



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 41031

Nombre: Trabajo Final de Máster

Ciclo: Máster Universitario Oficial

Créditos ECTS: 15

Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2021 - Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	1	Indefinida (Actas individuales)

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
2021 - Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria	Trabajo Final de Máster	PROYECTO FIN DE MÁSTER

COORDINACIÓN

RUIZ LEAL MARIA JOSE

ROIG MONTOYA PATRICIA

RESUMEN

La asignatura Trabajo Fin de Máster (TFM) proporcionara la capacidad para la preparación del estado de la investigación en un tema en el ámbito de la nutrición, calidad, seguridad y tecnología de los Alimentos.

Se plantea de forma que permita a los/as estudiantes incrementar sus habilidades en aspectos que no son fáciles de adquirir con la típica estructura de clases en aula, como puede ser desarrollar especificaciones formales de problemas, revisar bibliografía especializada en un tema, construir prototipos, practicar el desarrollo de documentación técnica y la defensa oral de ideas.

Se fomentará la capacidad para resolver problemas en un área de estudio, considerando y evaluando soluciones alternativas a los problemas y siendo capaz de aportar soluciones novedosas.

El TFM se realizará como trabajo experimental o coordinado con prácticas en empresa. Las actividades en la modalidad experimental, en el laboratorio de investigación comprenderán 375 horas de trabajo, lo que equivale a tres meses de trabajo. El trabajo podrá ser coordinado con prácticas en empresa con una dedicación equivalente



CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

No procede

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, con capacidad de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de acuerdo con el método científico, comprendiendo la importancia y limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Capacidad de trabajo en equipo, promover iniciativas, planificar y tomar decisiones en el ámbito de la empresa alimentaria.

Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, ciencia y tecnología de los alimentos y seguridad alimentaria, estilos de vida y aspectos sanitarios

Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.

Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.

Obtener la formación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.

Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.

Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.

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.

Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.



Que los/las estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

Que los/las 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.

Que los/las 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/las 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.

Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento a clientes.

Utilizar las distintas técnicas de exposición -oral, escrita, presentaciones, paneles, etc- para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

6. Trabajo Final de Máster

Realización del trabajo final de máster para que los/as estudiantes incrementen sus habilidades en aspectos relacionados con el desarrollo de especificaciones formales de problemas, revisión bibliográfica especializada en un tema, construcción de prototipos, desarrollar documentación técnica y la defensa de ideas de forma pública y oral.

Se fomentará la capacidad para resolver problemas en un área de estudio, considerando y evaluando soluciones alternativas a los problemas y siendo capaz de aportar soluciones novedosas

Los contenidos de la materia están relacionados con la nutrición, calidad, seguridad y tecnología de los Alimentos.

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a actividades complementarias	0,00
Seguimiento y tutorización del Trabajo Fin de Máster	0,00
Presentación y defensa del Trabajo Fin de Máster	0,00
Total horas	0,00

**ACTIVIDADES NO PRESENCIALES**

Actividad	Horas
Desarrollo autónomo del Trabajo Fin de Máster	0,00
Preparación de la Memoria y de la presentación del Trabajo Fin de Máster	0,00
Total horas	0,00

METODOLOGÍA DOCENTE

El módulo TFM del máster es de 15 ECTS lo que implica que el estudiante debe dedicar a su realización 375 h lo que equivale a tres meses de trabajo. El máster contempla dos modalidades para la realización del TFM:

Modalidad A. Trabajos de investigación experimental: opción disponible tanto en el caso de cursar la optativa de técnicas de investigación como prácticas externas.

Modalidad B. TFM coordinado con la realización de Prácticas Externas en empresas o instituciones: acreditando 300 horas de prácticas en empresa o institución, junto con el tutor de empresa, el estudiante propondrá un trabajo de investigación (TFM de 300 h presenciales) relacionado con la actividad de la empresa. Excepcionalmente, en esta modalidad puede presentarse un trabajo de investigación bibliográfico (TFM bibliográfico) siempre y cuando esté relacionado con la actividad de la empresa o institución. Esta modalidad debe ser aprobada por la CCA del máster

Seguimiento y tutorización del TFM

Elaboración y presentación de la memoria del TFM siguiendo las directrices indicadas en la web del máster.

EVALUACIÓN

El estudiante deberá elaborar una memoria siguiendo las directrices indicadas en la web del máster para su evaluación por el correspondiente tribunal. El TFM sólo podrá ser evaluado una vez se tenga constancia de que el estudiante ha superado las evaluaciones previstas en las restantes materias del Plan de Estudios del Máster y dispone, por tanto, de todos los créditos necesarios para la obtención del título de máster.

La exposición pública del TFM, se realizará ante un tribunal evaluador constituido por tres profesores del máster designados por la CCA del máster. El TFM tendrá dos convocatorias por curso académico que aparecen reflejados en el aula virtual.

La calificación final del estudiante procederá de los profesores encargados, considerando los siguientes aspectos:

a) Evaluación por el tutor/a del TFM sobre la actitud, aprovechamiento y proceso de aprendizaje, rellenando un cuestionario, con un valor del 30% sobre el total de la asignatura.



b) Evaluación por el tribunal del TFM, que tendrá en cuenta la memoria, exposición y defensa con un valor del 70% sobre el total de la asignatura.

Para superar la asignatura se requiere una nota mayor o igual a 5.

BIBLIOGRAFÍA

- Las obtenidas al realizar búsquedas bibliográficas de artículos de revisión y experimentales de la temática seleccionada, en las bases de datos, relativas a las actividades del trabajo.