



Guía docente de la asignatura

Asignatura	TRABAJO FIN DE MASTER (PROFESIONALIZANTE)		
Materia	TRABAJO FIN DE MASTER (PROFESIONALIZANTE)		
Módulo			
Titulación	MASTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS		
Plan	370	Código	51357
Periodo de impartición	SEGUNDO CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OB
Nivel/Ciclo	MASTER	Curso	
Créditos ECTS	7		
Lengua en que se imparte	ESPAÑOL		
Profesor/es responsable/s	Todos los profesores del master pueden ser tutores de Proyecto Fin de Master Coordinadora master: Felicidad Ronda Balbás		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	fronda@iaf.uva.es		
Horario de tutorías	https://intranet.uva.es/escritorio/tutorias.php?		
Departamento	INGENIERIA AGRÍCOLA Y FORESTAL		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

El proyecto Fin de Master es una asignatura obligatoria del título. Se realizará en el segundo cuatrimestre del curso ya que debe ser una aplicación práctica de parte de los conocimientos adquiridos en el master.

1.2 Relación con otras materias

Dependiendo de la temática elegida por cada alumno las relaciones con el resto de materias variará, pero en todos los casos el trabajo debe estar interrelacionado con los contenidos del master

1.3 Prerrequisitos

Indicar si se trata de requisitos previos que han de cumplirse para poder acceder a dicha asignatura (sólo si éstos están contemplados en la memoria de verificación en el apartado de planificación de las enseñanzas) o si sencillamente se trata de recomendaciones.

Los de acceso al Master en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos. Los alumnos deberían haber cursado las asignaturas obligatorias del master antes de comenzar el Proyecto Fin de Master.

2. Competencias

Indicar las competencias que se desarrollan, de las descritas en el punto 3.2. de la memoria de verificación de la titulación y seleccionadas en el módulo, materia o asignatura correspondiente. Es conveniente identificarlas mediante letra y número, tal y como aparecen en la lista mencionada anteriormente.

2.1 Generales

G1 Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.

G2 Integrar conocimientos y utilizarlos para elaborar propuestas y formular juicios en el ámbito alimentario a partir de una información incompleta o limitada en función de criterios, de normas externas o de reflexiones personales, que incluyan las responsabilidades sociales y éticas.

G3 Saber comunicar y defender, oralmente y por escrito, conclusiones y las razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de forma ordenada, clara, concisa y sin ambigüedades.

G4 Dominar las habilidades de aprendizaje y conocimiento de la bibliografía y fuentes de información específicas que doten al alumno de capacidad para continuar estudiando, investigando y aprendiendo de forma permanente y autónoma.

G5 Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

G6 Tener iniciativa, creatividad y estar motivado por la calidad.

G7 Capacidad de análisis y de síntesis de la información de diferentes fuentes y soportes tanto en lengua española como en otras de relevancia en el ámbito científico.

G8 Ser capaz de organizar y planificar el trabajo propio y el ajeno, así como los recursos disponibles, demostrando capacidad para tomar decisiones y resolver las dificultades que aparezcan.

G9 Alcanzar las habilidades propias del manejo de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs).



2.2 Específicas

Las competencias específicas dependerán del trabajo elegido por el alumno, y serán distintas en cada caso

3. Objetivos

Indicar los objetivos o resultados de aprendizaje que se proponen de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación.

1. Saber diseñar y planificar un trabajo científico/técnico
2. Conocer la forma de realización de los trabajos científico/técnicos
3. Saber redactar y presentar en forma escrita un trabajo científico/técnico
4. Saber realizar una presentación y exposición oral de un trabajo científico/técnico

4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

Esta asignatura supondrá una dedicación de 175 horas.

Las actividades formativas variarán en función del trabajo elegido por el alumno. Básicamente consistirán en trabajos en laboratorio y tutorías, aunque en algún caso pueden incluirse otro tipo de actividades como seminarios o talleres.

5. Bloques temáticos¹

NO APLICABLE

6. Temporalización

Los alumnos deberán haber cursado las asignaturas obligatorias del master antes de realizar el trabajo Fin de Master.

7. Tabla resumen de los instrumentos, procedimientos y sistemas de evaluación/calificación

El trabajo se evaluará por medio de un tribunal formado por tres miembros elegidos entre los profesores del master. El trabajo se presentará en forma escrita y se defenderá en forma oral. Se valorará el planteamiento del trabajo, la resolución del mismo y la exposición, tanto escrita como oral.

El desarrollo, elaboración de la memoria, defensa y evaluación del proyecto se realizará atendiendo el reglamento de la Universidad de Valladolid sobre Proyectos Fin de Master.

8. Consideraciones finales

Cada alumno tendrá un tutor, de entre los profesores del master, que le guiará en el desarrollo del trabajo.

Cada curso, antes del segundo cuatrimestre (aprox. Diciembre), se hará una propuesta de temas de Trabajo Fin de Master que como mínimo igualará el número de alumnos matriculados en esta asignatura. El tutor será asignado a cada alumno atendiendo los intereses de ambas partes y teniendo en cuenta la afinidad entre el itinerario del alumno y el tema del trabajo Fin de Master.

La comisión académica será la encargada de aprobar la temática del trabajo a desarrollar por el alumno y de velar por la disponibilidad de proyectos para los alumnos.

¹

Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.