

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

<b>Codi</b>	41031
<b>Nom</b>	Treball fi de màster
<b>Cicle</b>	Màster
<b>Crèdits ECTS</b>	15.0
<b>Curs acadèmic</b>	2023 - 2024

**Titulació/titulacions**

<b>Titulació</b>	<b>Centre</b>	<b>Curs</b>	<b>Període</b>
2021 - M.U.Calid.Segur.Alim	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Anual

**Matèries**

<b>Titulació</b>	<b>Matèria</b>	<b>Caràcter</b>
2021 - M.U.Calid.Segur.Alim	6 - Trabajo Final de Máster	Treball Fi Estudis

**Coordinació**

<b>Nom</b>	<b>Departament</b>
ESTEVE MAS, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
RUIZ LEAL, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

**RESUM**

L'assignatura Treball Fi de Màster (TFM) proporcionarà la capacitat per a la preparació de l'estat de la recerca en un tema a l'àmbit de la Nutrició i Bromatologia, Seguretat Alimentària i Tecnologia i Biotecnologia dels Aliments.

Es planteja de manera que permetrà als estudiants incrementar les seves habilitats en aspectes que no són fàcils d'adquirir amb la típica estructura de classes en aula, com pot ser desenvolupar especificacions formals de problemes, revisar bibliografia especialitzada en un tema, construir prototips, practicar el desenvolupament de documentació tècnica i la defensa oral d'idees.

Es fomenta la capacitat per resoldre problemes en una àrea d'estudi, considerant i avaluant solucions alternatives als problemes i sent capaç d'aportar solucions innovadores.



El TFM es realitzarà com a treball experimental o coordinat amb pràctiques d'empresa. Les activitats a la modalitat experimental, al laboratori d'investigació comprenen 375 hores de treball, que equival a tres mesos de treball. El treball pot ser coordinat amb pràctiques en l'empresa i una dedicació equivalent

## CONEXEMENTS PREVIS

### Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### Altres tipus de requisits

No procedeix

### 2021 - M.U.Calid.Segur.Alim

- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.
- Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.
- Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.
- Capacitat per adaptar els processos relacionats amb els aliments a les normes vigents d'higiene dels aliments i sistemes de gestió de qualitat.
- Manejar la metodologia estadística i saber analitzar problemes i aplicar les eines estadístiques més apropiades en cada cas.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb la nutrició, ciència i tecnologia dels aliments i seguretat alimentària, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora, amb capacitat de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a la resolució de problemes d'acord amb el mètode científic, comprenent la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.
- Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.
- Ser capaços d'obtenir i de seleccionar la informació i les fonts rellevants per a la resolució de problemes, elaboració d'estratègies i assessorament a clients.



- Contemplar en conjunt i tenir en compte els diferents aspectes i les implicacions en els diferents aspectes de les decisions i opcions adoptades, sabent triar o aconsellar les més convenients dins de l'ètica, la legalitat i els valors de la convivència social.
- Participar en debats i discussions, dirigir-los i coordinar-los i ser capaços de resumir i extreure'n les conclusions més rellevants i acceptades per la majoria.
- Utilitzar les diferents tècniques d'exposició-oral, escrita, presentacions, panells, etc-per comunicar els seus coneixements, propostes i posicions.
- Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extreure els arguments i les conclusions més rellevants per a la seva resolució.
- Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'evitin al màxim els imprevistos, es prevegin i minimitzin els eventuals problemes i s'anticipin les seves solucions.
- Obtenir la formació necessària per incorporar-se a departaments d'investigació, desenvolupament i innovació dins les empreses del sector agroalimentari.
- Capacitat de treball en equip, promoure iniciatives, planificar i prendre decisions en l'àmbit de l'empresa alimentària.

Adquirir les competències i habilitats per a la investigació, mitjançant un treball que contemples tots els requisits i les exigències per ser considerat pròpiament una investigació. Tant per la seva metodologia com pel contingut, de manera que suposi una aportació original a l'àmbit del saber en què s'ha desenvolupat la investigació.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 6. Treball Fi de Màster

Realització del TFM perquè els estudiants incrementin les seves habilitats en aspectes relacionats amb el desenvolupament d'especificacions formals de problemes, revisió bibliogràfica especialitzada en un tema, construcció de prototips, desenvolupar documentació tècnica i la defensa d'idees de forma pública i oral.

Es fomentarà la capacitat per resoldre problemes en una àrea estudiada, considerant i avaluant solucions alternatives als problemes i sent capaç d'aportar solucions noves

Els continguts de la matèria estan relacionats amb la Nutrició i Bromatologia, Seguretat Alimentària i Tecnologia i Biotecnologia dels Aliments.



## VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Treball final de grau/màster		100
<b>TOTAL</b>	<b>0,00</b>	

## METODOLOGIA DOCENT

El mòdul TFM del màster és de 15 ECTS, cosa que implica que l'estudiant ha de dedicar a la seva realització un mínim de 375 h. El màster contempla dues modalitats per a la realització del TFM:

**Modalitat A. Treballs de recerca experimental:** opció disponible tant en cas de cursar l'optativa de tècniques de recerca com pràctiques externes.

**Modalitat B. TFM coordinat amb la realització de Pràctiques Externes a empreses o institucions:** acreditant 300 hores de pràctiques en empresa o institució, juntament amb el tutor d'empresa, l'estudiant proposarà un treball de recerca (TFM) relacionat amb l'activitat de l'empresa (300 h). Excepcionalment, en aquesta modalitat es pot presentar un treball de recerca bibliogràfic (TFM bibliogràfic) sempre que estigui relacionat amb l'activitat de l'empresa o institució. Aquesta modalitat ha de ser aprovada per la CCA del màster

Seguiment i tutorització del TFM

Elaboració i presentació de la memòria del TFM seguint les directrius indicades a la web del màster.

## AVALUACIÓ

L'estudiant haurà d'elaborar una memòria seguint les directrius indicades a la web del màster per a la seva avaluació pel corresponent tribunal. El TFM només podrà ser avaluat una vegada es tingui constància que l'estudiant ha superat les avaluacions previstes a la resta de matèries del Pla d'Estudis del Màster i disposa, per tant, de tots els crèdits necessaris per a l'obtenció del títol de màster.

L'exposició pública del TFM es realitzarà davant d'un tribunal avaluador constituït per tres professors del màster designats per la CCA del màster. El TFM tindrà dues convocatòries per curs acadèmic i diversos períodes de defensa que apareixen reflectits a l'aula virtual.

S'avaluarà el contingut de la memòria, exposició i defensa. Per superar aquesta avaluació es requereix una nota més gran o igual a 5.



## REFERÈNCIES

### Bàsiques

- Las obtenidas al realizar búsquedas bibliográficas de artículos de revisión y experimentales de la temática seleccionada, en las bases de datos, relativas a las actividades del trabajo.
- Lectures recomanades pels professors i professores disponibles a bases de dades de la UV o accessibles per internet.
- Those obtained by carrying out bibliographic searches of review and experimental articles of the selected subjects, in the databases, related to work activities.