



POLITÉCNICA

# GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA-2010

## Formulario 3B: Rúbrica para evaluar el TFG por el/la Tutor/a



Tutor/a/es del TFG:

Dpto/s.:

Título de TFG:

Presentado por el/la alumno/a:

### a) Valoración del desarrollo del trabajo (60%)

| Categoría   | Competencia asociada     | Descripción del grado Excelente en cada apartado  | Calificación máxima grado Excelente | Calificación |
|---|--------------------------|---|-------------------------------------|--------------|
| <b>Aplicación de los conocimientos adquiridos</b>     | CG16<br>SubRA 5.2<br>*CE | Aplica e integra adecuadamente en el trabajo propuesto los conocimientos adquiridos en su titulación.   | 1                                   |              |
| <b>Búsqueda de información</b>                        | CG11                     | Domina la búsqueda de información, las bases de datos y otras fuentes adecuadas para realizar trabajos técnicos o científicos y la aplica adecuadamente en su campo de estudio.   | 1                                   |              |
| <b>Diseño y planificación del trabajo</b>             | CG8                      | Es capaz de diseñar y planificar el trabajo de forma apropiada, definiendo las actividades necesarias para la consecución de los objetivos, y determinando sus fases y tiempo de ejecución  | 1                                   |              |
| <b>Metodología y herramientas utilizadas</b>          | SubRA 5.2<br>CG14        | Conoce y entiende a fondo y sigue siempre con rigor las herramientas, metodologías y recursos para realizar trabajos en el campo de la ingeniería. Es capaz de hacer todos los cálculos y obtiene resultados correctos y coherentes | 2                                   |              |
| <b>Evaluación de riesgos e impactos de su trabajo</b> | SubRA 3.1<br>CG3         | Sabe reconocer las responsabilidades éticas y profesionales de su trabajo, y evaluar los posibles impactos en contextos globales, sociales, medioambientales y económicos de la solución planteada en su trabajo.                   | 1                                   |              |

\*Completar el nº de las CE asociadas al TFG

**b) Valoración de la actitud (20%)**

| Categorías                       | Competencia asociada       | Excelente (9-10 puntos)   | Calificación máx | Calificación |
|----------------------------------|----------------------------|---|------------------|--------------|
| <b>Capacidad de organización</b> | CG8                        | Se organiza muy bien optimizando el tiempo. Cumple los plazos establecidos con el tutor y asiste a las tutorías. Presenta los sucesivos avances del trabajo de forma ordenada y sistemática, justificando la toma de decisiones para cumplir los objetivos. | 1                |              |
| <b>Iniciativa y autonomía</b>    | CG12,<br>CG13<br>SubRA-6.2 | Tiene iniciativa y capacidad para tomar decisiones de manera original y autónoma para resolver problemas en su trabajo. Conoce las limitaciones en su aplicación.   | 1                |              |

**c) Valoración de la memoria final (20%)**

| Categorías                                      | Competencia asociada | Excelente (9-10 puntos)   | Calificación max | Calificación |
|---|----------------------|---|------------------|--------------|
| <b>Presentación de datos (Tablas y Figuras)</b> | CG11                 | Conoce y aplica programas y Tic para la presentación de sus resultados. Figuras, tablas, imágenes, planos..etc, muy trabajadas y adecuadas para la interpretación de los resultados | 1                |              |
| <b>Informe de resultados</b>                    | CG6<br>SubRA 7.1     | La memoria está muy bien redactada comunicando muy bien la temática del trabajo. El informe recoge los datos de forma completa, clara y muy bien ordenada.                          | 1                |              |

|                           |                      |   |  |
|---------------------------|----------------------|---|--|
| <b>Nota final del TFG</b> | Competencia asociada | Calificación final de la rúbrica del Tutor/a (suma de todas las categorías) |  |
|                           | CE27                 |   |  |

Fecha:

EL/LA TUTOR/A

EL/LA COTUTOR/A

Fdo.:

Fdo.: