

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA¹

Curso académico: 2021/2022

Identificación y características de la asignatura			
Código ²	400518	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	TRABAJO FIN DE MÁSTER		
Denominación (inglés)	MASTER'S THESIS		
Titulaciones ³	MASTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
Centro ⁴	FACULTAD DE VETERINARIA		
Semestre	Segundo	Carácter	Obligatorio
Módulo	Trabajo fin de máster		
Materia	Trabajo fin de máster		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Sonia Ventanas Canillas	CIUI 2D5	sanvenca@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=sanvenca
Área de conocimiento	Todas las implicadas en la docencia en el Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne		
Departamento	Todos los implicados en la docencia en el Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne		
Profesor coordinador ⁵ (si hay más de uno)	Sonia Ventanas Canillas (Coordinadora de la Comisión de Calidad del Título)		
Competencias ⁶			
Competencias básicas			
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			
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			

¹ En los casos de planes conjuntos, coordinados, intercentros, pceos, etc., debe recogerse la información de todos los títulos y todos los centros en una única ficha.

² Si hay más de un código para la misma asignatura, ponerlos todos.

³ Si la asignatura se imparte en más de una titulación, consignarlas todas, incluidos los PCEOs.

⁴ Si la asignatura se imparte en más de un centro, incluirlos todos

⁵ En el caso de asignaturas intercentro, debe rellenarse el nombre del responsable intercentro de cada asignatura

⁶ Deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

<p>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.</p> <p>CB4. 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.</p> <p>CB5. 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.</p>
<p>Competencias generales</p> <p>CG1. Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>CG2. Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.</p> <p>CG3. Planificación y gestión del tiempo.</p> <p>CG4. Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.</p> <p>CG5. Comunicación oral y escrita en lengua castellana.</p> <p>CG6. Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).</p> <p>CG7. Capacidad para generar nuevas ideas.</p> <p>CG8. Resolución de problemas.</p> <p>CG9. Toma de decisiones.</p>
<p>CG10. Capacidad de relación y trabajo en equipo.</p> <p>CG11. Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.</p>
<p>Competencias transversales</p> <p>CT1. Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>CT2. Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.</p> <p>CT3. Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.</p> <p>CT4. Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.</p> <p>CT5. Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.</p> <p>CT6. Utilizar de forma eficiente un conjunto de recursos, técnicas y estrategias de aprendizaje que garanticen un aprendizaje autónomo, responsable y continuo a lo largo de toda la vida.</p> <p>CT7. Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.</p> <p>CT8. Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.</p> <p>CT9. Comprender el carácter evolutivo y la pluralidad de las sociedades actuales y desarrollar actitudes de respeto, tolerancia y solidaridad hacia los diferentes grupos sociales y culturales.</p>
<p>Competencias específicas</p> <p>CE4.1. Conocer la metodología de la investigación científica en Ciencia y Tecnología de la Carne.</p> <p>CE4.2. Conocer el manejo de técnicas de laboratorio relacionados con la carne y los productos cárnicos.</p> <p>CE4.3. Ser capaces de abordar un trabajo de investigación sobre problemas actuales de la industria cárnica.</p> <p>CE4.4. Saber analizar los datos obtenidos y saber presentar los resultados y conclusiones de los mismos.</p>
<p>Contenidos⁶</p>
<p>Breve descripción del contenido</p>
<p>El Trabajo Fin de Máster (TFM) tiene como objetivo que el estudiante desarrolle con autonomía los conocimientos y capacidades adquiridos para realizar trabajos relacionados con ese título, demostrando así que ha alcanzado las competencias previstas en su plan de estudios.</p>

Debe suponer, por tanto, un trabajo global (presencial y no presencial) de 150 horas, que el alumno realizará a lo largo del curso académico en vigor bajo la dirección de uno o más profesores doctores; al menos uno de ellos será profesor de la UEx y pertenecerá a alguna de las Áreas de Conocimiento implicada en la docencia del Máster Universitario de Ciencia y Tecnología de la Carne.

Dicho trabajo consistirá en la elaboración del mismo, la realización de la Memoria correspondiente y en su exposición y defensa ante un tribunal cuya composición, estará regida por la normativa aprobada por el Consejo de Gobierno de la UEx y por la normativa aprobada por la Junta de Facultad de la Facultad de Veterinaria. Dicha normativa y las directrices para la elaboración están disponibles en el siguiente enlace: <https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/informacion-academica/tf-estudios>

Temario de la asignatura

El TFM supondrá la realización por parte del estudiante de un trabajo original e individual. Podrá consistir en trabajos teóricos, experimentales, numéricos, computacionales, de revisión e investigación bibliográfica, proyectos de naturaleza profesional en el ámbito de la Titulación, informes, u otros trabajos no ajustados a las modalidades anteriores, siempre y cuando sean aprobados por la Comisión de Calidad del título.

Los TFM podrán desarrollarse en otras Universidades, Centros de Investigación, Empresas y afines que tengan suscrito o suscriban con la Universidad de Extremadura los convenios correspondientes para llevar a cabo esta finalidad, y en las universidades de destino de los estudiantes que se acojan a programas de movilidad

Actividades formativas⁷

Horas de trabajo del estudiante por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	PCH	LAB	ORD	SEM	TP	EP
Trabajo de investigación	124			124				3
Trabajo independiente del estudiante	25							25
Evaluación⁸	1							
TOTAL	150							

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes)

SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes⁶

Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.

⁷ Esta tabla debe coincidir exactamente con lo establecido en la ficha 12c de la asignatura.

⁸ Indicar el número total de horas de evaluación de esta asignatura.

Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.

Resultados de aprendizaje⁶

El estudiante que haya cursado la asignatura podrá:

- Ser capaz de realizar un trabajo de investigación sobre la industria cárnica, analizar los datos obtenidos y exponer y transmitir estos resultados y conclusiones al resto de los alumnos.

Sistemas de evaluación⁶

Presentación oral ante un tribunal compuesto por tres profesores competentes en la materia, de un trabajo original.

La normativa que regula el trabajo y su evaluación aparece recogida en los siguientes vínculos:

- Normativa de TFG y TFM de la UEx: <https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/informacion-academica/tf-estudios/TFE%20-%20Normativa%20UEx.pdf>

- Normativa de TFG y TFM de la Facultad de Veterinaria:

<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/informacion-academica/tf-estudios/NORMATIVATRABAJOFINDEESTUDIOS.pdf>

Bibliografía (básica y complementaria)

La correspondiente según el TFM desarrollado

Otros recursos y materiales docentes complementarios