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:**	2023-24
Centro:	1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGIAS QUIMICAS CR.	**Grupo(s):**	20
Curso:	1	**Duración:**	SD
Lengua principal de impartición:	Español	**Segunda lengua:**	
Uso docente de otras lenguas:		**English Friendly:**	S
Página web:		**Bilingüe:**	N

Profesor: **MARIA DESAMPARADOS SALVADOR MOYA** - Grupo(s): **20**

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3422	amparo.salvador@uclm.es	Enviar un correo electrónico al profesor para concertar día y hora de la tutoría

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.
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.
Aprender a trabajar con rigor y a organizarse en la realización de su trabajo.

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 (UCLM) como en Empresas, Instituciones o Centros de Investigación que ofrezcan sus instalaciones para ello y tengan Convenio Educativo en ACTIVO con la UCLM.

Será tutorizado / supervisado por: a) uno o varios docentes del Máster o b) un docente del Máster y un responsable de la empresa.

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 dirigido o tutorizado		0.16	4	S	N	
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado		1.2	30	S	N	
Otra actividad no presencial [AUTÓNOMA]	Combinación de métodos		5.76	144	S	N	Trabajo de campo
Trabajo de campo [PRESENCIAL]	Combinación de métodos		1.44	36	S	N	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje		3.04	76	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		0.36	9	S	N	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.04	1	S	N	
		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 (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluacion continua	Evaluación no continua*	Descripción
Realización de trabajos de campo	30.00%	30.00%	Evaluación del tutor/es del trabajo (memoria escrita, trabajo práctico realizado, interés e iniciativa personal)
Prueba	70.00%	70.00%	Evaluación de una comisión formada por tres miembros (formación del alumno, calidad y rigor científico del trabajo, capacidad de trasmitir información oral y escrita, claridad de la exposición, capacidad de defensa y argumentación)
Total:	**100.00%**	**100.00%**	

* *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:

Corresponderá al seguimiento que el tutor haga durante el desarrollo del TFM mediante las tutorías correspondientes

Evaluación no continua:

Corresponderá a la nota designada por el tribunal que evalúe el TFM tras su defensa pública como resultado global del trabajo realizado

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

No existen

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

No existen

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