

Trabajo de Fin de Máster

Código: 43036
Créditos ECTS: 15

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
4313796 Calidad de Alimentos de Origen Animal	OB	0	A

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

Contacto

Nombre: Manuel Castillo Zambudio

Correo electrónico: Manuel.Castillo@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: español (spa)

Prerequisitos

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

Objetivos y contextualización

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.

Competencias

- Abordar satisfactoriamente un trabajo de investigación sobre aspectos de calidad alimentaria.
- Buscar información utilizando los canales apropiados e integrar dicha información para solucionar problemas en su actividad profesional.
- Diseñar, organizar, planificar, gestionar y llevar a cabo proyectos, trabajando individualmente o en equipo uni o multidisciplinar, en su ámbito de estudio con criterio crítico y creatividad, siendo capaz de analizar, interpretar y sintetizar los datos/información generados.
- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- 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.
- 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.

Resultados de aprendizaje

1. Manejar técnicas de laboratorio y/o de planta de alimentos y/o de granja relacionadas con la calidad alimentaria
2. Organizar y actualizar un fichero con el material electrónico generado (datos, protocolos, métodos analíticos, etc.)
3. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
4. Preparar calendarios específicos/detallados de las actividades a realizar
5. Preparar diagramas de Gantt de las actividades a realizar
6. Preparar diagramas de flujo, esquemas, tablas y/o figuras
7. Preparar una memoria escrita del trabajo realizado y los resultados obtenidos siguiendo las normas de autor establecidas
8. Preparar y emplear plantillas de adquisición de datos si procede
9. Preparar, exponer y defender el plan de trabajo de forma oral
10. Presentar los trabajos realizados en sesiones de seminarios, liderando la discusión de las problemáticas planteadas
11. Presentar y defender oralmente el trabajo ante el comité evaluador
12. 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.
13. 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.
14. Realizar trabajos prácticos mediante el uso de Procedimientos Normalizados de Trabajo (PNTs) y buenas prácticas de laboratorio
15. Realizar un diseño experimental si procede
16. Realizar un tratamiento estadístico de datos apropiado si procede
17. Realizar una búsqueda bibliográfica
18. Utilizar la metodología de investigación científica aplicando los conocimientos en calidad alimentaria adquiridos y resolver los aspectos planteados en el trabajo

Contenido

Descripción temática

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 aplicativa 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.

Metodología

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. Trabajo de Fin de Máster
4. Estudio personal
5. Elaboración de trabajos
6. Participación en actividades complementarias
7. Presentación/exposición oral de trabajos

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Tutorías con el director/es del TFM	90	3,6	14, 15, 16, 17, 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 7, 9, 11, 12, 13, 3, 18
Tipo: Supervisadas			
Entrenamiento en el uso de equipos, tecnología, o métodos de trabajo	10	0,4	14, 15, 16, 17, 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 7, 9, 11, 12, 13, 3, 18
Tipo: Autónomas			
Estudio autónomo y desarrollo específico de las actividades propias del TFM por parte del alumno	274	10,96	14, 15, 16, 17, 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 7, 9, 11, 12, 13, 3, 18

Evaluación

La evaluación de las actividades formativas programadas en el módulo TFM se realizará de la siguiente manera:

1. Evaluación por parte del tribunal (70% de la nota final), distribuida de la siguiente forma:
 - i) Evaluación de la memoria de TFM presentada por el alumno (70% de la nota del tribunal).
 - ii) Comunicación y defensa oral del trabajo (30% de la nota del tribunal).
2. Evaluación por parte del director/tutor/es (30% de la nota final) distribuido de la siguiente forma:
 - i) Si el trabajo se realiza en la UAB el informe del director/es tendrá un peso del 30%
 - ii) Si el trabajo se realiza fuera de la UAB se dispondrá de un informe del director/es y otro del tutor académico, con un peso conjunto del 30%, distribuido de la siguiente forma:
 - (1) Informe del director/es (70%).
 - (2) Informe del tutor académico (30%).

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
--------	------	-------	------	---------------------------

Evaluación del tribunal	70%	0,5	0,02	14, 15, 16, 17, 1, 2, 4, 5, 6, 8, 7, 9, 12, 13, 3, 18
Informe del director/tutor	30%	0,5	0,02	10, 11

Bibliografía

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

Software

No aplica