

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

Código	44201
Nombre	Trabajo fin de master
Ciclo	Máster
Créditos ECTS	15.0
Curso académico	2019 - 2020

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	1	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria	6 - Trabajo fin de master	Trabajo Fin Estudios

Coordinación

Nombre	Departamento
SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

El trabajo fin de master se plantea como un elemento 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: interactuar con clientes, 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 fomenta 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 tipo de proyecto a desarrollar puede ser muy variable, aunque siempre dentro de las líneas marcadas por los objetivos y las competencias establecidas para el título de Master. En cualquier caso, se puede decir que el objetivo final del proyecto es aplicar las competencias adquiridas durante los estudios a la actividad investigadora.

Los contenidos de la materia serán diferentes dependiendo de los objetivos concretos del proyecto a realizar.

El trabajo fin de máster se realizará según las modalidades que indica la normativa de la Universitat de València. El trabajo podrá ser de investigación experimental, bibliográfica o coordinado con prácticas en empresas o entidades 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

2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria

- 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
- 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.
- Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.
- 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.
- Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
- Utilizar las distintas técnicas de exposición oral, escrita, presentaciones, paneles, etc., para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones y teniendo en cuenta un lenguaje integrador e igualitario.
- Desarrollar y redactar resultados y/o publicar trabajos científicos en Nutrición.
- Conocer y aplicar los conocimientos y competencias adquiridas en el ámbito profesional en nutrición y alimentación.
- Adquirir el conocimiento que permita actuar en respeto a los derechos fundamentales y a los principios de igualdad.

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 qué se ha desarrollado la investigación.



DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

6. Trabajo Fin de Máster

El trabajo fin de máster se plantea como un elemento que permita a los/as estudiantes incrementar sus habilidades en aspectos como puede ser: interactuar con clientes, 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.

El tipo de proyecto a desarrollar puede ser muy variable, aunque siempre dentro de las líneas marcadas por los objetivos y las competencias establecidas para el título de Master. El objetivo final del proyecto es aplicar las competencias adquiridas durante los estudios a la actividad investigadora.

Los contenidos de la materia están relacionados con Nutrición Clínica, Nutrición Deportiva y Alimentación y Sociedad.

VOLUMEN DE TRABAJO

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

METODOLOGÍA DOCENTE

Desarrollo y valoración de proyectos

EVALUACIÓN

Las prácticas estarán supervisadas por uno o varios tutores, siendo alguno de ellos profesores universitario.

La materia Prácticas externas se evaluará en base a las competencias propias, relacionadas con el ámbito de la nutrición personalizada y comunitaria, utilizando como indicadores la memoria presentada.

Evaluación

El estudiante debe cumplir los siguientes requisitos para superar la materia:



- Asistencia a las tutorías y actividades propuestas.
- Cumplir con solvencia el plan de trabajo propuesto por los tutores.
- Haber presentado la memoria
- Los tutores evaluarán el aprendizaje teniendo en cuenta la adecuación de la memoria a las normas y criterios establecidos por el tutor.
- El tutor de la empresa valorará, a través de un cuestionario, las habilidades adquiridas por el estudiante. La valoración emitida por el tutor de la empresa estará basada en la asistencia, el cumplimiento de las tareas realizadas por el estudiante, el grado en que el alumno ha asumido responsabilidades, el grado de satisfacción de la empresa/organismo con la labor realizada por el estudiante y la valoración global de la tarea realizada por el estudiante.

REFERENCIAS

Básicas

- Las obtenidas al realizar las búsqueda bibliográficas de artículos de revisión y experimentales de la temática seleccionada en las bases de datos, relativas a las actividades de la empresa.

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 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 se realizará de manera telemática.

4. Evaluación

Se mantiene la modalidad de evaluación de esta sección que se podrá realizar mediante el uso de herramientas de docencia no presencial y que deberá de estar integrada en el Aula Virtual.



5. Bibliografía

Se mantienen las lecturas recomendadas al estar disponibles en bases de datos que tiene suscrita la UV (requieren VPN en algunos casos).

