

Guía docente de la asignatura

## Trabajo Fin de Máster (MC7/56/1/15)

Fecha de aprobación por la Comisión  
Académica: 27/06/2022

|                               |         |                                                           |    |      |             |                   |            |
|-------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------|----|------|-------------|-------------------|------------|
| 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

