

2023-24



GUIA DOCENT **TREBALL DE FI DE MÀSTER**

Coordinació: ELEZ MARTINEZ, PEDRO

Any acadèmic 2023-24

Informació general de l'assignatura

Denominació	TREBALL DE FI DE MÀSTER			
Codi	13114			
Semestre d'impartició	INDEFINIDA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Màster Universitari en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària	1	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	20			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	TFM		
	Nombre de crèdits	20		
	Nombre de grups	1		
Coordinació	ELEZ MARTINEZ, PEDRO			
Departament/s	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA D'ALIMENTS			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
ELEZ MARTINEZ, PEDRO	pedro.elez@udl.cat	6	
LOPEZ FRUCTUOSO, MARIA LUISA	marialuisa.lopez@udl.cat	1	
MARIN SILLUE, SONIA	sonia.marin@udl.cat	1	
OMS OLIU, GEMMA	gemma.oms@udl.cat	1	

Objectius acadèmics de l'assignatura

El TFM té com a principal objectiu formar l'estudiantat en la darrera etapa dels estudis de màster en metodologia, estructuració, planificació, organització i realització de les capacitats professionals adquirides amb els estudis.

L'objectiu del TFM és la realització d'un projecte, memòria o estudi original i de forma individual, sota la supervisió d'un director/a o tutor/a, que apliqui i integri els coneixements adquirits al llarg dels estudis de Màster.

El TFM del màster GIJA anirà habitualment lligat a una estada de pràctiques en empreses alimentàries o centres de recerca.

El TFM pot tractar sobre qualsevol tema que estigui orientat a l'aplicació de les competències generals associades a la titulació.

El TFM conclourà amb l'elaboració d'una memòria del treball realitzat, seguida per la seva defensa pública davant d'un tribunal nomenat a aquest efecte.

Competències

Competències generals

CG1. Motivació per la qualitat

CG2 Capacitat d'organització i planificació de tota la documentació i activitats generades dels sistemes de qualitat

CG3 Treball en equip entre el personal involucrat en la producció en la IA: producció, qualitat, vendes, ...

CG4 Creativitat aplicada a la innovació dels productes i processos

CG5 Iniciativa i esperit emprenedor

CG6. En particular, el pràcticum ha d'iniciar en l'adquisició de competències com ara l'adaptació a les situacions canviants en la indústria, el raonament crític i la presa de decisions

CG7. Expressió oral i escrita

CG8. Gestió de el temps

CG9. compromís ètic

CG10.Capacidad de gestió de la informació

Competències específiques

CE1. Conèixer els sistemes de qualitat

CE2. Saber controlar i optimitzar els processos i productes

CE3. Saber avaluar, controlar i gestionar la qualitat alimentària

CE4. Saber implementar sistemes de qualitat

CE5. Conèixer la normalització i legislació alimentària

CE6. Conèixer els aspectes relacionats amb la higiene de el personal, productes i processos

CE7. Gestionar la seguretat alimentària

CE8. Saber analitzar i avaluar els riscos alimentaris

CE9. Conèixer el funcionament, gestió i control de l'organització d'empreses

CE10. Conèixer el funcionament, gestió i control de la comercialització i el màrqueting

CE11. Saber planificar i elaborar estudis tècnics

CE12. Saber fabricar i conservar aliments

CE13.Saber aplicar els coneixements adquirits en el cas particular de l'pràcticum

CE14. Resolució de Problemes

CE15. Saber fabricar i conservar aliments

CE16. Saber planificar i elaborar estudis tècnics

CE17. Saber planificar i elaborar treballs de R + D

CE18. Saber desenvolupar nous processos i productes

Eixos metodològics de l'assignatura

Màster en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària (MGIIA)

RECOMANACIONS PER A L'ELABORACIÓ DEL Treball Final de Màster

El treball final de màster (TFM) serà elaborat per cada alumne i presentat davant d'un tribunal d'avaluació constituït per tal de jutjar-lo, d'acord amb les normatives de l'ETSEA i la UdL:

(http://www.udl.cat/export/sites/UdL/udl/norma/Ordenacio_academica/xNORMATIVA_REGULADORA_DE_LxAVAUACIO_I_DE_LA_QUALIFICACIO_DE_LxESTUDIANTAT_A_LA_UDL_-_modif_CG29-01-10x.pdf).

El treball (TFM) pretén conjugar les diferents competències assolides per l'alumne en les assignatures cursades durant el màster i evidenciar la capacitat de creació, síntesi, discussió i comunicació de coneixements. El TFM podrà ser la memòria d'un treball experimental original desenvolupat per l'alumne o bé un aprofundiment en un tema d'interès y que poden ser de 3 tipus:

- Treballs proposats pel professorat vinculat al màster
- Treballs proposats pels estudiants amb el vist i plau d'un professor del màster
- Treballs originats en el marc de les relacions universitat-empresa i aprovats per la coordinació del màster.

En conseqüència, el treball es podrà presentar en dues modalitats diferents:

- Format d'article científic, seguint les normes establertes per a aquest tipus de treballs.
- Format de memòria: l'estructura pot variar en funció del tema escollit.

En qualsevol cas, cal que el treball assoleixi un adequat nivell quant a continguts i aspectes formals, i que aquests aspectes siguin els apropiats i habituals per a un document típic de comunicació de resultats científicotècnics.

El tribunal avaluador, format per tres professors del màster atorgarà la qualificació final del treball, basant-se tant en el document escrit com en la presentació oral. Es valorarà:

- La presentació formal i la claredat (redacció, estructura i equilibri entre les parts, citació bibliogràfica, correcció en les il·lustracions (figures i taules)
- La novetat i pertinença del tema i dels objectius proposats.
- La fonamentació teòrica (aplicació dels continguts del màster, grau d'aprofundiment, conceptualització...)
- La idoneïtat de la metodologia emprada.
- L'adequació de les feines realitzades a les atribucions professionals i acadèmiques pròpies d'un titulat en Màster, especialment en els treballs fruit d'estades en empresa.
- La discussió dels resultats obtinguts, assenyalant especialment la possible projecció pràctica d'aquests resultats en el sector alimentari i les conclusions a les quals s'ha arribat.

Pautes per a la realització del TFM

1. Proposta

En el cas de TFM que es duran a terme en una empresa, caldrà que l'estudiant elabori una proposta que contingui els antecedents de la temàtica a estudiar i el pla de treball. Aquesta proposta haurà de rebre el vistiplau del tutor de la Universitat durant el període inicial de l'estada.

2. Redacció i presentació del TFM

El treball, així com la seva presentació pública, es redactarà en qualsevol de les llengües oficials de Catalunya, o en anglès.

Tot i que l'estructura del treball depèn en gran mesura del tema escollit, s'aconsella que inclogui els següents apartats:

1. Índex paginat
2. Resum d'unes 200 paraules, en l'idioma de redacció del document, i també en anglès.
3. Introducció: Presentació del tema del treball, de la rellevància del problema i del seu interès per a la comunitat científica o professional. És aconsellable incorporar uns antecedents, que representin un resum crític de la bibliografia sobre el tema i la definició dels conceptes més rellevants per al treball.
4. Definició dels objectius i estructuració del pla de treball.
5. Protocol experimental (en el cas dels treballs experimentals): presentació i justificació de les hipòtesis de treball, de les variables de la recerca i dels criteris considerats, dels mètodes i paràmetres per a l'anàlisi de dades i dels mètodes de tractament de dades.
6. Resultats i discussió. Presentació clara i organitzada de tots els resultats obtinguts per a cadascun dels aspectes analitzats. Discussió dels resultats obtinguts i, si procedeix, proposta d'aplicacions pràctiques que puguin derivar-se d'aquests resultats.
7. Conclusions derivades dels resultats més interessants, reflexió sobre els aspectes que hagin pogut limitar la consecució dels objectius definits al començament del treball i perspectives de futur.
8. Bibliografia. Totes les referències bibliogràfiques pertinents consultades, citades segons les normes d'estil que s'inclouen al següent enllaç de la UdL:
9.
 1. Annexos (opcional). S'inclouran mostres documentals, dades recollides, etc. que permetin avaluar amb precisió tot el treball realitzat. Els annexos estaran numerats, disposaran d'un títol i apareixeran a l'índex.

De manera especial, per als treballs fruit d'una estada en una empresa, atesa l'heterogeneïtat dels plantejaments i tasques realitzades, és possible que alguns dels apartats anteriors no tinguin sentit. Es recomana incloure, juntament amb alguns dels anteriors, els apartats següents:

- a) Descripció de l'empresa: dades generals, organigrama, descripció dels processos i les línies de producció quan escaigui. Ubicació de les tasques realitzades en relació a l'organigrama i els processos productius, i justificació de l'interès i la necessitat d'aquestes tasques.
- b) Relació de protocols executats, amb indicació de si es tracta d'estàndards recollits a la bibliografia o de protocols propis de l'empresa. Assenyaleu els casos en què la informació està especialment subjecta a confidencialitat.
- c) Propostes de millora en els protocols analítics o experimentals, els equips o els processos productius, d'acord amb els coneixements previs i amb la recerca i/o els càlculs desenvolupats durant l'estada.
- d) Annex: Diari de seguiment de les tasques realitzades. Descripció sintètica, dia a dia, de la feina realitzada a l'empresa, que reflecteixi la durada i intensitat de cadascuna de les tasques realitzades, així com els elements que justifiquen el valor formatiu de l'estada (nous procediments apresos, etc). Atès que en molts casos l'estada en empresa no es fa amb la finalitat d'obtenir uns resultats tècnics o científics concrets, analitzables i valorables (com altrament succeeix en els treballs experimentals), el diari ha d'ajudar a valorar adequadament la importància de la formació adquirida durant l'estada.

Per a altres aspectes relacionats amb la presentació formal del treball, s'aconsella consultar el següent enllaç UdL: <http://www.fce.udl.cat/Recursos/guies/guiatreballs.pdf>

Pla de desenvolupament de l'assignatura

<http://www.masteralimentaria.udl.cat/ca/pla-formatiu/treball-final/>

Sistema d'avaluació

Rúbriques per a l'avaluació dels TFM del Màster en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària (GIIA)

http://www.masteralimentaria.udl.cat/export/sites/Alimentaria/.content/documents/Relacio-TFM/Criteris-avaluacio-rubriques-TFG-TFM-2018_C_Estudis_POP13-03-2018.pdf