



ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaría de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Trabajo Fin de Máster” (51480016) del curso académico “2017-2018”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M<sup>a</sup> Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código:PFIRM843JVRLWT2W6Tix/dI6DZzToi.  
Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM843JVRLWT2W6Tix/dI6DZzToi	PÁGINA	1/4



PROGRAMA DE LA ASIGNATURA  
"Trabajo Fin de Máster"

Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria

Departamento de Ingeniería Química

Escuela Politécnica Superior

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

<b>Titulación:</b>	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
<b>Año del plan de estudio:</b>	2014
<b>Centro:</b>	Escuela Politécnica Superior
<b>Asignatura:</b>	Trabajo Fin de Máster
<b>Código:</b>	51480016
<b>Tipo:</b>	Proyecto fin de carrera/Trabajo fin de grado
<b>Curso:</b>	1º
<b>Período de impartición:</b>	Anual
<b>Ciclo:</b>	2
<b>Área:</b>	Ingeniería Química (Área responsable), Microbiología, Química Analítica, Química Orgánica, Máquinas y Motores Térmicos, Nutrición y Bromatología, Proyectos de Ingeniería
<b>Horas :</b>	150
<b>Créditos totales :</b>	6.0
<b>Departamento:</b>	Ingeniería Química (Departamento responsable), Microbiología, Química Analítica, Química Orgánica, Ingeniería Energética, Nutrición y Bromatología, Tox.y Med.Legal, Ingeniería del Diseño
<b>Dirección física:</b>	ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR, C/ VIRGEN DE ÁFRICA, 7 41011 - SEVILLA
<b>Dirección electrónica:</b>	

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

Proyectar los conocimientos y capacidades adquiridos por el alumno en los módulos anteriores en una aplicación práctica, técnica o científica, mediante trabajo de campo y/o estudio de gabinete.

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

Todas las propias del título

Código:PFIRM843JVRLWT2W6Tix/dI6DZzToi. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://pfirma.us.es/verifirma">https://pfirma.us.es/verifirma</a>			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM843JVRLWT2W6Tix/dI6DZzToi	PÁGINA	2/4

## CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

El TFM consistirá en la realización por parte del estudiante, bajo la dirección de un tutor, de un proyecto, memoria o estudio sobre un tema de trabajo que se le adjudicará y en el que desarrollará y aplicará conocimientos, capacidades y competencias adquiridos en la titulación.

El TFM será realizado de forma individual. De forma excepcional, cuando las características del tema propuesto para el TFM así lo justifiquen, y previa autorización de la Comisión Académica del Máster (CAM), éste podrá realizarse por un grupo de hasta tres estudiantes. En este caso, en el tema de trabajo deberán determinarse tareas u objetivos diferenciados que permitan evaluar individualmente a cada uno de los estudiantes participantes.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

### Relación de actividades formativas del segundo cuatrimestre

#### *Exposiciones y seminarios*

---

**Horas presenciales:** 10.0

**Horas no presenciales:** 0.0

**Metodología de enseñanza-aprendizaje:**

Seminarios de búsqueda bibliográfica avanzada, comunicación efectiva, técnicas de investigación y de tratamientos de datos.

#### *Tutorías individuales de contenido programado*

---

**Horas presenciales:** 10.0

**Horas no presenciales:** 10.0

**Metodología de enseñanza-aprendizaje:**

Supervisión del trabajo individual del alumno, de forma presencial y/o mediante la realización de consultas virtualmente.

#### *Trabajo de investigación*

---

**Horas presenciales:** 40.0

**Horas no presenciales:** 0.0

**Metodología de enseñanza-aprendizaje:**

Realización de ensayos o pruebas experimentales de investigación, bajo la supervisión del tutor del trabajo o de un tutor-externo (en el caso de que las pruebas se realicen en otro centro universitario o de investigación, o en el seno de una empresa)

#### *Trabajo individual del alumno*

---

**Horas presenciales:** 0.0

**Horas no presenciales:** 80.0

**Metodología de enseñanza-aprendizaje:**

- Estudio personal
- Lectura y análisis de documentos (trabajos de investigación, legislación, etc.)
- Análisis y tratamiento de los datos obtenidos en las pruebas experimentales.
- Redacción del trabajo

Código:PFIRM843JVRLWT2W6Tix/dI6DZzToi. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://pfirma.us.es/verifirma">https://pfirma.us.es/verifirma</a>			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM843JVRLWT2W6Tix/dI6DZzToi	PÁGINA	3/4

### Clases teóricas

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 0.0

## SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

### Realización del trabajo bajo la supervisión de un profesor tutor y defensa pública

La evaluación del Trabajo Fin de Máster se efectuará de conformidad con la Normativa de los Trabajos Fin de Máster de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla.

Conforme a ello, un Tribunal designado al efecto por la Comisión Académica del Máster evaluará el Trabajo Fin de Máster, que habrá de ser realizado de forma individual y cuyo nivel de dificultad y extensión final habrán de estar en consonancia con la carga asignada en créditos ECTS, los conocimientos y aptitudes alcanzados por el alumno y siempre de acuerdo a los criterios de calidad científica de un postgrado.

El sistema de evaluación del Trabajo Fin de Máster está basado en la realización de dicho trabajo, su progreso bajo la supervisión/dirección del profesor tutor y la presentación y defensa pública del mismo.

Para la defensa del Trabajo Fin de Máster, el alumno debe haber superado todas las materias cursadas en el Máster correspondientes a los Bloques Básico, de Calidad y Seguridad de los Alimentos, Tecnológico y Optativo.

Código:PFIRM843JVRLWT2W6Tix/dI6DZzToi. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://pfirma.us.es/verifirma">https://pfirma.us.es/verifirma</a>			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM843JVRLWT2W6Tix/dI6DZzToi	PÁGINA	4/4