Universida_{de}Vigo

Guía Materia 2014 / 2015

DATOS IDEN	TIFICATIVOS				
Traballo Fin	de Máster				
Materia	Traballo Fin de Máster				
Código	O01M142V01227				
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental				
Descritores	Creditos ECTS		Sinale	Curso	Cuadrimestre
Lingua de impartición	12		ОВ	1	2c
Departament	o Bioloxía vexetal e ciencias do solo)			
	a Rodríguez Rajo, Fco. Javier				
Profesorado	Rodríguez Rajo, Fco. Javier				
Correo-e	javirajo@uvigo.es				
Web					
Descrición					

Competencias de titulación

Código

xeral

- A1 Adquirir conocimientos avanzados sobre diseño experimental y de estadística de utilidad en el desarrollo de proyectos de investigación.
- A2 Profundizar en el conocimiento de las técnicas de obtención, registro, procesado, validación y análisis de datos de campo y laboratorio y aplicarlas en la I+D+i en los campos ambiental y agroalimentario.
- A3 Manejar programas informáticos para el procesado y análisis espacial cuantitativo y aplicar dichas técnicas a diversas áreas de la investigación en los campos ambiental y agroalimentario.
- A4 Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad ambiental, agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad ([farm to fork]).
- A5 Conocer y comprender los procesos tecnológicos de producción, transformación y conservación de alimentos, con especial atención a la I+D+i de nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos y el medio ambiente.
- A6 Conocer y comprender la gestión medioambiental de los procesos de las industrias agrarias y alimentarias, con el fin de poder desarrollar I+D+i relacionada con los residuos (detección, procesado, eliminación y/o valorización) y ser capaz de transferir al sector productivo los avances en investigación en reducción de impactos de las actividades agroalimentarias.
- A7 Desarrollar investigaciones en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria y del medio natural mediante la aplicación de tecnologías medioambientalmente sostenibles.
- A8 Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión integral eficaz de riesgos alimentarios, en particular orientadas al desarrollo de nuevos sistemas de detección y alerta temprana de crisis de carácter agroalimentario.
- A9 Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.
- A10 Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos y los ecosistemas.
- A11 Comprender el funcionamiento y diversidad de los ecosistemas a distintos niveles y las adaptaciones a los ambientes en que viven.
- A12 Realizar estudios para conocer los principales efectos del cambio climático sobre los recursos naturales empleados en la industria agroalimentaria.
- B1 CB1: 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.

- B2 CB2: 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.
- B3 CB3: 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.
- B4 CB4: Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones []y los conocimientos y razones últimas que las sustentan[] a públicos, especializados o no, de un modo claro y sin ambigüedades.
- B5 CG1: Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector agroalimentario y del medio ambiente.
- CG2: Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el poso de las distintas escuelas o formas de hacer.
- B7 CG3: Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.
- B8 CG4: Que los estudiantes sean capaces de adaptarse a nuevas situaciones, con grandes dosis de creatividad e ideas para asumir el liderazgo de investigadores
- B9 CG5: Que los estudiantes sean capaces de desarrollar iniciativas y espíritu emprendedor con especial preocupación por la calidad de vida.
- B10 CG6: Que los estudiantes sean capaces de entender la proyección social de la ciencia.

Resultados previstos na materia	Resi	ultados de Formación e Aprendizaxe
El trabajo Fin de Master está orientado para que el alumno ponga en práctica las competencias	A1	B1
básicas y generales adquiridas, las cuales van a depender del tema del trabajo de Investigación a	A2	B2
desarrollar.	Α3	В3
El trabajo Fin de Master está orientado para que el alumno ponga en práctica todas las		B4
competencias transversales	A5	B5
En función de la línea de investigación del trabajo fin de máster realizado por el alumno.	A6	В6
	Α7	В7
	A8	B8
	A9	В9
	A10	B10
	A11	
	A12	

Contidos

Tema

Trabajo de investigación

Se llevará a cabo la realización de un trabajo original de Investigación tutelado por algún profesor del Master en los laboratorios de la Facultad y relacionado con alguno de los múltiples ámbitos del campo agroalimentario tratados a lo largo del Master (la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos, reducción de impactos de las actividades agroalimentarias, uso de tecnologías verdes en el campo agroalimentario, nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos y diseño/desarrollo de nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos]) de modo que los pueda aplicar en el desarrollo de actividades de I+D+i y transferencia.

El trabajo Trabajo Fin de Master está orientado a completar y reforzar las competencias asociadas al título, siempre bajo la supervisión de un tutor.

En la elaboración y en la presentación de la memoria del Trabajo Fin de Master, se emplearán adecuadamente recursos informáticos y las TIC's.

El Trabajo Fin de Master se presentará de forma escrita y se defenderá oralmente, ante una comisión nombrada a tal efecto.

Planificación						
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais			
Traballos tutelados	0	200	200			
Titoría en grupo	90	0	90			
Presentacións/exposicións	7	0	7			

Actividades introdutoria	as	2	0	2		
Traballos e proxectos		1	0	1		
	n na táboa de planificació	n son de carác	ter orientador, conside	erando a heteroxeneidad	le do	
alumnado.						
Metodoloxía docente						
TIOTOGOTOXIG GOCOTIC	Descrición					
Traballos tutelados		un trabajo de ir	nvestigación realizado	por el alumno (actividad	presencial).	
Titoría en grupo	Tutorías para el desarrollo del trabajo de investigación (actividad presencial) y/o mediante correo electrónico o plataforma de teledocencia FAITC (actividad no presencial).					
S		sentaciones de	sus compañeros para	un debate sobre sobre lo	s mismos.	
Actividades introdutoria	as El primer día de clase e actividades a desarrolla		ınirá con el tutor para	realizar un cronograma d	de todas las	
Atención personaliza	nda					
Metodoloxías	Descrición					
Actividades introdutorias	La atención personalizada del alumno se completará con las tutorías individuales obligatorias y la plataforma e teledocencia "FAITIC" . Finalmente se podrá establecer una constante tutorización vía correo electrónico para atender problemas y dudas urgentes.					
Titoría en grupo	La atención personalizada del alumno se completará con las tutorías individuales obligatorias y la plataforma e teledocencia "FAITIC" . Finalmente se podrá establecer una constante tutorización vía correo electrónico para atender problemas y dudas urgentes.					
Avaliación						
	Descrición				Cualificación	
Traballos tutelados	Memoria final del Trab redacción y calidad.				80	
Presentacións/exposici	ónsCalidad de la presenta evaluará la exposición todas las presentacion	oral y la utiliza	ación de medios gráfic	l Trabajo Fin de Máster(s os, así como la asistenci		
Outros comentarios	sobre a Avaliación					
Bibliografía. Fontes	de información					
Recomendacións						
Outros comentarios	loo maaaniansee de tutest					
EI AIUIIIIIO GEDE UTIIZAT	los mecanismos de tutori:	racion de forma	a constante.			