

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

<b>Código</b>	41031
<b>Nombre</b>	Trabajo Final de Máster
<b>Ciclo</b>	Máster
<b>Créditos ECTS</b>	15.0
<b>Curso académico</b>	2021 - 2022

**Titulación(es)**

<b>Titulación</b>	<b>Centro</b>	<b>Curso</b>	<b>Periodo</b>
2021 - M.U. en Calidad y Seguridad Alimentaria 09-V.1	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	1	Anual

**Materias**

<b>Titulación</b>	<b>Materia</b>	<b>Caracter</b>
2021 - M.U. en Calidad y Seguridad Alimentaria 09-V.1	6 - Trabajo Final de Máster	Trabajo Fin Estudios

**Coordinación**

<b>Nombre</b>	<b>Departamento</b>
FONT PEREZ, GUILLERMINA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

**RESUMEN**

La asignatura Trabajo Fin de Máster proporcionara la capacidad para la preparación del estado de la investigación en un tema en el ámbito de la Nutrición y Bromatología, Seguridad Alimentaria y Tecnología y Biotecnología de los Alimentos.

Se plantea de forma que permita a los/as estudiantes incrementar sus habilidades en aspectos que no son fáciles de adquirir con la típica estructura de clases en aula, como puede ser desarrollar especificaciones formales de problemas, revisar bibliografía especializada en un tema, construir prototipos, practicar el desarrollo de documentación técnica y la defensa oral de ideas.

Se fomentara la capacidad para resolver problemas en un área de estudio, considerando y evaluando soluciones alternativas a los problemas y siendo capaz de aportar soluciones novedosas.



El Trabajo Fin de Master se realizará como trabajo experimental o coordinado con prácticas en empresa. Las actividades en la modalidad experimental, en el laboratorio de investigación comprenderán 375 horas de trabajo, lo que equivale a tres meses de trabajo. El trabajo podrá ser de coordinado con prácticas en empresa con una dedicación equivalente.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

### Otros tipos de requisitos

No procede

## COMPETENCIAS

### 2021 - M.U. en Calidad y Seguridad Alimentaria 09-V.1

- Que los/las estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- Que los/las estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Que los/las estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- Que los/las estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
- Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.
- Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, ciencia y tecnología de los alimentos y seguridad alimentaria, estilos de vida y aspectos sanitarios
- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, con capacidad de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de acuerdo con el método científico, comprendiendo la importancia y limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.



- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento a clientes.
- Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.
- Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.
- Utilizar las distintas técnicas de exposición -oral, escrita, presentaciones, paneles, etc- para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.
- Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.
- Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.
- Obtener la formación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.
- Capacidad de trabajo en equipo, promover iniciativas, planificar y tomar decisiones en el ámbito de la empresa alimentaría.

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

Adquirir las competencias y habilidades para la investigación, mediante un trabajo que reúna todos los requisitos y las exigencias para ser considerado propiamente una investigación. Tanto por su metodología como por el contenido, de manera que suponga una aportación original al ámbito del saber en que se ha desarrollado la investigación.

## **DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS**



## VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Trabajo fin de Grado/Máster		100
<b>TOTAL</b>	<b>0,00</b>	

## METODOLOGÍA DOCENTE

El TFM esta dirigido por un/a tutor/ra académico/a y consiste en el desarrollo de un trabajo coordinado con las prácticas externas o experimental.

Se planifica el plan de trabajo y se prepara una memoria que consta de introducción, metodología, resultados y discusión, conclusiones y referencias.

## EVALUACIÓN

Se presentará una memoria y se valorara el TFM en exposición pública, por una comisión de tres profesores con docencia en el Master en cada uno de los siguientes aspectos, previa autorización del tutor/ra:

- Revisión bibliográfica del tema
- Sistemática y estructura del trabajo
- Claridad y concisión de la exposición
- Defensa del trabajo realizado

## REFERENCIAS

### Básicas

- 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.

## ADENDA COVID-19

**Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno**



## **1. Contenidos**

Se mantienen los contenidos inicialmente programados en la guía docente.

## **2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia**

Mantenimiento de la planificación docente.

## **3. Metodología docente**

Se mantendrá la metodología docente que podrá ser telemática si se llega a un acuerdo con la empresa o institución.

La formación práctica (o al menos el 50%) podrá extenderse, si hay posibilidad hasta la finalización del curso académico.

Otras alternativas se considerarán con el visto bueno de la Comisión de Coordinación Académica del Master y de la Comisión del Centro para Prácticas Externas.

## **4. Evaluación**

Se mantiene la modalidad de evaluación de esta sección que se podrá realizar por videoconferencia a través de la herramienta Blackboard Collaborate integrada en Aula Virtual.

## **5. Bibliografía**

Se mantienen las lecturas recomendadas disponibles en bases de datos que tiene suscrita la UV (requieren VPN en algunos casos) y las recomendadas por los profesores.