



# UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

## GUÍA DOCENTE

### 1. DATOS GENERALES

Asignatura: TRABAJO FIN DE MÁSTER

Tipología: PROYECTO

Grado: 2344 - MASTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO

Centro:

Curso: 1

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web: <http://muve.masteruniversitario.uclm.es/presentacion.aspx>

Código: 310838

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2023-24

Grupo(s): 40

Duración: SD

Segunda lengua:

English Friendly: N

Bilingüe: N

Profesor: <b>MARÍA ELENA ALAÑÓN PARDO</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/320	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		MariaElena.Alanon@uclm.es	
Profesor: <b>GONZALO LUIS ALONSO DIAZ-MARTA</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSIAMB/ Módulo 1/planta 1ª	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	967 599310	Gonzalo.Alonso@uclm.es	
Profesor: <b>MARIA AREVALO VILLENA</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3423	maria.arevalo@uclm.es	
Profesor: <b>RODOLFO LUIS BERNABEU CAÑETE</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
E.T.S. de Ingenieros Agrónomos y de Montes/Planta baja. Despacho de Economía de la Empresa Agraria	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	967599239	rodolfo.bernabeu@uclm.es	
Profesor: <b>ANA ISABEL BRIONES PEREZ</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie. Planta baja	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3424	ana.briones@uclm.es	
Profesor: <b>JUAN SEBASTIAN CASTILLO VALERO</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSIAMB/IDR	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	2619	sebastian.castillo@uclm.es	
Profesor: <b>MONICA DIAZ DONATE</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Escuela de Ingenieros Agrónomos / Despacho 203	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA		monica.diaz@uclm.es	
Profesor: <b>MARIA CONSUELO DIAZ-MAROTO HIDALGO</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie / IRICA	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	6743	mariaconsuelo.diaz@uclm.es	
Profesor: <b>CONCEPCION FABEIRO CORTES</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Manuel Alonso Peña/Planta baja PV/ETSIAM	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	967 599200.2826	concepcion.fabeiro@uclm.es	
Profesor: <b>MONICA FERNANDEZ GONZALEZ</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/301	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052678	Monica.Fernandez@uclm.es	
Profesor: <b>FRANCISCO JESUS GARCIA NAVARRO</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labardor/ 313	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	926295215	fcojesus.garcia@uclm.es	
Profesor: <b>SERGIO GOMEZ ALONSO</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
IRICA/Primera planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	926052829	sergio.gomez@uclm.es	
Profesor: <b>MIGUEL ANGEL GONZALEZ VIÑAS</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052167	miguelangel.gonzalez@uclm.es	
Profesor: <b>PEDRO MIGUEL IZQUIERDO CAÑAS</b> - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría

San Isidro Labrador/3.04	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Pedro.lzquierdo@uclm.es	
Profesor: <b>DAVID MARTÍNEZ GRANADOS</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA		David.MGranados@uclm.es	
Profesor: <b>JOSE ANTONIO MONREAL MONTOYA</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
ETSIAM/Plagas	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926053242	jose.monreal@uclm.es	
Profesor: <b>FRANCISCO MONTERO RIQUELME</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
Planta baja PV/ETSIAM	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926053136	francisco.montero@uclm.es	
Profesor: <b>MARIA DE LOS LLANOS PALOP HERREROS</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
Edificio Sabatini. Despacho 28	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	925265716	mariallanos.palop@uclm.es	
Profesor: <b>CARIDAD PEREZ DE LOS REYES</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
Escuela Ingenieros Agrónomos/ 324	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926052053	caridad.perez@uclm.es	
Profesor: <b>MARIA SOLEDAD PEREZ COELLO</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
MarieCurie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3421	soledad.perez@uclm.es	
Profesor: <b>JOSÉ PÉREZ NAVARRO</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
San Isidro Labrador/302	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Jose.PNavarro@uclm.es	
Profesor: <b>MARIA ROSARIO SALINAS FERNANDEZ</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
E.T.S.I. AGRÓNOMICA Y DE MONTES Y BIOTECNOLOGÍA/Edificio Manuel Alonso Peña/Módulo1/Planta 1ª	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	967 599310	rosario.salinas@uclm.es	
Profesor: <b>EVA SANCHEZ PALOMO LORENZO</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052167	eva.sanchez@uclm.es	
Profesor: <b>MARIANO SUAREZ DE CEPEDA MARTINEZ</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
Planta baja ETSIAM	MECÁNICA ADA. E ING. PROYECTOS	967599200ext 2846	mariano.suarez@uclm.es	
Profesor: <b>ROSARIO SÁNCHEZ GÓMEZ</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
ETSIAM/ Módulo 1/planta 1ª	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	926 053618	Rosario.SGomez@uclm.es	
Profesor: <b>AMAYA ZALACAIN ARAMBURU</b> - Grupo(s): 40				
<b>Edificio/Despacho</b>	<b>Departamento</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutoría</b>
ETSIAMB/ Módulo 1/planta 1ª	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	926 05 29 02	Amaya.Zalacain@uclm.es	

## 2. REQUISITOS PREVIOS

Los establecidos en la Normativa sobre elaboración y defensa de los Trabajos Fin de Máster de la UCLM . "El TFM se evaluará una vez que se tenga constancia fehaciente de que el estudiante ha superado todas las materias restantes del plan de estudios incluidas, en su caso, los complementos formativos, y dispone de todos los créditos necesarios para la obtención del título de Máster Universitario excepto los correspondientes al propio TFM."

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

En la materia de este módulo se pretende que el estudiante sea capaz de aplicar y afianzar las competencias asociadas al Master Universitario en Viticultura, Enología y Comercialización el vino que ha adquirido durante sus estudios.

Los alumnos después de realizar el TFM tendrán capacidad para desarrollar , presentar y defender ante una comisión un trabajo relacionado con el perfil de egreso que se ha definido a través de los objetivos generales indicados en la Memoria del Master.

#### 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
CB09	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
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.
E12	Realización, presentación y defensa, una vez obtenidos todos los créditos del plan de estudios, de un ejercicio original realizado individualmente ante un tribunal universitario, consistente en un trabajo de investigación según las líneas de investigación de los grupos docentes o realizado a nivel profesional en alguna industria el que se sintetizan las competencias adquiridas en las enseñanzas.

#### 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

##### Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

No se han establecido.

##### Resultados adicionales

En la materia de este módulo se pretende que el estudiante sea capaz de aplicar y afianzar las competencias asociadas al Máster Universitario en Viticultura Enología y Comercialización que ha adquirido durante sus estudios.

#### 6. TEMARIO

##### Tema 1: Trabajo Fin de Master

##### COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

Elaboración de un ejercicio original realizado individualmente consistente en un trabajo de I+D de naturaleza profesional en el que se sintetizan las competencias adquiridas en las enseñanzas

#### 7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Trabajo en grupo	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10 E12	0.2	5	S	N	Competencias descritas en los objetivos generales del título junto con (E12)
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10 E12	1	25	S	N	Competencias descritas en los objetivos generales del título junto con (E12)
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10 E12	4	100	S	N	Competencias descritas en los objetivos generales del título junto con (E12)
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10 E12	0.4	10	S	S	Competencias descritas en los objetivos generales del título junto con (E12)
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10 E12	0.4	10	S	S	Competencias descritas en los objetivos generales del título junto con (E12)
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>			
			<b>Créditos totales de trabajo presencial: 2</b>		<b>Horas totales de trabajo presencial: 50</b>		
			<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 4</b>		<b>Horas totales de trabajo autónomo: 100</b>		

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

#### 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Otro sistema de evaluación	100.00%	100.00%	Se ajustará a la normativa sobre la elaboración y defensa de los trabajos fin de Máster de la UCLM.

<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>
---------------	----------------	----------------

\* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

**Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:**

**Evaluación continua:**

Se ajustará a la normativa sobre la elaboración y defensa de los trabajos fin de Máster de la UCLM. El Trabajo Fin de Máster será evaluado por un Tribunal, designado por la comisión académica, y formado por tres miembros, de los cuales al menos dos serán profesores que impartan docencia en el programa. El Tutor informará al tribunal y evaluará el desarrollo del trabajo y los resultados reflejados en la memoria escrita. La evaluación del tribunal considerará:

- La formación académica adquirida por el alumno (30%).
- El rigor científico y la calidad del trabajo realizado (30%).
- La claridad de exposición (20%).
- La capacidad de debate y de defensa de los argumentos (20%).

**Evaluación no continua:**

Se ajustará a la normativa sobre la elaboración y defensa de los trabajos fin de Máster de la UCLM. El Trabajo Fin de Máster será evaluado por un Tribunal, designado por la comisión académica, y formado por tres miembros, de los cuales al menos dos serán profesores que impartan docencia en el programa. El Tutor informará al tribunal y evaluará el desarrollo del trabajo y los resultados reflejados en la memoria escrita. La evaluación del tribunal considerará:

- La formación académica adquirida por el alumno (30%).
- El rigor científico y la calidad del trabajo realizado (30%).
- La claridad de exposición (20%).
- La capacidad de debate y de defensa de los argumentos (20%).

**Particularidades de la convocatoria extraordinaria:**

Idem. convocatoria ordinaria.

**Particularidades de la convocatoria especial de finalización:**

idem. convocatoria ordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
<b>Tema 1 (de 1): Trabajo Fin de Master</b>	
Comentario: La secuencia de trabajo será fijada posteriormente de acuerdo con el tutor asignado y el Trabajo Fin de Master a Desarrollar	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS					
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población ISBN	Año	Descripción
	Australian Journal of Grape and Wine Research. <a href="http://www.asvo.com.au/ajgwr/">http://www.asvo.com.au/ajgwr/</a>				
	Australian and New Zealand wine Industry Journal. <a href="http://www.winetitles.com.au/wij/">http://www.winetitles.com.au/wij/</a>				
	Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin. <a href="http://www.vigne-vin.com">www.vigne-vin.com</a>				
	Vitis. <a href="http://www.jki.bund.de/nn_814242/EN/veroeff/vitis/vitis__node__en.html">http://www.jki.bund.de/nn_814242/EN/veroeff/vitis/vitis__node__en.html</a>				
	Revista Enologia. <a href="http://www.revistaenologia.com/">http://www.revistaenologia.com/</a>				
	Revista Esvi. <a href="http://www.es-vi.com/">http://www.es-vi.com/</a>				
	Revista de enología ACE. <a href="http://www.acenologia.com/index.htm">http://www.acenologia.com/index.htm</a>				
	Viticultura y Enología Profesional: <a href="http://www.agrolatino.com/viticult.htm">http://www.agrolatino.com/viticult.htm</a>				