

## 68773 - Trabajo Fin de Máster

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2024/25

**Asignatura:** 68773 - Trabajo Fin de Máster

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 631 - Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 30.0

**Curso:** 2

**Periodo de impartición:** Primer semestre

**Clase de asignatura:** Trabajo fin de máster

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

El objetivo de esta asignatura es realizar un trabajo de investigación en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos. El trabajo será individual y original, y no podrá coincidir con ninguno de los trabajos realizados en otras asignaturas del Máster. El contenido y la metodología de este trabajo deberán tener relación con la temática del Máster. Estos objetivos están alineados con algunos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, ODS, de la Agenda 2030 (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), según los temas.

### 2. Resultados de aprendizaje

1. Realizar la búsqueda bibliográfica necesaria para conocer el estado del arte del tema de investigación sobre el que va a realizar el Trabajo Fin de Máster
2. Plantear la hipótesis de partida y la planificación experimental del Trabajo Fin de Máster junto con el tutor.
3. Reflejar en la memoria del Trabajo Fin de Máster la metodología utilizada en su desarrollo, los resultados obtenidos en los experimentos realizados y la interpretación y discusión de dichos resultados con los de otros trabajos relacionados con el tema.
4. Comunicar y defender oralmente los resultados experimentales y las conclusiones de la investigación realizada, ante el tribunal del Trabajo Fin de Máster.

### 4. Actividades académicas

El estudiante tendrá un/a tutor/a (o tutores/as) que supervisará el Trabajo Fin de Máster en sus diferentes aspectos: planteamiento de la hipótesis de trabajo, realización de la parte experimental y preparación y presentación de la memoria. El Trabajo Fin de Máster también podrá ser de tipo bibliográfico.

Las líneas generales de investigación en las que puede desarrollarse el Trabajo Fin de Máster se incluyen a continuación, aunque es preciso indicar que pueden verse sometidas a ligeras variaciones, modificándose su enfoque, añadiéndose nuevas líneas o eliminándose algunas de ellas, en función de los proyectos de investigación que estén llevando a cabo los profesores. Por ello, se informará a principio de curso de las líneas que se ofertan para desarrollar el Trabajo Fin de Máster en cada curso académico.

Líneas generales de investigación de los Trabajos Fin de Máster:

#### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN EN EL AREA DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- Procesos en la industria alimentaria.
- Conservación e higienización de alimentos.
- Factores pre-cosecha que influyen en la calidad de los alimentos de origen vegetal.
- Aplicación de tecnologías postcosecha en la conservación de frutas, hortalizas y carpóforos comestibles y en la obtención de nuevos productos vegetales.
- Aceite de oliva virgen extra: caracterización y utilización en crudo y en el proceso culinario de fritura.
- Tecnología culinaria: cambios que acontecen en los alimentos durante su cocinado y diseño de nuevas texturas y sabores en la cocina.
- Desarrollo de nuevos alimentos funcionales en panadería y pastelería destinados a colectivos con patologías específicas.
- Proteínas de la leche con actividad biológica.
- Efecto de los tratamientos tecnológicos sobre la estructura y propiedades tecnológicas y funcionales de las proteínas alimentarias.
- Desarrollo de métodos inmunoquímicos aplicados al control de calidad de los alimentos

- Desarrollo de nuevos sistemas para mejorar la conservación de la carne y el pescado fresco y de sus productos.
- Optimización de la formulación y el procesado en la elaboración de productos cárnicos.

## **LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**

I) Evaluación y control de riesgos químicos vehiculados por los alimentos.

- Vigilancia y evaluación del riesgo de contaminantes orgánicos persistentes en la cadena alimentaria.
- Micotoxinas en materias primas, alimentos y piensos
- Productos zoonosarios y sus residuos.

- Residuos en miel y otros productos apícolas.

II) Evaluación y control de riesgos biológicos vehiculados por los alimentos.

- Microorganismos patógenos en los alimentos.
- Prevalencia de resistencias antibióticas de bacterias patógenas aisladas de alimentos.
- Calidad microbiológica de alimentos de origen vegetal y fúngico.
- Aplicación de técnicas moleculares en la evaluación de la calidad y seguridad alimentaria.
- Agentes parasitarios.

III) Calidad nutricional y bromatológica de los alimentos.

- Sustancias bioactivas y actividad antioxidante de los alimentos.

## **5. Sistema de evaluación**

El documento del Trabajo Fin de Máster se realizará conforme a los requisitos establecidos en la normativa aplicable a los TFE elaborados en la Facultad de Veterinaria (<https://veterinaria.unizar.es/academico/trabajo-fin-master-csta-nuevo>). Constará como máximo de 50 páginas (con exclusión de portada, índice y anexos) y se redactará con una letra Times New Roman de 12 puntos y un interlineado de 1.5.

El Trabajo Fin de Máster constará de los siguientes apartados:

- Título
- Resumen en castellano y en inglés
- Introducción
- Objetivos del estudio
- Metodología
- Resultados y discusión
- Conclusiones
- Referencias bibliográficas

El depósito del Trabajo Fin de Máster se hará en las fechas indicadas en la web de la Facultad de Veterinaria, en la que se publicará la composición de los tribunales y las fechas del acto de presentación y defensa.

El Trabajo Fin de Máster se expondrá públicamente y se defenderá ante un tribunal de tres profesores del máster que serán designados por la Facultad de Veterinaria. El tiempo para la presentación será de 20 minutos y el tribunal podrá formular preguntas al estudiante durante 15 minutos. La presentación de los Trabajos Fin de Máster se podrá realizar solamente en dos de las convocatorias de febrero, julio, septiembre y diciembre.

La evaluación comprenderá la evaluación de la memoria escrita (15%), del contenido científico del trabajo (60%) y de su presentación oral y defensa (25%).

## **6. Objetivos de Desarrollo Sostenible**

4 - Educación de Calidad