

Guía docente de la asignatura

Trabajo Fin de Máster**Fecha última actualización: 12/07/2021**
**Fecha de aprobación por la Comisión
Académica: 12/07/2021****Máster**

Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria

MÓDULO

Modulo V: Trabajo Fin de Máster

RAMA

Ciencias de la Salud

**CENTRO RESPONSABLE
DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Segundo

Créditos

18

Tipo

Obligatorio

**Tipo de
enseñanza**

Presencial

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Todos los alumnos contarán con un tutor para la elaboración del TFM
- Es necesario la aprobación y el informe del Tutor para la defensa del TFM

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

- Llevar a cabo un trabajo de investigación en la línea seleccionada
- Concepción, definición y evaluación de la rentabilidad de un producto del sector alimentario
- Defensa pública del trabajo realizado

COMPETENCIAS**COMPETENCIAS BÁSICAS**

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los 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.



- CB8 - Que los 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.
- CB9 - Que los 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.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Adquirir destrezas teóricas y experimentales avanzadas en el área de Calidad y Tecnología Alimentaria, y saber aplicar los conceptos, principios, teorías o modelos adquiridos en el Máster en el campo académico, de la investigación y de la innovación tecnológica.
- CG02 - Capacidad de integrar los conocimientos avanzados adquiridos para gestionar y diseñar actividades en el campo de la Calidad y Tecnología de los Alimentos.
- CG03 - Capacidad para actualizar el conocimiento, realizando un análisis crítico, evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas en los diversos aspectos de la Calidad y Tecnología Alimentaria, abarcando niveles más integradores y multidisciplinarios.
- CG04 - Elaborar adecuadamente y con cierta originalidad proyectos de trabajo o artículos científicos relacionados con la Calidad y Tecnología Alimentaria.
- CG05 - Capacidad para recibir y transmitir información especializada en lengua inglesa en el área de Calidad y Tecnología Alimentaria con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa.
- CG06 - Ser capaz de desarrollar un producto alimentario o llevar a cabo un trabajo de investigación aplicado en el ámbito de la Calidad y la Tecnología Alimentaria.
- CG07 - Poseer las habilidades de aprendizaje necesarias para la exposición oral de los resultados de la investigación o del diseño de un producto alimentario, y debatir cualquier aspecto relativo a los mismos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE01 - Aplicar los conocimientos científicos y técnicos más avanzados adquiridos en el máster a la producción y elaboración de nuevos alimentos
- CE02 - Ser capaz de diseñar un alimento nuevo integrando aspectos tecnológicos y económicos, de seguridad alimentaria, nutricionales y sensoriales, teniendo en cuenta los criterios establecidos por la legislación
- CE17 - Ser capaz de realizar trabajos de investigación de forma autónoma, fomentando el trabajo en equipo, la utilización de recursos y la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del curso

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Mostrar interés por la calidad y la excelencia en la realización de diferentes tareas.
- CT03 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos.
- CT04 - Ser capaz de trabajar en equipos interdisciplinarios para alcanzar objetivos comunes desde campos expertos diferenciados.



- CT05 - Incorporar los principios del Diseño Universal en el desempeño de su profesión.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Realización de un trabajo de investigación (incluido revisión bibliográfica) en la línea seleccionada. Defensa del trabajo realizado
- Concebir, definir y evaluar la rentabilidad de un producto alimentario relacionado con el sector de la empresa donde se ha realizado las prácticas. Defensa del trabajo realizado

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

TEMARIO TEÓRICO:

- El TFM deberá ajustarse a uno de los siguientes tipos:
 - Trabajo de investigación (incluido revisión bibliográfica)
 - Anteproyecto de diseño y desarrollo de un nuevo producto alimentario
- El TFM será dirigido por uno de los profesores o colaboradores del Máster. Cada curso académico, la Comisión Académica del Máster solicitará a los profesores de Máster que presenten las propuestas específicas de los trabajos a realizar dentro de las siguientes líneas:
 1. Procesos enzimáticos
 2. Tecnología de membranas
 3. Tecnologías de estabilización de alimentos.
 4. Compuestos bioactivos en alimentos: aislamiento, caracterización de la actividad biológica y evaluación clínica.
 5. Aspectos analíticos, de producción, nutricionales, de calidad, tecnológicos, legislativos y de seguridad de alimentos y bebidas.
 6. Calidad y seguridad alimentaria en laboratorios de análisis de alimentos.

PRÁCTICO

- No procede

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Bases de datos científicas como scopus, web of science, pubmed y otras fuentes bibliográficas específicas de la línea de trabajo del TFM

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- http://masteres.ugr.es/calidadytecnologiaalimentaria/pages/info_academica/trabajo-fin



de-master

ENLACES RECOMENDADOS

- Los indicados por cada uno de los profesores directores del TFM

METODOLOGÍA DOCENTE

- MDO3 Aprendizaje autónomo (búsquedas, etc...)
- MDO4 Enseñanzas prácticas (laboratorios, ...)
- MDO6 Técnicas complementarias (seminarios, tutorías, y otras actividades como viajes, visitas a centros especializados, proyecciones, etc..)

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

- Al inicio de cada curso académico, la Comisión Académica nombrará las Comisiones Evaluadoras del TFM que actuarán en las convocatorias de diciembre, junio y septiembre.
- El sistema de evaluación de los trabajos será el siguiente:
 - Realización de trabajos autónomos 40%
 - Exposición y defensa de trabajos autónomos 60%

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Al inicio de cada curso académico, la Comisión Académica nombrará las Comisiones Evaluadoras del TFM que actuarán en las convocatorias de diciembre, junio y septiembre. El sistema de evaluación de los trabajos será el siguiente:

- Realización de trabajos autónomos 40%
- Exposición y defensa de trabajos autónomos 60%

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Realización de trabajos autónomos 40%
- Exposición y defensa de trabajos autónomos 60%

INFORMACIÓN ADICIONAL

- http://masteres.ugr.es/calidadytecnologiamentalimentaria/pages/info_academica/trabajo-fin-de-master

