

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

Codi	41031
Nom	Treball fi de màster
Cicle	Màster
Crèdits ECTS	15.0
Curs acadèmic	2021 - 2022

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
2021 - M.U. en Qualitat i Seguritat Alimentària 09-V.1	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Anual

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
2021 - M.U. en Qualitat i Seguritat Alimentària 09-V.1	6 - Trabajo Final de Máster	Treball Fi Estudis

Coordinació

Nom	Departament
FONT PEREZ, GUILLERMINA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

El mòdul Treball Fi de Màster proporcionarà la capacitat per a la preparació de l'estat de la recerca en un tema donat.

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 Treball Fin de Master 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.

CONEIXEMENTS 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

COMPETÈNCIES

2021 - M.U. en Qualitat i Seguretat Alimentària 09-V.1

- 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 a p r o p i a d e s e n c a d a c a s .
- 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, comprnent 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 extractar 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 eventuais 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 alimentaria.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

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

VOLUM DE TREBALL

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

METODOLOGIA DOCENT

Desenvolupament de projectes



AVALUACIÓ

Examen final

Presentació oral

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.

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Continguts

Es mantenen els continguts inicialment programats a la guia docent.

2. Volum de treball i planificació temporal de la docència

Manteniment de la planificació docent.

3. Metodologia docent

Es mantindrà la metodologia docent que podrà ser telemàtica si s'arriba a un acord amb l'empresa o institució.

La formació pràctica (o al menys el 50%) es pot estendre, si hi ha possibilitat fins a la finalització de el curs acadèmic.

Altres alternatives es consideren amb el vistiplau de la Comissió de Coordinació Acadèmica de l'Màster i de la Comissió de Centre per Pràctiques Externes.



4. Avaluació

Es manté la modalitat d'avaluació d'aquesta secció que es podrà realitzar per videoconferència a través de l'eina Blackboard Collaborate integrada en Aula Virtual.

5. Bibliografia

Es mantenen les lectures recomanades disponibles en bases de dades que té subscrita la UV (requereixen VPN en alguns casos) i les recomanades pels professors.