



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: TRABAJO FIN DE MÁSTER	Código: 310848
Tipología: PROYECTO	Créditos ECTS: 12
Grado: 2345 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD	Curso académico: 2019-20
Centro: 1 - FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS (CR)	Grupo(s): 20
Curso: 1	Duración: SD
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web:	Bilingüe: N

Profesor: MARIA AREVALO VILLENA - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie /	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3423	maria.arevalo@uclm.es	Jueves y viernes (11:00-13:00); lunes (16:00-18:00)
Profesor: GIUSEPPE FREGAPANE QUADRI - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3439	giuseppe.fregapane@uclm.es	Lunes, Martes y Miércoles de 12:00 a 14:00h.

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

El Trabajo Fin de Máster tiene la finalidad de conseguir que el estudiante ponga en práctica los conocimientos y las competencias adquiridas durante el Máster de una manera conjunta, de forma que se ponga de manifiesto la relación entre las diversas materias y su utilidad práctica para resolver casos reales que se aproximen a su labor profesional en el mercado laboral.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB06	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
CB07	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
CB08	Que los 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
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
CB9	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
E9	Ser capaz de realizar y defender un trabajo o proyecto profesional o de investigación, desarrollando las competencias adquiridas durante las enseñanzas de Máster.
T01	Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.
T02	Generar propuestas innovadoras y competitivas en la actividad profesional y en la investigación, mostrando así iniciativa y espíritu emprendedor.
T03	Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.
T04	Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para la búsqueda de información científico-técnica de referencia internacional y para el manejo de programas y aplicaciones informáticas especializadas para el análisis de datos, la interpretación de resultados y la predicción o modelización del comportamiento de las propiedades de los alimentos durante su elaboración y/o conservación.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

- Capacitar al estudiante para que integre adecuadamente las competencias específicas y transversales adquiridas durante su formación en el Máster.
- Realizar una memoria de calidad sobre el trabajo realizado y exponer los resultados de forma clara y coherente.
- Saber recopilar de forma rigurosa información bibliográfica actualizada sobre el trabajo realizado que ayude a la interpretación de los resultados.
- Aplicar la metodología del trabajo científico y/o tecnológico y saber analizar de manera crítica los resultados obtenidos.
- Aprender a trabajar con rigor y a organizarse en la realización de su trabajo.
- Adquirir la formación necesaria para plantear un proyecto profesional o de investigación aplicada y resolverlo satisfactoriamente.

Adquirir la información necesaria sobre el trabajo realizado para poder realizar una defensa argumental y debate sobre los resultados obtenidos.

6. TEMARIO

Tema 1: El Trabajo Fin de Máster podrá realizarse tanto en la Universidad como en Empresas, Instituciones o Centros de Investigación que ofrezcan sus instalaciones para ello y tengan convenio con la UCLM. Será supervisado por uno o varios docentes del Máster o un docente del Máster y un responsable de la empresa. Podrá realizarse sobre cualquiera de los contenidos desarrollado en las asignaturas del Máster, siendo especialmente recomendables aquellos que se refieran a materias con competencias específicas más relacionadas con su actividad profesional en el ámbito de la Innovación y Desarrollo de Alimentos y de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Las líneas de investigación propuestas estarán acordes con las actividades de los grupos implicados en la docencia: Aceite de Oliva y Grasas comestibles; Biotecnología de levaduras; Productos Cárnicos; Productos Lácteos y bacterias lácticas; Enología y productos naturales; Simplificación, Automatización y Miniaturización de procesos analíticos; Biological and Geophysical Fluid Numerical Modelling; y Comercialización e Investigación de Mercados. La información en cuanto a composición de los grupos, líneas de investigación, infraestructuras y equipos, y curriculum investigador aparece en la página web de la Universidad (www.uclm.es/organos/vic_investigacion/catalogo).

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

El Trabajo Fin de Máster podrá realizarse tanto en la Universidad como en Empresas,

Instituciones o Centros de Investigación que ofrezcan sus instalaciones para ello y tengan

convenio con la UCLM. Será supervisado por uno o varios docentes del Máster o un docente

del Máster y un responsable de la empresa.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado		0.16	4	S	N	S	
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado		1.2	30	S	N	S	
Otra actividad no presencial [AUTÓNOMA]	Combinación de métodos		5.76	144	S	N	S	Trabajo de campo
Trabajo de campo [PRESENCIAL]	Combinación de métodos		1.44	36	S	N	S	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje		3.04	76	S	N	S	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		0.36	9	S	N	S	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.04	1	S	N	S	
Total:			12	300				
			Créditos totales de trabajo presencial: 2.84		Horas totales de trabajo presencial: 71			
			Créditos totales de trabajo autónomo: 9.16		Horas totales de trabajo autónomo: 229			

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Realización de trabajos de campo	0.00%	30.00%	Evaluación del tutor/es del trabajo (memoria escrita, trabajo práctico realizado, interés e iniciativa personal)
Prueba	0.00%	70.00%	Evaluación de una comisión formada por tres miembros (formación del alumno, calidad y rigor científico del trabajo, capacidad de transmitir información oral y escrita, claridad de la exposición, capacidad de defensa y argumentación)
Total:	0.00%	100.00%	

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas

Horas Suma horas

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población ISBN	Año	Descripción
No se ha introducido ningún elemento bibliográfico					