

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA****Codi:** 41031**Nom:** Treball fi de màster**Cicle:** Màster Universitari Oficial**Crèdits ECTS:** 15**Curs acadèmic:** 2025-26**TITULACIONS**

Titulació	Centre	Curs	Període
2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	1	Indefinida (Actes individuals)

**MATÈRIES**

Titulació	Matèria	Caràcter
2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària	Trabajo Final de Máster	PROJECTE FI DE MÀSTER

**COORDINACIÓ**

RUIZ LEAL MARIA JOSE

ROIG MONTOYA PATRICIA

**RESUM**

L'assignatura Treball Fi de Màster (TFM) proporcionarà la capacitat per a la preparació de l'estat de la recerca en un tema a l'àmbit de la Nutrició i Bromatologia, Seguretat Alimentària i Tecnologia i Biotecnologia dels Aliments.

Es planteja de manera que permetrà als estudiants incrementar les seves habilitats en aspectes que no són fàcils d'adquirir amb la típica estructura de classes en aula, com pot ser desenvolupar especificacions formals de problemes, revisar bibliografia especialitzada en un tema, construir prototips, practicar el desenvolupament de documentació tècnica i la defensa oral d'idees.

Es fomenta la capacitat per resoldre problemes en una àrea d'estudi, considerant i avaluant solucions alternatives als problemes i sent capaç d'aportar solucions innovadores.

El TFM es realitzarà com a treball experimental o coordinat amb pràctiques d'empresa. Les activitats a la modalitat experimental, al laboratori d'investigació comprenen 375 hores de treball, que equival a tres mesos de treball. El treball pot ser coordinat amb pràctiques en l'empresa amb una dedicació equivalent.



## CONEXEMENTS PREVIS

### RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### ALTRES TIPUS DE REQUISITS

No procedeix

## COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

### 2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària

Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora, amb capacitat de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a la resolució de problemes d'acord amb el mètode científic, comprenent la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.

Capacitat de treball en equip, promoure iniciatives, planificar i prendre decisions en l'àmbit de l'empresa alimentària.

Capacitat per adaptar els processos relacionats amb els aliments a les normes vigents d'higiene dels aliments i sistemes de gestió de qualitat.

Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb la nutrició, ciència i tecnologia dels aliments i seguretat alimentària, estils de vida i aspectes sanitaris.

Contemplar en conjunt i tenir en compte els diferents aspectes i les implicacions en els diferents aspectes de les decisions i opcions adoptades, sabent triar o aconsellar les més convenients dins de l'ètica, la legalitat i els valors de la convivència social.

Manejar la metodologia estadística i saber analitzar problemes i aplicar les eines estadístiques més apropiades en cada cas.

Obtenir la formació necessària per incorporar-se a departaments d'investigació, desenvolupament i innovació dins les empreses del sector agroalimentari.

Participar en debats i discussions, dirigir-los i coordinar-los i ser capaços de resumir i extreure'n les conclusions més rellevants i acceptades per la majoria.

Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'evitin al màxim els imprevistos, es prevegin i minimitzin els eventuals problemes i s'anticipin les seves solucions.

Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extractar els arguments i les



conclusions més rellevants per a la seva resolució.

Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.

Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.

Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.

Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.

Ser capaços d'obtenir i de seleccionar la informació i les fonts rellevants per a la resolució de problemes, elaboració d'estratègies i assessorament a clients.

Utilitzar les diferents tècniques d'exposició-oral, escrita, presentacions, panells, etc-per comunicar els seus coneixements, propostes i posicions.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 6. Treball Fi de Màster

Realització del TFM perquè els estudiants incrementin les seves habilitats en aspectes relacionats amb el desenvolupament d'especificacions formals de problemes, revisió bibliogràfica especialitzada en un tema, construcció de prototips, desenvolupar documentació tècnica i la defensa d'idees de forma pública i oral.

Es fomentarà la capacitat per resoldre problemes en una àrea d'estudi, considerant i avaluant solucions alternatives als problemes i sent capaç d'aportar solucions noves

Els continguts de la matèria estan relacionats amb la nutrició, qualitat, seguretat i tecnologia dels aliments.

## VOLUM DE TREBALL (HORES)

### ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a activitats complementàries	0,00
Seguiment i tutorització del treball fi de màster	0,00
Presentació i defensa del treball fi de màster	0,00
<b>Total hores</b>	<b>0,00</b>

**ACTIVITATS NO PRESENCIALS**

Activitat	Hores
Desenrotllament autònom del treball fi de màster	0,00
Preparació de la memòria i de la presentació del treball de fi de màster	0,00
<b>Total hores</b>	<b>0,00</b>

**METODOLOGIA DOCENT**

El mòdul TFM del màster és de 15 ECTS, cosa que implica que l'estudiant ha de dedicar a la seva realització un mínim de 375 h. El màster contempla dues modalitats per a la realització del TFM:

**Modalitat A. Treballs de recerca experimental:** opció disponible tant en cas de cursar l'optativa de tècniques de recerca com pràctiques externes.

**Modalitat B. TFM coordinat amb la realització de Pràctiques Externes a empreses o institucions:** acreditant 300 hores de pràctiques en empresa o institució, juntament amb el tutor d'empresa, l'estudiant proposarà un treball de recerca (TFM) relacionat amb l'activitat de l'empresa (300 h). Excepcionalment, en aquesta modalitat es pot presentar un treball de recerca bibliogràfic (TFM bibliogràfic) sempre que estigui relacionat amb l'activitat de l'empresa o institució. Aquesta modalitat ha de ser aprovada per la CCA del màster

Seguiment i tutorització del TFM

Elaboració i presentació de la memòria del TFM seguint les directrius indicades a la web del màster.

Directrius indicades a la web del màster.

**AVALUACIÓ**

L'estudiant haurà d'elaborar una memòria seguint les directrius indicades a la web del màster per a la seva avaluació pel corresponent tribunal. El TFM només podrà ser avaluat una vegada es tingui constància que l'estudiant ha superat les avaluacions previstes a la resta de matèries del Pla d'Estudis del Màster i disposa, per tant, de tots els crèdits necessaris per a l'obtenció del títol de màster.

L'exposició pública del TFM es realitzarà davant d'un tribunal avaluador constituït per tres professors del màster designats per la CCA del màster. El TFM tindrà dues convocatòries per curs acadèmic que apareixen reflectits a l'aula virtual.

La qualificació final de l'estudiant procedirà dels professors encarregats, considerant els següents



aspectes:

- a) Avaluació pel tutor/a del TFM sobre l'actitud, aprofitament i procés d'aprenentatge, emplenant un qüestionari, amb un valor del 30% sobre el total de l'assignatura.
- b) Avaluació pel tribunal del TFM, que tindrà en compte la memòria, exposició i defensa amb un valor del 70% sobre el total de l'assignatura.

Per a superar l'assignatura es requereix una nota major o igual a 5.

## **BIBLIOGRAFIA**

- Lectures recomanades pels professors i professores disponibles a bases de dades de la UV o accessibles per internet.