

Escuela de Doctorado y Estudios de Posgrado

Máster Universitario en Seguridad y Calidad de los Alimentos

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

**Trabajo fin de máster
(2017 - 2018)**

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Trabajo fin de máster	Código: 245583202
<ul style="list-style-type: none">- Centro: Escuela de Doctorado y Estudios de Postgrado- Lugar de impartición: Facultad de Ciencias de la Salud. Sección de Farmacia- Titulación: Máster Universitario en Seguridad y Calidad de los Alimentos- Plan de Estudios: 2013 (Publicado en 2014-04-29)- Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud- Itinerario / Intensificación:- Departamento/s:<ul style="list-style-type: none">Ingeniería Química y Tecnología FarmacéuticaObstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y ParasitologíaBioquímica, Microbiología, Biología Celular y GenéticaQuímica- Área/s de conocimiento:<ul style="list-style-type: none">Farmacia y Tecnología FarmacéuticaIngeniería QuímicaMedicina Preventiva y Salud PúblicaMicrobiologíaNutrición y BromatologíaParasitologíaQuímica AnalíticaToxicología- Curso: 1- Carácter: Obligatoria- Duración: Segundo cuatrimestre- Créditos ECTS: 6,0- Modalidad de impartición: Presencial- Horario: Enlace al horario- Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es- Idioma: Español e Inglés (0,4 ECTS en Inglés)	

2. Requisitos para cursar la asignatura

Los especificados para el acceso a esta titulación de máster.

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: **LUIS ANTONIO GONZALEZ MENDOZA**

- Grupo: **1**

- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**

- Área de conocimiento: **Ingeniería Química**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Presencial Martes, miércoles y jueves de 10 a 12 horas Los lunes de 10-12 la tutoría sera online debido a la participación en el Programa de Apoyo a la Docencia Presencial mediante Herramientas TIC, modalidad B Tutorías Online. Para ello se usa la herramienta Hangouts

Lugar:

Despacho nº 8 :Departamento de Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica. Química.

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Presencial Martes, miércoles y jueves de 10 a 12 horas Los lunes de 10-12 la tutoría sera online debido a la participación en el Programa de Apoyo a la Docencia Presencial mediante Herramientas TIC, modalidad B Tutorías Online. Para ello se usa la herramienta Hangouts

Lugar:

Despacho nº 8 :Departamento de Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica. Química.

- Teléfono (despacho/tutoría): **922318079**

- Correo electrónico: **lagonmen@ull.es**

- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: VICTORIA DE ZARATE MACHADO

- Grupo: **1**

- Departamento: **Bioquímica, Microbiología, Biología Celular y Genética**

- Área de conocimiento: **Microbiología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

lunes, martes y miércoles de 9:30 a 11:30. Las horas de tutorías estarán sujetas al P.O.D. y a la actividad académica del profesor. Las posibles modificaciones de las mismas se darán a conocer a los alumnos

Lugar:

Departamento de Microbiología en la Facultad de Farmacia

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

lunes, martes y miércoles de 9:30 a 11:30. Las horas de tutorías estarán sujetas al P.O.D. y a la actividad académica del profesor. Las posibles modificaciones de las mismas se darán a conocer a los alumnos

Lugar:

Departamento de Microbiología en la Facultad de Farmacia

- Teléfono (despacho/tutoría):

- Correo electrónico: **vzarate@ull.es**

- Web docente: <http://www.campusvirtual.ull.es>

Profesor/a: ARTURO HARDISSON DE LA TORRE

- Grupo: 1
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Toxicología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Martes de 10 a 11 h; jueves de 11 a 12 h; viernes de 11 a 12 h

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Martes de 10 a 11 h; jueves de 11 a 12 h; viernes de 11 a 12 h

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: atorre@ull.es
- Web docente: <http://www.campusvirtual.ull.es>

Profesor/a: MARIA DE LOS ANGELES ARIAS RODRIGUEZ

- Grupo: 1
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Medicina Preventiva y Salud Pública**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lunes, miércoles y viernes de 9.30-11.30 horas

Lugar:

Area de Medicina Preventiva y Salud Pública. Medicina

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lunes, miércoles y viernes de 9.30-11.30 horas

Lugar:

Area de Medicina Preventiva y Salud Pública. Medicina

- Teléfono (despacho/tutoría): **922319372**
- Correo electrónico: angarias@ull.es
- Web docente: <http://www.campusvirtual.ull.es>

Profesor/a: BASILIO VALLADARES HERNANDEZ

- Grupo: 1

- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**

- Área de conocimiento: **Parasitología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lunes , Martes y Jueves de 8:00 a 10:00

Lugar:

Departamento de Parasitología. Facultad de Farmacia

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lunes , Martes y Jueves de 8:00 a 10:00

Lugar:

Departamento de Parasitología. Facultad de Farmacia

- Teléfono (despacho/tutoría):

- Correo electrónico: **bvallada@ull.es**

- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: ELENA MARIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ

- Grupo: **1**

- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**

- Área de conocimiento: **Nutrición y Bromatología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

L, M y J: 8:15-10:00; X: 8:15-9:00

Lugar:

Nutrición y Bromatología. Despacho nº 12

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

L, M y J: 8:15-10:00; X: 8:15-9:00

Lugar:

Nutrición y Bromatología. Despacho nº 12

- Teléfono (despacho/tutoría):

- Correo electrónico: **emrguez@ull.es**

- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: MARIA DEL CARMEN RUBIO ARMENDARIZ

- Grupo: **1**

- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**

- Área de conocimiento: **Toxicología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Martes de 10 a 11 h; jueves de 11 a 12 h; viernes de 11 a 12 h

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Martes de 10 a 11 h; jueves de 11 a 12 h; viernes de 11 a 12 h

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **crubio@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: ANGEL JOSE GUTIERREZ FERNANDEZ

- Grupo: 1
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Toxicología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Martes de 10 a 11 h; jueves de 11 a 12 h; viernes de 11 a 12 h

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra Horario Tutoría

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Martes de 10 a 11 h; jueves de 11 a 12 h; viernes de 11 a 12 h

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra Horario Tutoría

- Teléfono (despacho/tutoría): **922318905**
- Correo electrónico: **ajguti@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: PILAR FORONDA RODRIGUEZ

- Grupo: 1
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Parasitología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

Parasitología. Farmacia

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

Parasitología. Farmacia

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **pforonda@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: JOSE ANTONIO DE JESUS DEL CASTILLO REMIRO

- Grupo: **1**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Parasitología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

10 a 12 de lunes a viernes

Laboratorio de Parasitología. 3ª planta. Farmacia

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

10 a 12 de lunes a viernes

Laboratorio de Parasitología. 3ª planta. Farmacia

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **jcastilo@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: ANA MARIA RODRIGUEZ PEREZ

- Grupo: **1**
- Departamento: **Bioquímica, Microbiología, Biología Celular y Genética**
- Área de conocimiento: **Microbiología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

lunes 11 a 13, jueves y viernes de 9 a 11.

Departamento de Microbiología. Farmacia.

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

lunes 11 a 13, jueves y viernes de 9 a 11.

Departamento de Microbiología. Farmacia.

- Teléfono (despacho/tutoría): **922318510**
- Correo electrónico: **anarguez@ull.es**

- Web docente: <http://www.campusvirtual.ull.es>

Profesor/a: GONZALO BRITO MIRALLES

- Grupo: 1
- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área de conocimiento: **Nutrición y Bromatología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

L, M y J: 8:15-10:00; X: 8:15-9:00

Lugar:

Area de Nutrición y Bromatología

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

L, M y J: 8:15-10:00; X: 8:15-9:00

Lugar:

Area de Nutrición y Bromatología

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: gbrito@ull.es
- Web docente: <http://www.campusvirtual.ull.es>

Profesor/a: CARLOS DIAZ ROMERO

- Grupo: 1
- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área de conocimiento: **Nutrición y Bromatología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

L, M y J: 8:15-10:00; X: 8:15-9:00

Lugar:

Area de Nutrición y Bromatología

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

L, M y J: 8:15-10:00; X: 8:15-9:00

Lugar:

Area de Nutrición y Bromatología

- Teléfono (despacho/tutoría): **600045307**
- Correo electrónico: cdiaz@ull.es
- Web docente: <http://www.campusvirtual.ull.es>

Profesor/a: FERNANDO PERESTELO RODRIGUEZ

- Grupo: 1
- Departamento: **Bioquímica, Microbiología, Biología Celular y Genética**
- Área de conocimiento: **Microbiología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

Departamento de Microbiología. Farmacia.

Lugar:

Departamento de Microbiología. Farmacia.

- Teléfono (despacho/tutoría): **922318511**
- Correo electrónico: **fpereste@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: GUILLERMO GONZALEZ HERNANDEZ

- Grupo: **1**
- Departamento: **Química**
- Área de conocimiento: **Química Analítica**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lunes, Martes, Miércoles, Jueves de 10:30 a 11:30 horas.
Viernes de 9.30 a 11,30

Lugar:

Química Analítica, Nutrición y Bromatología

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lunes, Martes, Miércoles, Jueves de 10:30 a 11:30 horas.
Viernes de 9.30 a 11,30

Lugar:

Química Analítica, Nutrición y Bromatología

- Teléfono (despacho/tutoría): **922318047**
- Correo electrónico: **gglezh@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **Materias Obligatorias**
Perfil profesional: **Master**

5. Competencias

Competencias específicas

- ce6** - Ser capaz de utilizar correctamente las fuentes de documentación relativas a las normas alimentarias.
- ce7** - Conocer los aspectos fundamentales de la responsabilidad derivada de la legislación alimentaria.

Competencias Generales

cg3 - Renovar proceso de producción y conservación de los alimentos destinados a aumentar la calidad y mejorar la seguridad alimentaria

cg4 - Aplicar los procedimientos, normas y protocolos para la gestión de la calidad y seguridad de los alimentos.

Competencias Básicas

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 - 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

cb8 - 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

cb9 - 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

cb10 - 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.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

El alumno realizará de manera individual un proyecto, memoria o estudio en el que aplique y desarrolle los conocimientos y las competencias adquiridos en el seno del Máster aplicados a una materia de su interés. Durante la elaboración del Trabajo Fin de Máster (TFM), el alumno debe desarrollar las habilidades para: el diseño de hipótesis sobre problemas relevantes, la revisión de datos bibliográficos y el análisis de los mismos, la capacidad de defender y discutir propuestas mediante una comunicación eficiente, y sobre todo, la capacidad de reflexionar activamente y tomar postura ante situaciones complejas en el ámbito de la calidad y seguridad de los alimentos.

Actividades a desarrollar en otro idioma

Créditos en otro idioma 0,4 ECTS.

El alumno deberá presentar un resumen escrito del Trabajo Fin de Máster en inglés y hacer una presentación y defensa de dicho resumen en inglés. El resto del trabajo se realizará en español o inglés. Esta actividad corresponde a 1 crédito ECTS en inglés.

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

El alumno solicitará el tema del TFM entre los ofertados por las áreas que imparten docencia en el mismo.
El trabajo será individual y estará diseñado y supervisado por el o los tutores.
La modalidades de los TFM podrán ser revisión bibliográfica, proyecto de investigación o artículo de investigación científica.
Todas las modalidades deben incluir a modo de prólogo un resumen en inglés del trabajo.
La memoria del trabajo se realizará en formato word, con un límite de 3000 palabras para el texto principal, debiéndose respetar el formato de la plantilla que se facilitará al efecto.
Deberá ser aprobado por el tutor y contará con el Visto Bueno de la Comisión Académica del Máster.
Para acceder a la defensa pública el alumno deberá haber superado previamente todas las asignaturas del Máster

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Realización de trabajos (individual/grupal)	0,00	84,50	84,5	[cb6], [cb7], [cb8], [cb9], [cb10]
Realización de exámenes	0,50	0,00	0,5	[cb8], [cb9], [cb10]
Asistencia a tutorías	15,00	0,00	15,0	[cb8], [cb9], [cb10]
Preparación de la defensa y presentación del trabajo fin de master	0,00	20,00	20,0	[cb8], [cb9]
Realización de la memoria	0,00	30,00	30,0	[cg3], [cg4], [ce6], [ce7]
Total horas	15,5	134,5	150,0	
		Total ECTS	6,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

-
- Cameán A y Repetto M. 2006. Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos.
-
- Orozco C, Pérez Serrano A, González Delgado MN, Rodríguez Vidal FJ, Alfayate Blanco JM . (2004). Contaminación ambiental. Una visión desde la química. Thomson, Madrid.
-
- Klaasen CD, Watkins JB. (2005). Casarett & Doull. Fundamentos de Toxicología. Ed. Interamericana. McGraw-Hill, Madrid.
-

Repetto Jiménez M, Repetto Kuhn G. (2009). Toxicología Fundamental. 4ª Edición. Díaz de Santos, Madrid.

•

Bello J, López de Cerain A. (2001). Fundamentos de Ciencia Toxicológica. Díaz de Santos, Madrid.

•

Cameán A y Repetto M. 2006. Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos.

•

DELEUZE ISASI, P. Legislación Alimentaria: Código Alimentario Español y disposiciones complementarias. 7ª edición actualizada. Ed. Tecnos. Madrid, 2006.

•

BADUI S. (2006). Química de los alimentos. Pearson, Prentice Hall.

•

BELLO GUTIÉRREZ J. (2000). Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos. Ed. Díaz de Santos. Madrid.

•

IBAÑEZ F.C., BARCINA Y. (2000). Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Ed. Acribia. Zaragoza.

•

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA 35. Ed. Eypasa. Madrid.

•

Nielsen S.S. (2008). Análisis de alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza.

•

RAHMAN M.S. (2002). Manual de conservación de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.

•

Doyle MP, Beuchat LR, Montville TJ. Microbiología de los alimentos. Zaragoza, Acribia, 2001.

•

Forsythe SJ. Alimentos seguros: Microbiología. Acribia: Zaragoza, 2000.

•

<http://www.aesan.es>: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

•

<http://www.eurosurveillance.org/>: The European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC)

•

<http://www.cdc.gov/> : Center for Disease Control and Prevention

•

ZÁRATE, V; Moujir, L; Perestelo, F. y Rodríguez, A. 2009. Guía docente teórica y práctica para la asignatura "Calidad y

seguridad microbiológica de los alimentos".

-

CAC/GL 50-2004. Directrices generales sobre el muestreo. Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius.

-

MOSSEL, D.A.A., Moreno, B. y Struijk, C.B. 2003. Microbiología de los alimentos. 2ª Edición. Editorial Acribia.

-

Reglamento CE 2073/2005 Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea.

-

YOUSEF, A.E. y Carlstrom, C. Microbiología de los alimentos: Manual de laboratorio.

González Mendoza, L.A., "GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD – ISO 9001. Seguimiento y Medición del Producto. Análisis de Datos". Ed. ARTE. Comunicación Visual S.L. 2002.

Bibliografía Complementaria

UNE-EN ISO 9001 : sistemas de gestión de la calidad : requisitos : (ISO 9001:2000) / elaborada por el comité técnico AEN/CTN 66, AENOR, Madrid, 2000

-

Sistemas de gestión de la calidad alimentaria : guía para ISO 9001/2 / Andrew Bolton ; traducido por Luis M. Cintas Izarra, Acribia, Zaragoza, 2000

-

UNE-EN ISO/IEC 17025 :requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración : (ISO/IEC 17025:2005) / elaborada por el comité técnico AEN/CTN 66, AENOR, Madrid, 2005

-

UNE-EN ISO 2200, Noviembre 2005 :sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos : requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria / elaborada por el comité técnico AEN/CTN 34, AENOR, Madrid, 2005

-

UNE-EN-ISO 9000:2005. Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario.

-

UNE-EN-ISO 9001:2005. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos.

-

UNE-EN-ISO 9004:2005. Sistemas de Gestión de la Calidad. Directrices para la mejora en el desempeño.

Otros Recursos

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

La Evaluación de la asignatura se rige por el Reglamento de Evaluación y Calificación de la Universidad de La Laguna (BOC de 19 de enero de 2016), o el que la Universidad tenga vigente, además de por lo establecido en la Memoria de Verificación inicial o posteriores modificaciones

La calificación se realizará mediante el cálculo de una media ponderada de los diferentes apartados, según los siguientes criterios:

MEMORIA ESCRITA: 60% de la nota global, dividida en los siguientes apartados:

A. Contenidos (30%). Se valorará la claridad y rigurosidad. La adecuación de la introducción al tema presentado, la claridad en los objetivos, así como la rigurosidad y la precisión en las conclusiones.

B. Resultados obtenidos (20%). Se valorará la consistencia de los resultados con los objetivos y la metodología propuesta. La coherencia de las conclusiones con los resultados obtenidos.

C. Presentación (10%). Se valorará una presentación cuidada y revisada, sin faltas ortográficas y/o de estilo, buena redacción y presentación de figuras. Así como la correcta disposición de los contenidos.

DEFENSA PÚBLICA Y DISCUSIÓN: 40% de la nota global, dividida en los siguientes apartados:

D. Exposición (20%). Se valorará la claridad y rigurosidad. Una presentación coherente, clara en la que se mantenga el hilo conductor y los apartados de introducción, objetivos, resultados y conclusiones. Así como la formalidad y la profesionalidad.

E. Discusión (20%). Se valorará el conocimiento del trabajo realizado, su contexto en el tema general del estudio y la metodología empleada. Así como la preparación y conocimientos sobre el tema del trabajo. Demostrando haber leído bibliografía de referencia. Debe contestar correcta y rigurosamente a las preguntas del Tribunal.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Memoria escrita del TFM	[cg3], [cg4], [cb6], [cb7], [cb10], [ce6], [ce7]	Ver descripción, apartado MEMORIA ESCRITA	60 %
Defensa ante Tribunal de la memoria del TFM	[cb8], [cb9]	Ver descripción, apartado DEFENSA PÚBLICA Y DISCUSIÓN	40 %

10. Resultados de Aprendizaje

Al finalizar la asignatura, se espera que los estudiantes sean capaces de:

Plantear hipótesis sobre problemas relevantes

Revisar y analizar datos bibliográficos

Defender y discutir propuestas mediante una comunicación eficiente

Reflexionar activamente y tomar postura ante situaciones complejas en el ámbito del control y seguridad de los alimentos

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

* La distribución de los temas por semana es orientativo, puede sufrir cambios según las necesidades de organización docente.

Los criterios de baremación serán los mismos que los de Admisión de Alumnos al Master.

Segundo cuatrimestre

Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Preparación del TFM y tutoría	Preparación del TFM y tutoría	1.00	3.00	4.00
Semana 2:	Preparación del TFM y tutoría	Preparación del TFM y tutoría	0.00	3.00	3.00
Semana 3:	Preparación del TFM y tutoría	Preparación del TFM y tutoría	0.00	3.00	3.00
Semana 4:	Preparación del TFM y tutoría	Preparación del TFM y tutoría	0.00	3.00	3.00
Semana 5:	Preparación del TFM y tutoría	Preparación del TFM y tutoría	1.00	3.00	4.00
Semana 6:	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	1.00	3.00	4.00
Semana 7:	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	3.00	3.00	6.00
Semana 8:	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	8.00	3.00	11.00
Semana 9:	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	8.00	3.00	11.00

Semana 10:	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	8.00	3.00	11.00
Semana 11:	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	8.00	3.00	11.00
Semana 12:	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	8.00	3.00	11.00
Semana 13:	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	10.00	3.00	13.00
Semana 14:	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	10.00	3.00	13.00
Semana 15:	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	Preparación y realización de la memoria del TFM y tutoría	14.00	8.00	22.00
Semana 16 a 18:	Preparación, defensa y evaluación	Preparación y realización de la memoria, y defensa del TFM	20.00	0.00	20.00
Total			100.00	50.00	150.00