



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2013/2014
Titulación	MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Nombre de la Asignatura	PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN
Código	5514
Curso	PRIMERO
Carácter	PRÁCTICAS
Nº Grupos	1
Créditos ECTS	6
Estimación del volumen de trabajo del alumno	150
Organización Temporal/Temporalidad	Segundo Cuatrimestre
Idiomas en que se realiza	ESPAÑOL
Tipo de Enseñanza	Presencial

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

Coordinador de la asignatura FULGENCIO MARIN INIESTA	Área/Departamento	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS/ TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA			
	Categoría	PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD			
	Correo Electrónico /	fmarin@um.es			
	Página web /	http://www.um.es/bta/			
	Tutoría electrónica	Tutoría Electrónica: SÍ			
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar
		Anual	Lunes	10:00- 11:00	868884709, Facultad de Veterinaria B1.0.054



2. Presentación

Esta asignatura permite al estudiante la adquisición de experiencia profesional mediante la realización de prácticas formativas externas, que propician su integración en un contexto de aprendizaje ubicado en campos reales, relacionados con el ámbito profesional de la titulación. Las prácticas externas deben fomentar al mismo tiempo la adquisición de las competencias específicas del título que garanticen una exitosa inserción en el mundo laboral.

Esta asignatura se desarrollará en una institución, empresa, o entidad externa y bajo la supervisión tanto de un tutor o tutora externo como de un tutor o tutora interno (profesor de la UMU).

3. Requisitos Previos

INCOMPATIBILIDADES

INCOMPATIBILIDADES

Haber superado 30 ECTS (50% de los créditos del título de máster).

4. Competencias de la asignatura y su relación con las competencias de la titulación

Competencia 1. Competencias en la orientación de máster de investigación: Ser capaz de realizar trabajos de investigación de forma autónoma, fomentando el trabajo en equipo, la utilización de recursos y la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del curso.

- 1 EM: Capacidad para diseñar y desarrollar la gestión de la calidad y del medioambiente en una empresa alimentaria según los diferentes modelos internacionales.
- 2 EM: Capacidad para ejecutar auditorías internas de la calidad y de medioambiente en empresas alimentarias.
- 3 EM: Conocimiento de la organización y gestión de una empresa alimentaria.
- 4 EM: Conocimiento de las actualizaciones legislativas en materia alimentaria.
- 5 EM: Capacidad para identificar una cuestión o hipótesis significativa sobre un tema o problema y formular los objetivos, diseño y seguimiento de un proyecto para abordar su solución.
- 6 EM: Capacidad para manejar programas estadísticos para el análisis de datos y para discutir y obtener conclusiones coherentes a partir de los resultados obtenidos.
- 7 EM: Ser capaz de redactar en lengua inglesa una comunicación científica relativa al trabajo de investigación.
- 8 EM: Capacidad para utilizar y validar técnicas de análisis de alimentos.
- 9 EM: Capacidad para aplicar el análisis avanzado de alimentos e ingredientes al control de calidad en cualquier etapa de la producción, almacenamiento o distribución.
- 10 EM: Capacidad para adquirir, procesar y expresar correctamente los resultados de un análisis de alimentos de acuerdo a las especificaciones y normas alimentarias.
- 11 EM: Conocer los últimos datos de los organismos internacionales y nacionales de gestión de la seguridad alimentaria, así como las funciones y estrategias en casos de alertas o crisis alimentarias.
- 12 EM: Capacidad para analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos y tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento.
- 13 EM: Ser capaz de aplicar diferentes modelos de microbiología predictiva en la evaluación del riesgo asociada a un alimento y proceso concretos.
- 14 EM: Conocer los nuevos ingredientes con capacidad de incrementar la vida comercial y la seguridad de los productos alimenticios.
- 15 EM: Capacidad para escoger las tecnologías más adecuadas para aplicar en la elaboración de un producto determinado.
- 16 EM: Ser capaz de diseñar un alimento nuevo integrando aspectos tecnológicos, de seguridad alimentaria, nutricionales y sensoriales, teniendo en cuenta los criterios establecidos por la legislación.
- 17 EM: Capacidad para seleccionar el envase y la tecnología de envasado más adecuada en función de las características del alimento y vida útil.



- 18 EM: Conocimiento avanzado de las tecnologías emergentes en el ámbito de la Tecnología de los Alimentos y su aplicación en la industria alimentaria.
- 19 EM: Capacidad para utilizar las TICs en la evaluación y diseño nutricional de nuevas dietas.
- 20 EM: Capacidad para interpretar en profundidad los resultados obtenidos en estudios epidemiológicos y de aplicarlos en la mejora del bienestar y la salud.
- 21 EM: Capacidad para cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la actividad biológica de un compuesto añadido a un alimento, o presente de forma natural en el mismo.
- 22 EM: Capacidad para estimar la bioaccesibilidad de un micronutriente demostrando las habilidades adquiridas en el laboratorio y las destrezas en el manejo de datos.
- 23 EM: Demostrar una buena capacidad de comunicación oral y escrita para presentar de una manera eficaz, clara y concisa, los resultados de un trabajo fin de Máster.
- Las competencias siguientes están relacionadas con la orientación profesionalizante (24 EP) y de Investigación (25 EI), y emanan de los objetivos planteados para el módulo Practicum: 24 EP: Ser capaz de integrar los conocimientos adquiridos para diseñar, controlar líneas de producción de alimentos, gestionar la calidad nutricional o sanitaria en una empresa alimentaria.
- 25 EI: Capacidad para realizar trabajos de investigación de forma autónoma, fomentando el trabajo en equipo, la utilización de recursos y la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del curso.

5. Tipo de prácticas

prácticas de investigación :

En la orientación Académica/Investigadora el alumno realizará una estancia de investigación en el Departamento de Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología bajo la tutela de un profesor del máster. La Comisión Académica del máster hará pública al inicio del curso las líneas de investigación para que los alumnos, previa aceptación del profesor tutor, realicen las actividades de investigación que le conduzcan a superar los 6 ECTS. En esta modalidad la presencialidad será del 70%, mientras que el 30% restante se dedicará a las horas de búsqueda bibliográfica, lectura de bibliografía científica, estudio de resultados, etc. Al final, el tutor elaborará un breve informe de evaluación del alumno sobre el grado de cumplimiento de las actividades realizadas.



6. Programa de Actividades

No se han introducido líneas de investigación

7. Sistema de Evaluación

Competencia Evaluada 1	Métodos / Instrumentos	Los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4.9: suspenso; 5.0-6.9: aprobado; 7.0-8.9: notable; 9.0-10: sobresaliente.
	Criterios de Valoración	La evaluación de las competencias adquiridas en el Prácticum será realizada por los tutores responsables de los alumnos en cada uno de los casos de acuerdo a los criterios adoptados por la Comisión Académica del Máster.
	Ponderación	

Fechas de exámenes

Consulte usted en la página Web de la titulación

8. Normativa

Reglamento del centro

<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/normativa>

9. Observaciones