

Guía docente de la asignatura

Trabajo Fin de MásterFecha última actualización: 15/07/2021
Fecha de aprobación por la Comisión
Académica: 17/07/2021**Máster**

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

MÓDULO

Trabajo Fin de Máster

RAMA

Ciencias Sociales y Jurídicas

**CENTRO RESPONSABLE
DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Segundo

Créditos

16

Tipo

Obligatorio

**Tipo de
enseñanza**

Presencial

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Tener la suficiencia en las asignaturas cursadas en el Máster

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

1. Desarrollo de la actividad investigativa del TFM.
2. Elaboración de la memoria de TFM
3. Exposición y defensa del TFM

Perfil profesional

1. Desarrollo de la actividad en la empresa.
2. Elaboración de la memoria de TFM
3. Exposición y defensa del TFM

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

- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE29 - Adquirir destreza en el desarrollo de actividades en empresas/instituciones en temas relacionados con las Ciencias Gastronómicas.
- CE30 - Integrar los conocimientos adquiridos en el máster al desarrollo de una investigación integrada en temas relacionados con las Ciencias Gastronómicas.
- CE31 - Saber elaborar, presentar y defender un plan de mejora, o desarrollar una actividad de implementación de calidad, o I+D+i en una empresa o institución, cuyos resultados se expongan como trabajo fin de máster.
- CE32 - Colaborar en los trabajos de I+D+i en una empresa o institución

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Perfil investigador

- Aplicar los conocimientos adquiridos en el máster a la investigación en Ciencias Gastronómicas.
- Conocer la metodología científica aplicada a un caso concreto.
- Elaborar y defender una memoria de investigación como Trabajo de Fin de Máster

Perfil Profesional

- Aplicar los conocimientos adquiridos en el máster al desarrollo profesional en Ciencias Gastronómicas.
- Conocer la empresa y sus desarrollos gastronómicos.
- Elaborar y defender una memoria profesional como Trabajo de Fin de Máster

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS



TEÓRICO

Los temas de TFM se establecerán en cada curso y se publicitarán en la Web del Máster junto con los tutores que los ofertan. Asimismo, los alumnos podrán proponer temas propios consensuados con los tutores correspondientes para la realización del TFM.

PRÁCTICO

Perfil Investigador

1. Desarrollo de la actividad investigativa del TFM.
2. Elaboración de la memoria de TFM
3. Exposición y defensa del TFM

Perfil profesional

1. Desarrollo de la actividad en la empresa.
2. Elaboración de la memoria de TFM
3. Exposición y defensa del TFM

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

Será proporcionada por el Tutor del Trabajo fin de Máster y como parte del trabajo del alumno

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD10 Seguimiento del TFM

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

EVALUACIÓN ORDINARIA

Defensa pública del Trabajo Fin de Máster

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Defensa pública del Trabajo Fin de Máster

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL





Defensa pública del Trabajo Fin de Máster

INFORMACIÓN ADICIONAL

Desarrollo independiente UCO y UGR

