

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2024-2025

Identificación y características de la asignatura				
Código	400518			Créditos ECTS
				6
Denominación (español)	TRABAJO FIN DE MÁSTER			
Denominación (inglés)	MASTER'S THESIS			
Titulaciones	MASTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE			
Centro	FACULTAD DE VETERINARIA			
Semestre	2º	Carácter	OBLIGATORIO	
Módulo	Trabajo fin de máster			
Materia	Trabajo fin de máster			
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web	
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 (si hay más de uno)	Sonia Ventanas Canillas (Coordinadora de la Comisión de Calidad del Título)			
Competencias				
Competencias básicas				
<p>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</p> <p>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</p> <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>				
Competencias generales				
<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>Contenidos</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> <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.</p> <p>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:</p> <p>https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/informacion-academica/tf-estudios</p>
<p>Temario de la asignatura</p>
<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Actividades formativas</p>

Horas de trabajo del alumno		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Actividad	Total	GG	L	TP	EP
Trabajo de investigación.	124		124		
Trabajo independiente del estudiante.	25				25
Evaluación ¹	1		1		
TOTAL	150		125		25

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes)

O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes).

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

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

Metodologías docentes*

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

5. 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 aprendizaje*

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 evaluación*

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/organizacion/gobierno/vicerrectorados/vicecoor/archivos/ficheros/normativas/DOE%20Normativa%20TFE.pdf>

<https://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2022/90o/22060023.pdf>

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

https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/informacion-academica/tf-estudios/TFE2023-Normativa%20Facultad_Veterinaria.report.pdf

Horario de tutorías

Tutorías de libre acceso:

El horario de tutorías de todos los profesores que imparten la asignatura está disponible en el enlace:

<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/centro/profesores>

¹ Indicar el número total de horas de evaluación de esta asignatura.

Recomendaciones

El estudiante no podrá defender el Trabajo Fin de Máster hasta que no haya aprobado el resto de las asignaturas del plan de estudios salvo las excepciones incluidas en la normativa vigente.