

Treball de Fi de Màster

2013/2014

Codi: 43036

Crèdits: 15

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
4313796 Qualitat d'Aliments d'Origen Animal	OB	0	A

Professor de contacte

Nom: Manuel Castillo Zambudio

Correu electrònic: Manuel.Castillo@uab.cat

Utilització d'idiomes

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Prerequisites

No hay requisitos. Se recomienda tener conocimiento de estadística y de comunicación científica tanto oral como escrita.

Objectius

Contextualización

En términos generales, se trata de desarrollar de modo individual, y guiado por el tutor asignado, un trabajo de fin de máster, que podrá presentar carácter experimental o no dependiendo del objetivo propuesto, y que deberá abordar un tema directamente relacionado con la mejora, la gestión y/o el control de calidad en materias primas o en alimentos procesados de origen animal. Al final del módulo, el alumno elaborará una memoria escrita del trabajo realizado que será presentada y defendida de forma oral ante una comisión de evaluación en sesión pública.

Objetivo

Elaboración y defensa, por parte del alumno, de un trabajo fin de máster en el ámbito de conocimientos definido en la Memoria del Máster.

Competències

- Qualitat d'Aliments d'Origen Animal
- Abordar satisfactòriament un treball de recerca sobre aspectes de qualitat alimentària.
- Buscar informació utilitzant els canals apropiats i integrar lesmentada informació per solucionar problemes en l'activitat professional.
- Dissenyar, organitzar, planificar, gestionar i dur a terme projectes, treballant individualment o en equip unidisciplinari o multidisciplinari, en el seu àmbit destudi amb criteri crític i creativitat, sent capaços danalitzar, interpretar i sintetitzar les dades / la informació generats.
- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seva àrea d'estudi.
- Que els estudiants sàpiguen comunicar les seves conclusions, així com els coneixements i les raons últimes que les fonamenten, a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats
- Tenir coneixements que aportin la base o l'oportunitat de ser originals en el desenvolupament o l'aplicació d'idees, sovint en un context de recerca

Resultats d'aprenentatge

1. Fer treballs pràctics mitjançant l'ús de procediments normalitzats de treball (PNT) i bones pràctiques de laboratori.
2. Fer un disseny experimental, si procedeix.
3. Fer un tractament estadístic de dades apropiat, si procedeix.
4. Fer una recerca bibliogràfica.
5. Manejar tècniques de laboratori, de planta d'aliments i de granja relacionades amb la qualitat alimentària.
6. Organitzar i actualitzar un fitxer amb el material electrònic generat (dades, protocols, mètodes analítics, etc.).
7. Preparar calendaris específics/detallats de les activitats a dur a terme.
8. Preparar diagrames de Gantt de les activitats a dur a terme.
9. Preparar diagrames de flux, esquemes, taules i figures.
10. Preparar i ocupar plantilles d'adquisició de dades si procedeix.
11. Preparar una exposició oral del treball dut a terme i els resultats obtinguts.
12. Preparar una memòria escrita del treball dut a terme i els resultats obtinguts seguint les normes d'autor establertes.
13. Preparar, exposar i defensar oralment el pla de treball.
14. Presentar i defensar oralment el treball davant del comitè avaluador.
15. Que els estudiants sàpiguin aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seva àrea d'estudi.
16. Que els estudiants sàpiguin comunicar les seves conclusions, així com els coneixements i les raons últimes que les fonamenten, a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.
17. Tenir coneixements que aportin la base o l'oportunitat de ser originals en el desenvolupament o l'aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.
18. Utilitzar la metodologia de recerca científica aplicant els coneixements en qualitat alimentària adquirits i resoldre els aspectes plantejats en el treball.

Continguts

Descripción temàtica

El trabajo tendrá un carácter integrador de conocimientos adquiridos en los módulos que componen el máster. El trabajo, que podrá presentar carácter experimental o no dependiendo del objetivo propuesto, deberá abordar un tema directamente relacionado con la mejora, la gestión y/o el control de calidad en materias primas o en alimentos procesados de origen animal. El trabajo se realizará en centros de la UAB y/u otras instituciones públicas y privadas, previo establecimiento del convenio pertinente en caso necesario.

El trabajo fin de máster será de índole experimental, bibliográfica, o aplicada y se concretará en:

1. Etapas de planificación. El alumno, tras una breve etapa de documentación preliminar y asesorado por su tutor, formalizará el objetivo del trabajo y diseñará un plan de actividades que será explicado de forma oral al comité de evaluación durante la sesión de evaluación preliminar que se realizará antes de que el estudiante inicie sus actividades.
2. Etapas de desarrollo. El alumno abordará la realización de su trabajo fin de máster de acuerdo con el plan de trabajo establecido.
3. Etapas de defensa. El alumno elaborará una memoria escrita del trabajo realizado que será presentada y defendida de forma oral ante el comité de evaluación en sesión pública.

Metodologia

En el módulo de trabajo fin de máster se empleará la siguiente metodología docente:

1. Lectura de artículos/informes de interés

2. Realización de actividades prácticas
3. Estudio personal
4. Elaboración de trabajos
5. Participación en actividades complementarias
6. Presentación/exposición oral de trabajos

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Tutorías con el director/es del TFM	90	3,6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18
Tipus: Supervisades			
Entrenamiento en el uso de equipos, tecnología, o métodos de trabajo	10	0,4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18
Tipus: Autònomes			
Estudio autónomo y desarrollo específico de las actividades propias del TFM por parte del alumno	274	10,96	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18

Avaluació

La evaluación de las actividades formativas programadas en el módulo TFM serán evaluadas mediante:

1. Evaluación de la memoria de TFM presentada por el alŭmno (80% de la nota).
2. Comunicación y defensa oral del trabajo (20% de la nota).

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Comunicación y defensa oral del TFM	20%	0,5	0,02	11, 14
Memoria de TFM	80%	0,5	0,02	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 16, 17, 18

Bibliografia

La bibliografía será recomendada en cada caso por el director/directores del TFM según la naturaleza y especificidades propias del trabajo asignado