



Universitat de Lleida

Máster en Gestión e Innovación en la Indústria Alimentaria

RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN DEL Trabajo Final de Máster

El trabajo final de máster (TFM) será elaborado por cada alumno y presentado delante de un tribunal de evaluación constituido con esta finalidad, de acuerdo con las normativas de la UdL:

(http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/udl/norma/.galleries/docs/Ordenacio_academica/Normativa-davaluacio-i-qualif.-graus-i-masters-UdL-CG-25-10-2016.pdf).

El trabajo (TFM) pretende conjugar las diferentes competencias logradas por el alumno en las asignaturas cursadas durante el máster y evidenciar la capacidad de creación, síntesis, discusión y comunicación de conocimientos. El TFM podrá ser la memoria de un trabajo experimental original desarrollado por el alumno o bien una profundización en un tema de interés y puede ser de 3 tipos:

- a) Trabajos propuestos por el profesorado vinculado al máster
- b) Trabajos propuestos por los estudiantes con el visto y aprobado de un profesor del máster
- c) Trabajos originados en el marco de las relaciones universidad-emprendida y aprobados por la coordinación del máster.

En consecuencia, el TFM podrá presentarse en dos modalidades diferentes:

- Formato de artículo científico, siguiendo las normas establecidas en este tipo de trabajos.
- Formato de memoria: la estructura puede variar en función del tema escogido.

En cualquier caso, hace falta que el trabajo logre un adecuado nivel en cuanto a contenidos y aspectos formales, y que estos aspectos sean los apropiados y habituales para un documento típico de comunicación de resultados científicotécnicos.

El tribunal evaluador, formado por 3 profesores del máster, o bien especialistas reconocidos en la materia, otorgará la calificación final del trabajo basándose en el documento presentado y en la presentación oral (ver rúbrica). Se valorará:

- La presentación formal y la claridad (redacción, estructura y equilibrio entre las partes, bibliografía presentada, corrección en las ilustraciones (figuras y tablas)).
- La novedad y adecuación del tema y los objetivos propuestos.
- La fundamentación teórica (aplicación de los contenidos del máster, grado de profundización, conceptualización,...)
- La adecuación de los trabajos realizados a las atribuciones profesionales y académicas propias de un titulado en Máster, especialmente en los trabajos fruto de estancias en empresa.
- La discusión de los resultados obtenidos, señalando especialmente la posible proyección práctica de estos resultados en el sector alimentario y las conclusiones a las cuales se ha llegado.

Pautas para la realización del TFM

1. Propuesta

El estudiante elaborará una propuesta que contenga los antecedentes de la temática a estudiar y el plan de trabajo. Esta propuesta tendrá que recibir el visto bueno del tutor de la Universidad durante el periodo inicial de la estancia.

2. Redacción y presentación del TFM

El trabajo, así como su presentación pública, se redactará en cualquiera de las lenguas oficiales de Cataluña, o en inglés. Aparte de entregar las correspondientes copias a los miembros del tribunal, se entregará al coordinador del máster una copia en formato electrónico (pdf).

A pesar de que la estructura del trabajo depende en gran medida del tema escogido, se aconseja que incluya los siguientes apartados:

1. Índice paginado
2. Resumen de unas 200 palabras, en el idioma de redacción del documento, y también en inglés.
3. Introducción: Presentación del tema del trabajo, de la relevancia del problema y de su interés para la comunidad científica o profesional. Es aconsejable incorporar unos antecedentes, que representen un resumen crítico de la bibliografía sobre el tema y la definición de los conceptos más relevantes para el trabajo.

4. Definición de los objetivos y estructuración del plan de trabajo.
5. Protocolo experimental (en el caso de los trabajos experimentales): presentación y justificación de las hipótesis de trabajo, de las variables de la investigación y de los criterios considerados, de los métodos y parámetros para el análisis de datos y de los métodos de tratamiento de datos.
6. Resultados y discusión. Presentación clara y organizada de todos los resultados obtenidos para cada uno de los aspectos analizados. Discusión de los resultados obtenidos y, si procede, propuesta de aplicaciones prácticas que puedan derivarse de estos resultados.
7. Conclusiones derivadas de los resultados más interesantes, reflexión sobre los aspectos que hayan podido limitar la consecución de los objetivos definidos a comienzos del trabajo y perspectivas de futuro.
8. Bibliografía. Todas las referencias bibliográficas pertinentes consultadas, citadas según las normas de estilo que se incluyen en el siguiente enlace de la UdL:
<http://biblioguies.udl.cat/comcitar>
9. Anexos (opcional). Se incluirán muestras documentales, datos recogidos, etc. que permitan evaluar con precisión todo el trabajo realizado. Los anexos estarán numerados, dispondrán de un título y aparecerán al índice.

De manera especial, para los trabajos fruto de una estancia en una empresa, y teniendo en cuenta la heterogeneidad de los planteamientos y tareas realizadas, es posible que algunos de los apartados anteriores no tanga sentido. No obstante, se recomienda incluir, juntamente con algunos de los anteriores, los apartados siguientes:

- a) Descripción de la empresa: Datos generales, organigrama, descripción de los procesos y las líneas de producción cuando proceda. Ubicación de las tareas realizadas en relación al organigrama y los procesos productivos, y justificación del interés y la necesidad de estas tareas.
- b) Relación de los protocolos ejecutados, con indicación de si se trata de estándares o normativas recogidas en la bibliografía o de protocolos propios de la empresa. Se deben indicar la información que está especialmente sujeta a confidencialidad.
- c) Propuestas de mejora en los protocolos analíticos o experimentales, los equipos o los procesos productivos, de acuerdo con los conocimientos previos y con la investigación y/o de los cálculos obtenidos o desarrollados en la estancia.
- d) Anejo: Diario de seguimiento de las tareas realizadas. Descripción sintética, día a día, del trabajo realizado en la empresa, que refleje la duración e intensidad de cada una de las tareas realizadas, así como los elementos que justifiquen el valor formativo

de la estancia (Nuevos procedimientos aprendidos, etc). Teniendo en cuenta que en muchos casos la estancia en la empresa no se realiza con la finalidad de obtener unos resultados técnicos o científicos concretos, analizables y valorables (como sucede en los trabajos experimentales), el diario debe ayudar a valorar adecuadamente la importancia de la formación adquirida durante la estancia.

Referente a la confidencialidad del trabajo realizado en una empresa, ésta podrá autorizar o no la presentación en pública del trabajo así como la publicación total o parcial del contenido del mismo.

Para otros aspectos relacionados con la presentación formal del trabajo, se aconseja consultar el siguiente enlace de la UdL:

<http://www.fce.udl.cat/Recursos/guies/guiatreballs.pdf>.