

Treball de Fi de Màster**2014/2015**

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 de llengües

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: No

Prerequisits

No hi ha prerequisits. Es recomana tenir coneixement d'estadística i de comunicació científica tant oral com a escrita.

Objectius**Contextualització**

En termes generals, es tracta de desenvolupar de manera individual, i guiat pel tutor assignat, un treball de finalització de màster, que podrà presentar caràcter experimental o no depenent de l'objectiu proposat, i que haurà d'abordar un tema directament relacionat amb la millora, la gestió i/o el control de qualitat en matèries primeres o en aliments processats d'origen animal. Al final del mòdul, l'alumne elaborarà una memòria escrita del treball realitzat que serà presentada i defensada de forma oral davant una comissió d'avaluació en sessió pública.

Objectiu

Elaboració i defensa, per part de l'alumne, d'un treball fi de màster en l'àmbit de coneixements definit en la Memòria del Màster.

Competències

- Abordar satisfactòriament un treball de recerca sobre aspectes de qualitat alimentària.
- Buscar informació utilitzant els canals apropiats i integrar l'esmentada 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 d'estudi amb criteri crític i creativitat, sent capaçs d'analitzar, interpretar i sintetitzar les dades / la informació generats.
- 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.
- 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

- 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

Descripció temàtica

El treball tindrà un caràcter integrador de coneixements adquirits en els mòduls que componen el màster. El treball, que podrà presentar caràcter experimental o no depenent de l'objectiu proposat, haurà d'abordar un tema directament relacionat amb la millora, la gestió i/o el control de qualitat en matèries primeres o en aliments processats d'origen animal. El treball es realitzarà en centres de la UAB i/o altres institucions públiques i privades, previ establiment del conveni pertinent en cas necessari.

El treball fi de màster serà d'indole experimental, bibliogràfica, o aplicativa i es concretarà en:

1. Etapa de planificació. L'alumne, després d'una breu etapa de documentació preliminar i assessorat pel seu tutor, formalitzarà l'objectiu del treball i dissenyarà un pla d'activitats que serà explicat de forma oral al comitè d'avaluació durant la sessió d'avaluació preliminar que es realitzarà abans que l'estudiant iniciï les seves activitats.
2. Etapa de desenvolupament. L'alumne abordarà la realització del seu treball fi de màster d'acord amb el pla de treball establert.
3. Etapa de defensa. L'alumne elaborarà una memòria escrita del treball realitzat que serà presentada i defensada de forma oral davant el comitè d'avaluació en sessió pública.

Metodologia

En el mòdul de treball fi de màster s'emprarà la següent metodologia docent:

1. Lectura d'articles/informis d'interès
2. Realització d'activitats pràctiques
3. Treball de finalització de Màster
4. Estudi personal
5. Elaboració de treballs
6. Participació en activitats complementàries
7. Presentació/exposició oral de treballs

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Tutories amb el director/és 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			
Entrenament en l'ús d'equips, tecnologia, o mètodes de treball	10	0,4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18
Tipus: Autònomes			
Estudi autònom i desenvolupament específic de les activitats pròpies del *TFM per part de l'alumne	274	10,96	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18

Avaluació

L'avaluació de les activitats formatives programades en el mòdul TFM seran avaluades mitjançant:

1. Avaluació de la memòria de TFM presentada per l'alumne (80% de la nota).
2. Comunicació i defensa oral del treball (20% de la nota).

Activitats d'avaluació

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

Bibliografia

La bibliografia serà recomanada en cada cas pel director/directors del *TFM segons la naturalesa i especificitats pròpies del treball assignat.