



GUÍA DOCENTE 2017-2018
Trabajo Fin de Máster

1. Denominación de la asignatura:

Trabajo Fin de Máster

Titulación

Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias

Código

7454

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Trabajo Fin de Máster

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Todos los profesores con docencia en el Máster

4.b Coordinador de la asignatura

María del Mar Cavia Camarero

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Segundo

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Haber cursado 44 créditos con las diferentes asignaturas del Máster

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

16

9. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

COMPETENCIAS BÁSICAS

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

G1 - Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones.

G2 – Habilidad para trabajar en equipo

G3- Resolver problemas en entornos nuevos dentro de contextos multidisciplinares relacionados con la Biotecnología y Seguridad Alimentaria

G4 - Capacidad procesar información técnica y científica, utilizando los conocimientos adquiridos como base para poder ser originales en el desarrollo y aplicación de ideas.

G5 - Capacidad para transmitir información correctamente de forma oral y escrita, desarrollando habilidades para comunicarse y redactar informes

G6 - Capacidad para aprender de forma autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y/o investigador

G7 – Desarrollar capacidades investigadoras: objetividad, crítica constructiva, discusión razonada de hechos y datos, establecimiento de conclusiones, etc.

G8 - Capacidad de manejo de las fuentes bibliográficas y de información relacionadas con el campo de los alimentos y la alimentación

G9 - Compromiso con la ética profesional

G10- Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS



TME1.- Manejar de forma apropiada las fuentes y gestores bibliográficos y de información relacionados con el campo de la Biotecnología y Seguridad Alimentaria (CE14)

TME2.- Capacidad de investigar en el ámbito de la biotecnología y la ciencia de los alimentos (CE15)

TME3.-Capacidad de exposición clara, precisa y coherente y capacidad de debate y defensa argumental (CE 16)

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes

Objetivos generales de la Tesis de Master

- Iniciar a los estudiantes en la investigación en el campo de la ciencia y biotecnología alimentarias
- Especializar a posgraduados para una mejor incorporación al mercado de trabajo
- Perfeccionar la actividad profesional de empleados en empresas del sector alimentario o en instituciones o laboratorios relacionados con los alimentos y/o la alimentación
- Formar especialistas en distintos aspectos relacionados con la investigación que se desarrolla en los Departamentos implicados en el Máster

Objetivos generales para la formación general de investigadores

- Desarrollar capacidades investigadoras: objetividad, crítica constructiva, discusión razonada de hechos y datos, establecimiento de conclusiones, etc.
- Desarrollar la capacidad de síntesis.
- Desarrollar habilidades comunicativas.
- Usar recursos bibliográficos y fuentes de información de forma efectiva.
- Analizar resultados de investigación y sacar conclusiones.
- Desarrollar la capacidad crítica.
- Interaccionar con otros investigadores.

Objetivos específicos para la formación general de investigadores

- Adquirir capacidad para investigar en el ámbito de la biotecnología y la ciencia de los alimentos.
- Adquirir habilidades psicomotoras en diferentes técnicas experimentales y métodos de trabajo utilizadas habitualmente en la investigación y transferencia de tecnología del sector agroalimentario.
- Especializarse en técnicas avanzadas para el desarrollo de su tesis doctoral.
- Interaccionar con los integrantes de otros grupos de investigación que desarrollan su labor.
- Conocer los recursos de investigación disponibles en los diferentes grupos de investigación



10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

Trabajo Fin de Máster

Cursos de Formación

Curso sobre bases de datos. Curso sobre Legislación y Patentes. Curso sobre gestor de referencias EndNote. Curso sobre herramientas para conocer el estado de investigación de un tema y que faciliten el trabajo al investigador.

Trabajo Fin de Máster

El Trabajo Fin de Máster puede realizarse en empresas o en las áreas de conocimiento en la que participen los profesores con docencia en el Máster.

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Cursos de Formación	TME1	13	37	50
Trabajo práctico	CB7-CB10, G1 -G10 TM2, TME3	160	240	400
Total		173	277	450

12. Sistemas de evaluación:

El Trabajo Fin de Máster del Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias, incluye cursos de formación (2 ECTS), de asistencia obligatoria, impartidos por personal de la Biblioteca Universitaria de Burgos. Dichos cursos se evalúan como APTO/NO APTO.

El TFM desarrollado en la UBU o en empresa consta de una evaluación en defensa pública ante tribunal tras elaboración y entrega de la memoria técnico-científica. Los criterios de evaluación son los establecidos en la normativa vigente sobre la organización general de máster.

La nota final constará de :

-Nota designada por el director/Tutor que evaluará la adquisición de las competencias de los cursos transversales de formación, la dedicación al trabajo de fin de máster y el contenido científico y académico aplicando los criterios que se recogerán en rúbrica de evaluación

- Nota designada por los miembros fijos del tribunal en consideración al rigor de la estructura científica general del trabajo, elaboración de la memoria y exposición pública aplicando los criterios que se recogerán en la rúbrica de evaluación



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Nota designada por el director/tutor	70 %	70 %
Nota designada por los miembros del tribunal	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Cada alumno dispondrá de los recursos de investigación propios del área de conocimiento, grupo de investigación o empresa en que se incorpore, así como de los recursos de investigación de la Universidad en general.

14. Calendarios y horarios:

El trabajo fin de Máster, requiere una dedicación de 16 créditos por parte del estudiante. 2 ECTS son en cursos de formación cuyo horario aparecerá en la página web del máster y 14 ECTS de trabajo práctico en horario a concertar con el área de conocimiento, grupo de investigación o empresa en la que realice el trabajo fin de máster.

Horarios disponibles en: <http://www.ubu.es/master-universitario-en-seguridad-y-biotecnologia-alimentarias>

15. Idioma en que se imparte:

Catellano y "English Fiendly"