



DATOS IDENTIFICATIVOS

Traballo Fin de Máster

Materia	Traballo Fin de Máster			
Código	O01M032V01223			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS 9	Sinale OB	Curso 1	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición				
Departamento				
Coordinador/a	Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Profesorado	Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Correo-e	javirajo@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	(*)Estudio de investigación xeral			

Competencias de titulación

Código	
A1	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (¶farm to fork¶).
A2	Conocer y comprender los procesos tecnológicos de producción, transformación y conservación de alimentos, con especial atención en la investigación, desarrollo, transferencia e implementación de nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos.
A3	Conocer y comprender los sistemas de gestión medioambiental relacionados con los procesos productivos de las industrias agrarias y alimentarias, con el fin de capacitar al alumno para desarrollar actividades de investigación en los procesos de detección de residuos, así como en su procesado, eliminación y/o valorización; y por otro lado capacitarlo para transferir al sector productivo los avances en investigación en materias de reducción de impactos de las actividades agroalimentarias.
A4	Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria a la par que la sostenibilidad del medio natural con el uso de tecnologías verdes.
A5	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.
A6	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.
A7	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos.
B1	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.
B2	Adquirir capacidad en la resolución de problemas para facilitar la toma de decisiones en casos concretos de dificultades en el desarrollo de la actividad de investigación.
B3	Adquirir habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, y en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el peso de las distintas escuelas o formas de hacer.
B4	Desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.
B5	Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones, con grandes dosis de creatividad e ideas para asumir el liderazgo de investigadores.
B6	Desarrollar iniciativas y espíritu emprendedor con especial preocupación por la calidad de vida.

Competencias de materia		
Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*) Coñecer e integrar todos os aspectos relacionados coa *normalización e lexislación no ámbito da *fitopatología, de modo que os poida aplicar dentro de actividades de I+*D+i e *transferencia, prestando especial atención á seguridade e *trazabilidade ("*farm *to *fork")	saber	A1
(*)Coñecer e comprender os procesos tecnolóxicos de produción, transformación e conservación de alimentos, con especial atención na investigación, desenvolvemento, *transferencia e *implementación de novas tecnoloxías *respetuosas coa calidade dos alimentos.	saber	A2
(*)Coñecer e comprender os sistemas de xestión *medioambiental relacionados cos procesos produtivos das industrias agrarias e *alimentarias, co fin de capacitar ao alumno para desenvolver actividades de investigación nos procesos de *detección de *residuos, así como no seu procesado, *eliminación e/ou valorización; e doutra banda capacitalo para transferir ao sector produtivo os avances en investigación en materias de redución de impactos das actividades *agroalimentarias.	saber	A3
(*)Capacidade para desenvolver investigacións no campo da *fitopatología á vez que a *sostenibilidade do medio natural co uso de correctas tecnoloxías *mediambientales	saber facer	A4
(*)Capacidade para desenvolver investigacións no campo da xestión *integral eficaz de riscos *alimentarios, en particular orientadas ao desenvolvemento de novos sistemas de *detección e *alerta *temprana de crises de carácter *agroalimentario.	saber facer	A5
(*)Capacidade para investigar e desenvolver novos procesos de fabricación e conservación de alimentos	saber facer	A6
(*)Capacidade para investigar, deseñar e desenvolver novas técnicas de protección de cultivos.	saber facer	A7
(*)Desenvolver habilidades de análises, sínteses e xestión da información para contribuír á organización e *planificación de actividades de investigación no sector *agroalimentario	Saber estar / ser	B1
(*)Adquirir capacidade na resolución de *problemaspara facilitar tómaa de decisións en casos concretos de dificultades no desenvolvemento da actividade de investigación.	Saber estar / ser	B2
(*)Adquirir habilidades e destrezas de traballo en equipo, sexan ou non de carácter *multidisciplinar, e en contextos tanto nacionais como internacionais, recoñecendo a *diversidad de puntos de vista, así como o pouso das distintas escolas ou formas de facer.	Saber estar / ser	B3
(*)Desenvolver habilidades persoais de *razonamiento crítico e *constructivo para mellorar o funcionamento dos proxectos de investigación en que intervéñen.	Saber estar / ser	B4
(*)Ser capaz de adaptarse a novas situacións, con grandes doses de creatividade e ideas para asumir o liderado de investigadores.	Saber estar / ser	B5
(*)Desenvolver iniciativas e espírito *emprendedor con especial preocupación pola calidade de vida	Saber estar / ser	B6

Contidos

Tema

(*)Levarase a cabo a realización dun traballo (*) orixinal de Investigación tutelado nos laboratorios da Facultade (ou noutros laboratorios segundo autorización da Comisión Académica do *Master) relacionado con algún dos múltiples ámbitos do campo *agroalimentario tratados ao longo do *Master (a *normalización e lexislación no ámbito dos sistemas de calidade *agrícola e *alimentaria, novas tecnoloxías *respetuosas coa calidade dos alimentos, redución de impactos das actividades *agroalimentarias, uso de tecnoloxías verdes no campo *agroalimentario, novos procesos de fabricación e conservación de alimentos e deseño/desenvolvo de novas técnicas de *extracción, concentración, *purificación e análise de compoñentes naturais, engadidos ou *contaminantes nos alimentos[]) de modo que os poida aplicar no desenvolvemento de actividades de I+*D+i e *transferencia.

Planificación

Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
---------------	--------------------	--------------

Proxectos	0	49	49
Traballos tutelados	25	150	175
Traballos e proxectos	1	0	1

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Proxectos	(*)En la elaboración y en la presentación de la memoria del Trabajo Fin de Master, se emplearán adecuadamente recursos informáticos y las TIC's.
Traballos tutelados	(*)Se llevará a cabo la realización de un trabajo original de Investigación tutelado en los laboratorios de la Facultad (o en otros laboratorios según autorización de la Comisión Académica del Master) relacionado con alguno de los múltiples ámbitos del campo agroalimentario tratados a lo largo del Master de modo que los pueda aplicar en el desarrollo de actividades de I+D+i y transferencia.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballos tutelados	

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Traballos e proxectos	(*)El Trabajo Fin de Master se presentará de forma escrita y se defenderá oralmente, ante una comisión nombrada a tal efecto.	100

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións