

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2025/2026

Identificación y características de la asignatura						
Código	400518					
Denominación (español)	Trabajo Fin de Máster					
Denominación (inglés)	Master's Thesis					
Titulaciones	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne					
Centro	Facultad de Veterinaria					
Módulo	Trabajo fin de máster					
Materia	Trabajo fin de máster					
Carácter	Obligatorio	ECTS	6	Semestre	2º	
Profesorado						
Nombre		Despacho		Correo-e		
Todos los profesores con docencia en el título						
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología Tecnología de los Alimentos					
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos					
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	María Jesús Andrade Gracia (Coordinadora de la Comisión de Calidad del Título)					
Competencias / Resultados de aprendizaje						
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. 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. 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. 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.						
Competencias generales: CG1. Capacidad de análisis y síntesis. CG2. Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica. CG3. Planificación y gestión del tiempo.						

- CG4. Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.
- CG5. Comunicación oral y escrita en lengua castellana.
- CG6. Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).
- CG7. Capacidad para generar nuevas ideas.
- CG8. Resolución de problemas.
- CG9. Toma de decisiones.
- CG10. Capacidad de relación y trabajo en equipo.
- CG11. Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.

Competencias transversales:

- CT1. Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CT2. Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.
- CT3. Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.
- CT4. Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.
- CT5. Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.
- 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.
- CT7. Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.
- CT8. Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.
- 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.

Competencias específicas:

- CE4.1. Conocer la metodología de la investigación científica en Ciencia y Tecnología de la Carne.
- CE4.2. Conocer el manejo de técnicas de laboratorio relacionados con la carne y los productos cárnicos.
- CE4.3. Ser capaces de abordar un trabajo de investigación sobre problemas actuales de la industria cárnica.
- CE4.4. Saber analizar los datos obtenidos y saber presentar los resultados y conclusiones de los mismos.

Contenidos

Descripción general del contenido:

El Trabajo de Fin de Máster es un trabajo original de iniciación a la investigación que tiene una extensión de 6 créditos. 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 el Máster de Ciencia y Tecnología de la Carne. Para ello se cuenta con un número suficiente de laboratorios de la Universidad de Extremadura y otros.

- INTAEX (Badajoz)
- CTAEX (Badajoz)
- Laboratorio Agroalimentario de Extremadura (Cáceres)
- Servicio de Inspección de Salud Provincial (Cáceres)
- Servicio de innovación en Productos de origen Animal.
- SiPA (Cáceres)
- Entidades participantes del proyecto Consolider-Carnisenusa:
 - IRTA de Monells (Gerona)
 - Universidad Complutense de Madrid
 - Universidad Politécnica de Valencia
 - Universidad de Zaragoza
 - Universidad de Navarra
 - Universidad de Barcelona
 - Universidad de León.
 - Instituto de Ciencia y Tecnología de alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC).
 - Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA).
 - Centro Tecnológico AINIA

Temario

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.

Los Departamentos con docencia en el título ofertarán temas para Trabajo Fin de Máster. El listado será expuesto en la página web de la Facultad de Veterinaria y en los tablones disponibles al efecto para su solicitud por los estudiantes y posterior asignación por la Comisión de Trabajo Fin de Estudios del centro.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	124			124				
2	25							25
Evaluación	1						1	
TOTAL	150			124			1	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
1. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales. 2. 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
El Trabajo Fin de Máster concluye con la elaboración y entrega de una memoria escrita de acuerdo a las normas de estilo, extensión, estructura, forma de presentación, establecidas por el Centro. La defensa del trabajo consistirá en la presentación oral ante un tribunal compuesto por tres profesores competentes en la materia. La normativa que regula el trabajo y su evaluación es la siguiente: -Normativa de trabajo fin de Grado y Máster de la Universidad de Extremadura: https://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2022/90o/22060023.pdf -Normativa específica del Trabajo Fin de Estudios de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura: https://veterinaria.unex.es/wp-content/uploads/sites/10/2024/07/TFE2023-Normativa-Facultad_Veterinaria.report.pdf
Bibliografía (básica y complementaria)
-
Otros recursos y materiales docentes complementarios
-