

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 “2024-25”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Isabel María Martín Martín

Responsable de Secretaría del Centro

Código Seguro De Verificación	Iqy/Z1/v185dnRH/rxerOg==	Fecha	25/03/2025
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Iqy%2FZ1%2Fv185dnRH%2FrerOg%3D%3D	Página	1/6



Datos básicos de la asignatura

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año plan de estudio:	2014
Curso implantación:	2014-15
Centro responsable:	Escuela Politécnica Superior
Nombre asignatura:	Trabajo Fin de Máster
Código asignatura:	51480016
Tipología:	PROYECTO FIN DE CARRERA / TRABAJO FIN DE GRADO / TRABAJO FIN DE MÁSTER
Curso:	1
Periodo impartición:	Anual
Créditos ECTS:	6
Horas totales:	150
Área/s:	Ingeniería Química Microbiología Nutrición y Bromatología Proyectos de Ingeniería Química Analítica Química Orgánica
Departamento/s:	Ingeniería Química Ingeniería del Diseño Microbiología Nutrición y Bromatología,Tox.y Med.Legal Química Analítica Química Orgánica

Objetivos y competencias

OBJETIVOS:

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 básicas.

Código Seguro De Verificación	Iqy/Z1/v185dnRH/rxerOg==	Fecha	25/03/2025
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	2/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Iqy%2FZ1%2Fv185dnRH%2FrerOg%3D%3D		



CB6. 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.

CB7.- Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionado con el área de estudio.

CB8.- Ser capaz 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.

CB9.- Capacidad de 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.

CB10.- Capacidad de aprendizaje que les permita continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias genéricas.

G01.- Capacidad para la organización y la planificación.

G02.- Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.

G03.- Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas.

G04.- Capacidad de calcular, dimensionar y optimizar en el contexto de proyectos.

G05.- Capacidad de planificar una investigación aplicada.

G06.- Habilidades computacionales y de procesamiento y análisis de datos.

G07.- Capacidad de gestión de la información en la solución de situaciones problemáticas.

G08.- Capacidad para aplicar las innovaciones sociales y tecnológicas a sus proyectos.

G09.- Conocimiento y capacidad para aplicar los principios éticos y deontológicos en el desempeño de su actividad.

Código Seguro De Verificación	Iqy/Z1/v185dnRH/rxerOg==	Fecha	25/03/2025
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Iqy%2FZ1%2Fv185dnRH%2FrerOg%3D%3D	Página	3/6



G10.- Conocimiento de los principios de respeto al medio ambiente y capacidad para saber aplicarlos en su trabajo.

G11.- Capacidad para aplicar criterios de excelencia en la práctica profesional.

Competencias transversales.

T02.- Capacidad para analizar, evaluar y sintetizar ideas propias de una manera crítica.

T03.- Capacidad de comunicación por escrito y mediante la exposición oral.

T04.- Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información.

T05.- Capacidad para realizar estudios bibliográficos, sintetizar resultados y manejar las técnicas básicas para la correcta elaboración de documentos científicos y/o técnicos.

T06.- Habilidades en las relaciones interpersonales.

Competencias específicas.

E22: Realización, presentación y defensa ante un tribunal universitario, una vez obtenidos todos los créditos del plan de estudios, de un ejercicio original, técnico o científico, realizado individualmente y consistente en un proyecto integral en el que se sinteticen las competencias adquiridas por el alumno en las enseñanzas

Contenidos o bloques temáticos

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 dos

Código Seguro De Verificación	Iqy/Z1/v185dnRH/rxerOg==	Fecha	25/03/2025
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Iqy%2FZ1%2Fv185dnRH%2FrerOg%3D%3D	Página	4/6



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 y horas lectivas

Actividad	Horas
K Trabajos dirigidos académic.	60

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Exposiciones y seminarios

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

Tutorías individuales de contenido programado

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

Trabajo de investigación

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

- 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 Seguro De Verificación	Iqy/Z1/v185dnRH/rxerOg==	Fecha	25/03/2025
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Iqy%2FZ1%2Fv185dnRH%2FrerOg%3D%3D	Página	5/6



Sistemas y criterios de evaluación y calificación

La evaluación del Trabajo Fin de Máster se efectuará de conformidad con la Normativa de los Trabajos Fin de Estudios 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 Seguro De Verificación	Iqy/Z1/v185dnRH/rxerOg==	Fecha	25/03/2025
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Iqy%2FZ1%2Fv185dnRH%2FrxerOg%3D%3D	Página	6/6

