE GRAU

## Índex

1. Presentació.....	3
2. Competències.....	4
3. Manual d'estil del CETT.....	5
4. Estructura de la memòria.....	5
4.1. Orientació investigadora .....	5
4.2. Orientació professional vinculada a institucions públiques o privades.....	6
4.3. Orientació d'emprenedoria.....	7
5. Altres informacions addicionals .....	8

## 1. Presentació

Abans de finalitzar els estudis del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, els estudiants han d'elaborar i presentar un Treball Final de Grau (en endavant TFG) per tal d'assolir el títol, segons es contempla al Pla d'Estudis. Aquest projecte culmina la formació de l'estudiant, essent un nexa entre la seva vida acadèmica i la seva vida professional. Això és així perquè l'objectiu principal del mateix és que l'estudiant passi de rebre coneixement del sector a aportar-ne, per primer cop, ja com a observador i coneixedor d'una realitat.

En aquest sentit, aquesta guia pretén ser un element de suport pel desenvolupament del TFG, tant per l'estudiant com pel professorat tutor. En aquest document s'expliciten aspectes genèrics comuns a tot treball acadèmic, així com els criteris bàsics que estableix l'EUHT CETT, adscrita a la Universitat de Barcelona. Tot i així, cal tenir en compte que cada estudi és únic i precisa d'un tractament i atenció diferencial, adequat als seus objectius i temàtica, fent que el criteri del tutor/a esdevingui en tot moment la pauta a seguir per part de l'estudiant.

Cal recordar que el Treball Final de Grau té assignats 12 crèdits ECTS. Per tant, implica l'elaboració de treballs de camp que comporten una important inversió de temps. S'aconsella que l'estudiant dugui terme una planificació temporal realista i coherent amb la seva disponibilitat real.

Finalment, recordem que el TFG és una eina útil i real de formació, en el qual l'estudiant ha de reflectir no només la seva integració de coneixements, sinó la seva creativitat i capacitat de presa de decisions (des de la selecció del tema fins al plantejament d'estratègies de futur). A més, esdevé un mitjà de recerca i d'increment del coneixement del sector turístic, en el que, per la seva transversalitat, tarannà canviant, i en definitiva, com a fenomen social, encara romanen moltes àrees inexplorades.

## 2. Competències

### COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB02- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que es solen demostrar per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àrea d'estudi.

CB03- Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'indole social, científica o ètica.

CB04- Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

CB05- Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

### COMPETÈNCIES GENERALS

CG2 - Realitzar un esforç addicional per assolir una meta o objectiu, emprenent nous reptes, projectes ...

CG8 - Formular hipòtesis, recollir i interpretar informació seguint el mètode científic

### COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE03 - Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats

CE04 - Liderar el disseny de la creació d'un espai culinari, tenint en compte l'optimització dels processos de producció i la normativa legal sanitària

CE11 - Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinaris

CE12 - Entendre la importància de l'alimentació com un factor condicionant de l'estat de salut i qualitat de vida de la població

CE16 - Informar i assessorar tècnicament a la indústria alimentària i els consumidors per dissenyar estratègies d'intervenció i formació en l'àmbit culinari i gastronòmic

CE17 - Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic-financer de les empreses de restauració, per tal de realitzar el diagnòstic i control adequat i adoptar mesures correctores susceptibles d'aplicar per garantir la sostenibilitat del negoci

CE18 - Entendre el marc legal i interpretar els textos jurídics que apliquen al desenvolupament de l'activitat empresarial de l'àmbit de la restauració

CE20 - Dissenyar els processos de producció culinària determinant l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa

CE21 - Desenvolupar nous processos i productes, generant noves oportunitats en l'àmbit culinari i gastronòmic

### 3. Manual d'estil del CETT

El TFG ha de fer referència a les principals teories, models i investigacions de l'àrea d'interès escollida. En aquest sentit, és necessari que l'estudiant porti a terme un treball d'identificació i d'anàlisi de les principals fonts de documentació vinculades a la temàtica objecte d'estudi amb la finalitat de configurar un estat de la qüestió per la recerca o pel projecte professional. Tota la informació inclosa al TFG que hagi estat extreta de les diverses fonts d'informació consultades ha d'estar degudament referenciada al text i a l'apartat de referències final.

L'estudiant ha de seguir el sistema de citacions i referències basat en els normes APA, que es pot consultar al [Manual d'Estil del CETT-UB](#).

### 4. Estructura de la memòria

En aquest apartat, es recullen els requeriments que ha de contemplar cadascun dels Treballs Finals de Grau en funció de la seva tipologia.

Independentment del tipus de projecte, l'extensió del Treball Final de Grau ha d'estar compresa entre 15.000 i 25.000 paraules, incloent tots els apartats. Els annexos es lliuren a part i, per tant, no s'inclouen dins d'aquesta extensió.

#### 4.1. Orientació investigadora

- **Portada:** títol, dades de l'autor/s, dades del tutor/a acadèmic, logotip del CETT-UB i titulació
- **Resum/abstract:** recull els objectius, la metodologia, els principals resultats i les conclusions de la recerca. Es recomana que la seva extensió no sigui superior a 200 paraules. S'ha d'incloure en català/castellà i en anglès.
- **Paraules clau/keywords:** un màxim de 5 paraules clau que descriguin els temes més importants de la recerca. S'han d'incloure en català/castellà i en anglès. Han d'estar ordenades alfabèticament.
- **Índex:** continguts del projecte

1. **Introducció:** presentació i contextualització del tema del projecte,

justificació del tema escollit i presentació de l'estructura del treball.

2. **Objectius:** definició dels objectius generals i específics, és a dir, les metes a assolir en el projecte. Formulació d'hipòtesis, quan sigui procedent.
  3. **Marc Teòric:** teories i conceptes en els quals es basa la recerca, estat de la qüestió i contextualització de l'objecte d'estudi.
  4. **Metodologia:** tipus d'investigació (descriptiva, comparativa, analítica...), tipus de metodologia (quantitativa, qualitativa o mixta), instruments de recollida de dades (qüestionari, entrevista, observació, focus group, anàlisi de contingut,...) i anàlisi de les dades.
  5. **Resultats:** presentació dels resultats a partir de l'anàlisi de dades realitzada, així com la interpretació dels mateixos.
  6. **Conclusions:** principals conclusions de la investigació, resposta als objectius de la recerca, limitacions i recomanacions per a futures recerques.
- **Referències:** elaboració de la llista de fonts consultades i referenciades al text del projecte. Cal seguir la normativa APA. Les referències han d'estar citades correctament al text i a la secció de Referències.
  - **Índex de taules**
  - **Índex de figures**

#### 4.2. Orientació professional vinculada a institucions públiques o privades

---

- **Portada:** títol, dades de l'autor/s, dades del tutor/a acadèmic, logotip del CETT-UB i titulació.
  - **Resum/abstract:** recull els objectius, les fases del projecte, els principals resultats i les conclusions. Es recomana que la seva extensió no sigui superior a 200 paraules. S'ha d'incloure en català/castellà i en anglès.
  - **Paraules clau/keywords:** un màxim de 5 paraules clau que descriguin els temes més importants del projecte. S'han d'incloure en català/castellà i en anglès. Han d'estar ordenades alfabèticament.
  - **Índex:** continguts del projecte
1. **Introducció:** presentació i contextualització del tema del projecte i de l'empresa on es desenvoluparà, justificació del tema escollit i presentació de l'estructura del treball.
  2. **Objectius:** definició de les metes a assolir en el projecte.
  3. **Marc Teòric:** teories i conceptes en els quals es basa el projecte,

contextualització del tema del projecte en el seu entorn (Espanya, Catalunya...) i/o mercat (sector turístic, hotelier, gastronòmic,...), així com la descripció de l'empresa/institució/organització.

4. **Pla de treball:** descripció de les fases del desenvolupament del projecte.
  5. **Resultats:** presentació dels resultats a partir de les fases desenvolupades, així com la interpretació dels mateixos.
  6. **Conclusions:** principals conclusions del projecte, resposta als objectius, limitacions i futures línies d'intervenció.
- **Referències:** elaboració de la llista de fonts consultades i referenciades al text del projecte. Cal seguir la normativa APA. Les referències han d'estar citades correctament al text i a la secció de Referències.
  - **Índex de taules**
  - **Índex de figures**

### 4.3. Orientació d'emprenedoria

---

- **Portada:** títol, dades de l'autor/s, dades del tutor/a acadèmic, logotip del CETT-UB i titulació.
  - **Resum/abstract:** recull els objectius, la idea de negoci i les conclusions. Es recomana que la seva extensió no sigui superior a 200 paraules. S'ha d'incloure en català/castellà i en anglès.
  - **Paraules clau/ keywords:** un màxim de 5 paraules clau que descriguin els temes més importants del projecte. S'han d'incloure en català/castellà i en anglès. Han d'estar ordenades alfabèticament.
  - **Índex:** continguts del projecte
1. **Introducció:** presentació de la idea sobre la qual es basa el pla de negoci, justificació del tema escollit i presentació de l'estructura del treball.
  2. **Objectius:** definició dels objectius entorn a una idea de negoci concreta.
  3. **Descripció de la idea de negoci:** definició de la missió, visió i valors, descripció de la idea de negoci, així com del producte o servei que s'oferirà.
  4. **Anàlisi de mercat i del model de negoci:** anàlisi extern (macroentorn – definició del sector, tendències sociodemogràfiques, factors econòmics, polítics,...- i microentorn –anàlisi de la competència i dels clients-) i del model de negoci (fent ús del *business model canvas*).

5. **Pla comercial i de màrqueting:** màrqueting estratègic (posicionament al mercat, avantatges competitives, perfil dels clients, objectius de mercats i vendes) i màrqueting operatiu (descripció del producte o servei des d'un punt de vista comercial, preus, distribució, pla de comunicació, gestió i fidelització dels clients).
  6. **Pla d'operacions:** descripció tècnica del producte o servei, processos de fabricació i prestació, acords i aliances, gestió dels proveïdors.
  7. **Pla de gestió de recursos humans, organització i estructura legal:** estructura legal i forma jurídica, pla de recursos humans i organització (organigrama, definició de responsabilitats i funcions i llocs de treball).
  8. **Pla econòmic i financer:** pla d'inversions, pla de finançament, pla de vendes i ingressos, previsió de costos i compte provisional de resultats.
  9. **Conclusions:** resposta als objectius, principals fortaleses del projecte i perspectives de futur.
- **Referències:** elaboració de la llista de fonts consultades i referenciades al text del projecte. Cal seguir la normativa APA. Les referències han d'estar citades correctament al text i a la secció de Referències.
  - **Índex de taules**
  - **Índex de figures**

## 5. Altres informacions addicionals

Per tal de redactar en un format acadèmic, cal tenir en compte les següents consideracions:

- Redacció impersonal, fugint d'ambigüitats, abstraccions i generalitats no recolzades en fets. La informació es presentarà amb màxima objectivitat, correcció i es procurarà que sigui amena.
- Quadres, gràfics i figures (mapes, imatges, etc.) aniran numerats correlativament i hauran de tenir un títol suficientment explícit, esmentant-ne sempre les fonts de procedència. Al text apareixeran referenciats amb l'expressió "Veure quadre 1", "Veure gràfic 3", etc.
- Al final del text apareixerà la llista de referències bibliogràfiques seguint la normativa APA. S'inclouran únicament les referències utilitzades en l'elaboració del treball.



- Les notes a peu de pàgina es numeraran consecutivament amb caràcters aràbics. Dins del text, apareixerà el número corresponent entre parèntesi. La seva longitud i nombre haurà de reduir-se al mínim imprescindible.

Alguns errors que es produeixen amb certa freqüència en la elaboració d'aquests tipus de treballs i que s'han d'evitar són:

- Plagis de texts d'altres autors/es, incloent cites literals molt extenses.
- Vocabulari limitat o reiteració de paraules o frases.
- Falta o escassetat de puntuació intermèdia.
- Paràgrafs llargs i carregosos.
- Falta de coherència i equilibri entre els diferents apartats.
- Manca d'una estructura clara.
- Manca de resposta als objectius marcats inicialment.
- Conclusions no argumentades o no derivades del desenvolupament del projecte.