



GUÍA DOCENTE

TRABAJO DE FIN DE MÁSTER

Coordinación: MARIN SILLUE, SONIA

Año académico 2020-21

Información general de la asignatura

Denominación	TRABAJO DE FIN DE MÁSTER			
Código	13114			
Semestre de impartición	INDEFINIDA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Máster Universitario en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria	1	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	20			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	TFM		
	Número de créditos	20		
	Número de grupos	1		
Coordinación	MARIN SILLUE, SONIA			
Departamento/s	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
ALEGRE VILAS, ISABEL	isabel.alegre@udl.cat	,5	
ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER	javier.arantegui@udl.cat	2	
ELEZ MARTINEZ, PEDRO	pedro.elez@udl.cat	1	
IBARZ MARTÍNEZ, RAQUEL	raquel.ibarz@udl.cat	2	
MARIN SILLUE, SONIA	sonia.marin@udl.cat	8	
MOLINO GAHETE, FRANCISCO	francisco.molino@udl.cat	2	
ODRIOZOLA SERRANO, ISABEL ANDREA	isabel.odrizola@udl.cat	1	
OMS OLIU, GEMMA	gemma.oms@udl.cat	1	
RAMOS GIRONA, ANTONIO JAVIER	antonio.ramos@udl.cat	1	
ROMERO FABREGAT, MARIA PAZ	mariapaz.romero@udl.cat	1	
SALA MARTI, NURIA	nuria.sala@udl.cat	1	
SANCHIS ALMENAR, VICENTE	vicente.sanchis@udl.cat	1	
SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES	robert.soliva@udl.cat	1	
VIÑAS ALMENAR, M.INMACULADA C.	inmaculada.vinas@udl.cat	,5	

Objetivos académicos de la asignatura

El TFM tiene como principal objetivo formar a los estudiantes en la última etapa de los estudios de máster en metodología, estructuración, planificación, organización y realización de las capacidades profesionales adquiridas con los estudios.

El objetivo del TFM es la realización de un proyecto, memoria o estudio original y de forma individual, bajo la supervisión de un tutor/a, que aplique e integre los conocimientos adquiridos durante los estudios de Máster. El TFM del máster GIIA irá habitualmente ligado a una estancia de prácticas en empresas alimentarias o centros de investigación.

El TFM puede tratar sobre cualquier tema que esté orientado a la aplicación de las competencias generales asociadas a la titulación.

El TFM concluirá con la elaboración de una memoria del trabajo realizado, seguida por su defensa pública ante un tribunal nombrado a tal efecto.

Competencias

CG3 Trabajo en equipo entre el personal involucrado en la producción en la IA: producción, calidad, ventas,...

CG4 Creatividad aplicada a la innovación de los productos y procesos

CG5 Iniciativa y espíritu emprendedor

CG6. En particular, el practicum ha de iniciar en la adquisición de competencias tales como la adaptación a las situaciones cambiantes en la industria, el razonamiento crítico y la toma de decisiones

CG7. Expresión oral y escrita

CG8. Gestión del tiempo

CG9. Compromiso ético

CG10. Capacidad de gestión de la información

CE5. Conocer la normalización y legislación alimentaria

CE11. Saber planificar y elaborar estudios técnicos

CE13. Saber aplicar los conocimientos adquiridos en el caso particular del practicum

CE14. Resolución de Problemas

CE17. Saber planificar y elaborar trabajos de I+D

Resto de competencias específicas dependiendo de la tipología del TFM desarrollado.

Ejes metodológicos de la asignatura

Máster en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria (MGIIA)

El trabajo final de máster (TFM) será elaborado por cada alumno y presentado delante de un tribunal de evaluación constituido con esta finalidad, de acuerdo con las normativas de la UdL:

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

El trabajo (TFM) pretende conjugar las diferentes competencias logradas por el alumno en las asignaturas cursadas durante el máster y evidenciar la capacidad de creación, síntesis, discusión y comunicación de conocimientos. El TFM podrá ser la memoria de un trabajo experimental original desarrollado por el alumno o bien una profundización en un tema de interés y que pueden ser de 3 tipos:

- a) Trabajos propuestos por el profesorado vinculado al máster
- b) Trabajos propuestos por los estudiantes con el visto y aprobado de un profesor del máster
- c) Trabajos originados en el marco de las relaciones universidad-empresa y aprobados por la coordinación del máster.

En consecuencia, el TFM podrá presentarse en dos modalidades diferentes:

- Formato de artículo científico, siguiendo las normas establecidas en este tipo de trabajos.
- Formato de memoria: la estructura puede variar en función del tema escogido.

En cualquier caso, hace falta que el trabajo logre un adecuado nivel en cuanto a contenidos y aspectos formales, y que estos aspectos sean los apropiados y habituales para un documento típico de comunicación de resultados científicotécnicos.

El tribunal evaluador, formado por 3 profesores del máster, otorgará la calificación final del trabajo basándose en el documento presentado y en la presentación oral (ver rúbrica). Se valorará:

- La presentación formal y la claridad (redacción, estructura y equilibrio entre las partes, bibliografía presentada, correcciones en las ilustraciones (figuras y tabla).
- La novedad y adecuación del tema y los objetivos propuestos.
- La fundamentación teórica (aplicación de los contenidos del máster, grado de profundización, conceptualización,...)
- La adecuación de los trabajos realizados a las atribuciones profesionales y académicas propias de un titulado en Máster, especialmente en los trabajos fruto de estancias en empresa.
- La discusión de los resultados obtenidos, señalando especialmente la posible proyección práctica de estos resultados en el sector alimentario y las conclusiones a las cuales se ha llegado.

Pautas para la realización del TFM

1. Propuesta

En el caso de TFM que se llevarán a cabo en una empresa, hará falta que el estudiante elabore una propuesta que contenga los antecedentes de la temática a estudiar y el plan de trabajo. Esta propuesta tendrá que recibir el visto bueno del tutor de la Universidad durante el periodo inicial de la estancia.

2. Redacción y presentación del TFM

El trabajo, así como su presentación pública, se redactará en cualquier de las lenguas oficiales de Cataluña, o en inglés.

A pesar de que la estructura del trabajo depende en gran medida del tema escogido, se aconseja que incluya los siguientes apartados:

1. Índice paginado
2. Resumen de unas 200 palabras, en el idioma de redacción del documento, y también en inglés.
3. Introducción: Presentación del tema del trabajo, de la relevancia del problema y de su interés para la comunidad científica o profesional. Es aconsejable incorporar unos antecedentes, que representen un resumen crítico de la bibliografía sobre el tema y la definición de los conceptos más relevantes para el trabajo.
4. Definición de los objetivos y estructuración del plan de trabajo.
5. Protocolo experimental (en el caso de los trabajos experimentales): presentación y justificación de las hipótesis de trabajo, de las variables de la investigación y de los criterios considerados, de los métodos y parámetros para el análisis de datos y de los métodos de tratamiento de datos.
6. Resultados y discusión. Presentación clara y organizada de todos los resultados obtenidos para cada uno de los aspectos analizados. Discusión de los resultados obtenidos y, si procede, propuesta de aplicaciones prácticas que puedan derivarse de estos resultados.
7. Conclusiones derivadas de los resultados más interesantes, reflexión sobre los aspectos que hayan podido limitar la consecución de los objetivos definidos a comienzos del

trabajo y perspectivas de futuro.

8. Bibliografía. Todas las referencias bibliográficas pertinentes consultadas, citadas según las normas de estilo que se incluyen en el siguiente enlace de la UdL: <http://www.guiesieinesbd.udl.cat/joomla/index.php/guies-tematiques-/1-tutorials/163-com-es-presenta-una-bibliografia>
9. Anexos (opcional). Se incluirán muestras documentales, datos recogidos, etc. que permitan evaluar con precisión todo el trabajo realizado. Los anexos estarán numerados, dispondrán de un título y aparecerán al índice.

De manera especial, para los trabajos fruto de una estancia en una empresa, y teniendo en cuenta la heterogeneidad de los planteamientos y tareas realizadas, es posible que algunos de los apartados anteriores no tanga sentido. No obstante, se recomienda incluir, juntamente con algunos de los anteriores, los apartados siguientes:

- a. Descripción de la empresa: Datos generales, organigrama, descripción de los procesos y las líneas de producción cuando proceda. Ubicación de las tareas realizadas en relación al organigrama y los procesos productivos, y justificación del interés y la necesidad de estas tareas.
- b. Relación de los protocolos ejecutados, con indicación de si se trata de estándares o normativas recogidas en la bibliografía o de protocolos propios de la empresa. Se deben indicar la información que está especialmente sujeta a confidencialidad.
- c. Propuestas de mejora en los protocolos analíticos o experimentales, los equipos o los procesos productivos, de acuerdo con los conocimientos previos y con la investigación y/o de los cálculos obtenidos o desarrollados en la estancia.
- d. Anejo: Diario de seguimiento de las tareas realizadas. Descripción sintética, día a día, del trabajo realizado en la empresa, que refleje la duración e intensidad de cada una de las tareas realizadas, así como los elementos que justifiquen el valor formativo de la estancia (Nuevos procedimientos aprendidos, etc). Teniendo en cuenta que en muchos casos la estancia en la empresa no se realiza con la finalidad de obtener unos resultados técnicos o científicos concretos, analizables y valorables (como sucede en los trabajos experimentales), el diario debe ayudar a valorar adecuadamente la importancia de la formación adquirida durante la estancia.

Para otros aspectos relacionados con la presentación formal del trabajo, se aconseja consultar el siguiente enlace de la UdL:

<http://www.fce.udl.cat/Recursos/guies/quiatreballs.pdf>.

Sistema de evaluación

Rúbrica para la evaluación de los TFM del Máster en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria (GIIA)

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