



GUÍA DOCENTE CURSO: 2019-20

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Asignatura:	Trabajo Fin de Máster		
Código de asignatura:	71161501	Plan:	Máster en Gestión de la Actividad Agroalimentaria
Año académico:	2019-20	Ciclo formativo:	Máster Universitario Oficial
Curso de la Titulación:	1	Tipo:	Trabajo Fin De Máster
Duración:	Indefinida 2Q		

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LA ASIGNATURA SEGÚN NORMATIVA

	Créditos:	12
	Horas totales de la asignatura:	300
UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA VIRTUAL:		Apoyo a la docencia

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre	Cazorla González, María José		
Departamento	Dpto. Derecho		
Edificio	Edificio Departamental de Ciencias Jurídicas (Edif. D). Planta 2		
Despacho	270		
Teléfono	+34 950 015537	E-mail (institucional)	mcazorla@ual.es
Recursos Web personales	http://cms.ual.es/UAL/personas/persona.htm?id=505553515450555588		

ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA
Justificación de los contenidos
Los contenidos de los trabajos fin de master, se corresponderán con los contenidos de las diferentes asignaturas del título.
Conocimientos necesarios para abordar el Prácticum
Elaboración escrita y defensa oral de un estudio técnico-jurídico, de investigación científica o de política jurídica sobre cualquiera de las materias obligatorias y optativas propias del itinerario elegido en el master.
Requisitos previos recogidos en la memoria de la Titulación
No se han descrito requisitos previos en la memoria del título.

COMPETENCIAS
Competencias Básicas y Generales
<i>Competencias Básicas</i> • Aplicación de conocimientos • Habilidad para el aprendizaje
Competencias Transversales de la Universidad de Almería
Competencias Específicas desarrolladas
CE01 Conocer la actividad del mercado agroalimentario y las bases del ordenamiento jurídico que regulan su actividad: Capacidad para buscar y seleccionar datos relevantes, tanto cualitativos como cuantitativos, como de finanzas y marketing, o de gestión de empresa y economía para analizarlos, interpretarlos, y transformarlos en información útil para llevar a cabo el estudio de problemas del sector agrario y agroalimentario. CE02 Capacitar para conocer y comprender la actividades del sector agroalimentario: Saber aplicar a las empresas agroalimentarias los principios básicos económicos, de dirección, contratación y gestión, conociendo los distintos modelos organizativos que puedan adoptar y las relaciones jurídicas que se dan en la cadena alimentaria. CE03 Conocer y aplicar las relaciones técnico y jurídicas específicas del sector agrario y alimentario: Normativa de contratación en la cadena alimentaria, reclamaciones, responsabilidad civil, derechos y obligaciones de las partes, calidad y seguridad alimentaria. CE04 Saber trabajar en equipos multidisciplinares: Reproducir contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes. CE05 Conocer la utilidad y aplicación de las nuevas tecnologías de información y comunicación en la gestión de la actividad agroalimentaria: Utilización de las TIC como herramienta de trabajo para el profesor y el alumno, y como forma de aproximar la docencia virtual a la presencial.

PLANIFICACIÓN
Temas Disponibles
- Los temas serán a propuesta del tutor y con acuerdo con el alumno, atendiendo a las líneas temáticas del máster junto con las propuestas que la comisión académica del master y las empresas vinculadas a este título pudieran sugerir. De manera que cada estudiante, según sus inquietudes y atendiendo a las prácticas externas y demás actividades realizadas en el master, realice su TFM, pudiendo acudir a la financiación a través de convocatorias públicas como la del CEIA3, al que este master está adscrito.. Así, anualmente los temas irán cambiando las líneas temáticas ofertadas y actualizándose a las demandas del sector en cada momento, y a las sugeridas desde la comisión académica atendiendo a lo ofertado por los tutores, a partir de los que alumno y tutor fijarán los temas concretos, sobre las líneas generales relacionadas con las Áreas jurídicas, económicas y de empresa y técnicas, que se imparten en el título. Las líneas temáticas generales sobre las que versarán posteriormente los TFM son: - Empresa Familiar - Entidades Asociativas agrarias - Gestión de la Empresa Agroalimentaria - Sistemas de Producción Agraria - Agricultura Sostenible y Medio Ambiente - Ámbito Laboral y Recursos Humanos - Desarrollo Rural - Negociación en la Cadena Alimentaria y Relaciones Contractuales - Calidad Alimentaria - Seguridad Alimentaria - Economía Agroalimentaria y Sostenibilidad - Innovación en Agroalimentación - Las Relaciones Comerciales Agrícolas de la Unión Europea - El Marketing en la Empresa Agroalimentaria - Finanzas y Empresa Agraria
Metodología y Actividades Formativas
Metodologías para el TFM: MD04 Búsqueda, consulta y tratamiento de información MD06 Debate y puesta en común MD13 Trabajo autónomo ACTIVIDADES FORMATIVAS: AF13 Elaboración y Defensa Pública de un TFG/MAF16 Tutorías de TFG/M Atendiendo a estas metodologías y actividades formativas expuestas el alumno debe tener en cuenta a la hora de presentar su TFM las normas de estilo que se refieren a continuación, que los tutores deberán tener presente para dar el visto bueno y el tribunal valorará el día de la defensa el grado de cumplimiento de las mismas para dar su visto bueno. ESTRUCTURA DEL TRABAJO - Cubiertas. El trabajo deberá encuadrarse en imprenta y ajustarse al formato que contenga título del TFM, nombre del alumno, nombre del tutor/es, y logo de la UAL. - Autorización para la defensa del tutor/es, que será entregada al alumno por su tutor una vez que éste considere que el trabajo está finalizado y cumple todos los requisitos para su presentación. - Primera página interior, que se ajustará al formato que aparece en la última página de este documento. - Agradecimientos. Este apartado es opcional, a criterio del alumno. - Resumen del trabajo elaborado en español, con una extensión máxima de 200 palabras, así como su correspondiente traducción al inglés (abstract). - Índice de contenidos, debidamente paginado junto con las citas bibliográficas debidamente utilizadas. - Memoria de las prácticas en empresa (quien las haya realizado) con una extensión mínima de 2 páginas y máxima de 5. Deberá contener: - Denominación del puesto ocupado. - Descripción del puesto dentro del organigrama de la empresa. - Descripción de las tareas realizadas y responsabilidades asumidas. - Detalle de la formación específica recibida. - Relación de programas informáticos utilizados. - Descripción del nivel de integración alcanzado en la empresa: relación con sus compañeros, asistencia a charlas, reuniones, viajes, etc. - Valoración de la atención recibida por su tutor en la empresa. - Descripción de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de sus prácticas. - Introducción, donde se justifique el tema elegido, se describan brevemente los objetivos que se persiguen, la metodología que se va a emplear y se presente igualmente la estructura de los distintos capítulos del trabajo. - Capítulos del trabajo, divididos en apartados y subapartados (en su caso). Aunque habrá variaciones en función del trabajo realizado, este bloque puede desglosarse en apartados como Antecedentes teóricos, Metodología, Resultados, Discusión, u otros. - Conclusiones, así como consideraciones finales y recomendaciones. - Referencias bibliográficas, ordenada por orden alfabético de autores. Sólo se incluirán las citadas en el trabajo. - Anexos (en su caso). Extensión del trabajo: El trabajo deberá estar paginado y su extensión (excluidos posibles Anexos) debe ser 50 páginas mínimo. Formato del trabajo: - Márgenes: - Superior: 2,5 cm. - Inferior: 2,5 cm. - Izquierdo: 3 cm. - Derecho: 2,5 cm. - Encabezado de página: 1,25 cm. - Pie de página: 1,5 cm. - Párrafos, espaciado interlineal y fuente y tamaño de letra: - Justificación del texto: completa. - Con carácter general, no se dejarán líneas en blanco entre párrafos. - Espaciado entre párrafos: anterior 6 puntos, posterior 0. - Espaciado interlineal: 1,5. - Fuente y tamaño de letra: Times New Roman, 12 puntos (o letra equivalente). - Paginación y notas a pie: - Posición y tamaño de la numeración de las páginas: inferior central Times New Roman, 10 puntos (o letra equivalente). - Posición y tamaño de las notas a pie: al final de la página Times New Roman, 10 puntos (o letra equivalente). - Títulos: - Título y número del capítulo: Mayúscula, 14 puntos negritas, Negrita. - Título de los apartados: Mayúscula, 12 puntos, Negrita.
Actividades de Innovación Docente
Diversidad Funcional
Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales pueden dirigirse a la Delegación del Rector para la Diversidad Funcional (http://www.ual.es/discapacidad) para recibir la orientación o asesoramiento oportunos y facilitar un mejor aprovechamiento de su proceso formativo. De igual forma podrán solicitar la puesta en marcha de las adaptaciones de contenidos, metodología y evaluación necesarias que garanticen la igualdad de oportunidades en su desarrollo académico. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad. Los docentes responsables de esta guía aplicarán las adaptaciones aprobadas por la Delegación, tras su notificación al Centro y al coordinador de curso.

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Criterios e Instrumentos de Evaluación

Los sistemas de evaluación se apoyaran en dos instrumentos, tal y como consta en el título:

- SE10 Defensa pública del TFM Min 20% Max 60%
- SE11 Valoración de la memoria del TFM Min 20% Max 60%

Mecanismos de seguimiento

BIBLIOGRAFÍA	
Bibliografía recomendada	
<i>Básica</i>	Consejo de Gobierno. VICERRECTORADODEENSEÑANZASOFICIALESY FORMACIÓNCONTINUA1NORMATIVA GENERAL PARA LA ORGANIZACIÓN Y EVALUACION DE LA ASIGNATURA DE TRABAJOS DE FIN DE ESTUDIOS (GRADO Y MÁSTER) EN LOS PROGRAMAS DE ENSEÑANZAS OFICIALES DE LA UNIVERSIDAD DE ALMERÍA. (Aprobada en Consejo de Gobierno de 24 de julio de 2017).. UAL. 2017.
<i>Complementaria</i>	
<i>Otra Bibliografía</i>	
Bibliografía existente en el Sistema de Información de la Biblioteca de la UAL	
Puede ver la bibliografía existente en la actualidad en el Sistema de Gestión de Biblioteca consultando en la siguiente dirección: https://www.ual.es/bibliografia_recomendada71161501	
DIRECCIONES WEB	
http://cms.ual.es/idc/groups/public/@academica/@titulaciones/documents/documento/nual_gr05.pdf Normativa UAL TFM	