

Trabajo de Fin de Máster

Código: 43036
Créditos ECTS: 15

2025/2026

Titulación	Tipo	Curso
Calidad de Alimentos de Origen Animal	TFE	1

Contacto

Nombre: Carolina Ripollés Àvila

Correo electrónico: carolina.ripolles@uab.cat

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

No hay prerrequisitos. 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 tutorizado por profesorado 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. Al final del módulo, el alumnado 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 alumnado, de un trabajo fin de máster en el ámbito de conocimientos definido en la Memoria del Máster.

Resultados de aprendizaje

1. CA06 (Competencia) Aplicar la metodología de investigación, técnicas y recursos específicos para investigar y producir resultados innovadores en aspectos relacionados con calidad alimentaria.
2. CA07 (Competencia) Generar preguntas e hipótesis ante nuevos retos de investigación y demostrar originalidad en la forma de abordar y resolver los problemas planteados.
3. KA12 (Conocimiento) Plantear y resolver, mediante el uso de metodología de investigación científica, un trabajo bibliográfico, experimental o aplicado mediante el uso de los conocimientos adquiridos en calidad alimentaria.
4. SA16 (Habilidad) Planificar las diferentes actividades relacionadas con la resolución de una tarea encomendada para el desarrollo del trabajo, haciendo una gestión adecuada del tiempo y los recursos.

5. SA16 (Habilidad) Planificar las diferentes actividades relacionadas con la resolución de una tarea encomendada para el desarrollo del trabajo, haciendo una gestión adecuada del tiempo y los recursos.
6. SA17 (Habilidad) Organizar ficheros con el material electrónico generado (datos, protocolos, métodos analíticos, bibliografía, etc.).
7. SA18 (Habilidad) Desarrollar diagramas de flujo, esquemas, tablas y/o figuras.
8. SA19 (Habilidad) Elaborar un documento publicable de acuerdo con la normativa de la asignatura que utilice los conocimientos específicos.
9. SA20 (Habilidad) Comunicar conclusiones, conocimientos y razones, sustentándolas a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

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. 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. Etapa de planificación. El alumnado, tras una breve etapa de documentación preliminar y asesorado por el profesorado que tutorice, 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 alumnado inicie sus actividades.
2. Etapa de desarrollo. El alumnado abordará la realización de su trabajo fin de máster de acuerdo con el plan de trabajo establecido.
3. Etapa de defensa. El alumnado elaborará una memoria escrita del trabajo realizado que será presentada y defendida de forma oral ante el comité de evaluación en sesión pública.

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
<hr/>			
Tipo: Dirigidas			
<hr/>			
Tutorías con el profesorado director del TFM	90	3,6	CA07, KA12, SA16, SA19, SA20, CA07
<hr/>			
Tipo: Supervisadas			
<hr/>			
Entrenamiento en el uso de equipos, tecnología, o métodos de trabajo	10	0,4	CA06, CA06
<hr/>			
Tipo: Autónomas			
<hr/>			
Estudio autónomo y desarrollo específico de las actividades propias del TFM por parte del alumnado	274	10,96	CA06, CA07, KA12, SA16, SA17, SA18, SA19, SA20, CA06
<hr/>			

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.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Evaluación del tribunal	70%	0,5	0,02	CA06, CA07, KA12, SA19, SA20
Informe del profesorado director/tutor	30%	0,5	0,02	CA06, CA07, KA12, SA16, SA17, SA18, SA19, SA20

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 alumnado (70% de la nota del tribunal).
 - ii) Comunicación y defensa oral del trabajo (30% de la nota del tribunal).
2. Evaluación por parte del profesorado director/tutor (30% de la nota final) distribuido de la siguiente forma:
 - i) Si el trabajo se realiza en la UAB el informe del profesorado director 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 profesorado que tutoriza académicamente, con un peso conjunto del 30%, distribuido de la siguiente forma:
 - (1)Informe del director/es (70%).
 - (2)Informe del profesorado que tutoriza académicamente (30%).

Esta asignatura no prevee un sistema de evaluación única.

Bibliografía

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

Software

No aplica

Grupos e idiomas de la asignatura

La información proporcionada es provisional hasta el 30 de noviembre de 2025. A partir de esta fecha, podrá consultar el idioma de cada grupo a través de este [enlace](#). Para acceder a la información, será necesario introducir el CÓDIGO de la asignatura