



Universitat de Lleida

# GUÍA DOCENTE

# TRABAJO DE FIN DE MASTER

Coordinación: BALLESTA REMY, ASTRID

Año académico 2023-24

## Información general de la asignatura

<b>Denominación</b>	TRABAJO DE FIN DE MASTER			
<b>Código</b>	14430			
<b>Semestre de impartición</b>	INDEFINIDA			
<b>Carácter</b>	<b>Grado/Máster</b>	<b>Curso</b>	<b>Carácter</b>	<b>Modalidad</b>
	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica	2	OBLIGATORIA	Presencial
<b>Número de créditos de la asignatura (ECTS)</b>	12			
<b>Tipo de actividad, créditos y grupos</b>	<b>Tipo de actividad</b>	TFM		
	<b>Número de créditos</b>	12		
	<b>Número de grupos</b>	1		
<b>Coordinación</b>	BALLESTA REMY, ASTRID			
<b>Departamento/s</b>	TECNOLOGÍA, INGENIERÍA Y CIENCIA DE ALIMENTOS			
<b>Información importante sobre tratamiento de datos</b>	Consulte <a href="#">este enlace</a> para obtener más información.			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
ARGEMI ARMENGOL, IMMACULADA	immaculada.argemi@udl.cat	,38	
BABOT GASPA, DANIEL	daniel.babot@udl.cat	4,13	
BALLESTA REMY, ASTRID	astrid.ballesta@udl.cat	,75	
COTS RUBIO, LLUIS	lluis.cots@udl.cat	,38	
EIZAGUIRRE ALTUNA, MATILDE	matilde.eizaguirre@udl.cat	,38	
ESTANY ILLA, JUAN	joan.estany@udl.cat	,38	
LAMPURLANES CASTEL, JORGE	jorge.lampurlanes@udl.cat	,75	
MARTIN CLOSAS, LLUIS	lluis.martin@udl.cat	,37	
PASCUAL ROCA, MIQUEL	miquel.pascual@udl.cat	,38	
PLAZA BONILLA, DANIEL	daniel.plaza@udl.cat	,76	
POCH CLARET, ROSA MARIA	rosa.poch@udl.cat	,75	

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
ROSELL POLO, JOAN RAMON	joanramon.rosell@udl.cat	1,5	
SANCHIS ALMENAR, VICENTE	vicente.sanchis@udl.cat	,75	
SIMON MIQUEL, GENÍS	genis.simon@udl.cat	,74	
VILLAR MIR, JOSEP MARIA	josepmaria.villar@udl.cat	1,13	

## Competencias

### - Competencias básicas:

CB6: 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

CB7: 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.

CB8: 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.

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.

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.

### - Competencias generales:

CG1: Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.

CG2: Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.

CG3: Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.

CG4: Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en

situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.

CG5: Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.

CG6: Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.

CG7: Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.

- Competencias específicas:

CE1: Gestión de recursos hídricos: hidrología, hidrodinámica, hidrometría, obras e instalaciones hidráulicas. Sistemas de riego y drenaje. Gestión de equipos e instalaciones que se integren en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria.

CE2: Construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales. Ordenación y gestión del territorio agrario y la integración paisajística. Políticas agrarias y de desarrollo rural. Estudio, intervención y gestión.

CE3: Sistemas de producción vegetal. Sistemas integrados de protección de cultivos. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.

CE4: Sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales: biotecnología y mejora animal.

CE5: Sistemas productivos de las industrias agroalimentarias. Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.

CE6: Los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. Gestión logística en el ámbito del sector.

CE7: Presentación y defensa pública de los resultados de los trabajos técnicos elaborados por el estudiante, como técnico independiente o como resultado de trabajo en equipo. Capacidad para discutir, razonar y defender propuestas propias o ajenas, ante un público experto, en sus aspectos ingenieriles, económicos, sociales y medioambientales.