

TRABAJO FIN DE MÁSTER GUÍA DOCENTE CURSO 2019-20

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola			761M
Asignatura:	Trabajo fin de máster			5207
Materia:	Trabajo fin de máster			
Módulo:	Trabajo fin de máster			
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Semipresencial	Carácter:	Trabajo Fin De Máster	
Curso:	1	Créditos ECTS:	11,00	Duración: Sin duracion (p.e. Proyecto)
Horas presenciales en el campus:	0,00	Horas no presenciales on line:	0,00	
Horas presenciales on line:	10,00	Horas estimadas de trabajo autónomo:	265,00	
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español			
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Español			

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN				R101
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53		Código postal:	26006
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja	
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721	Correo electrónico: dpto.agricultura@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Diago Santamaría, María Paz		Responsable de la asignatura
Teléfono:		Correo electrónico:	maria-paz.diago@unirioja.es
Despacho:		Edificio:	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
		Tutorías:	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

El Trabajo fin de Máster consistirá en un proyecto innovador desarrollado en el ámbito de la tecnología, gestión e innovación vitivinícola que será defendido en sesión pública ante un Tribunal Universitario.

El Trabajo Fin de Máster se podrá realizar en los siguientes ámbitos temáticos profesionales:

- Viticultura de precisión
- Tecnologías emergentes en viticultura
- Sensores no invasivos en viticultura
- Adaptación de la viticultura al cambio climático
- Factores y tratamientos para la mejora de la calidad de los vinos.
- Caracterización química y sensorial de la uva y del vino
- Ingeniería de procesos enológicos y agroindustriales.
- Biotecnología Enológica y Microbiana.
- Manejo integrado de plagas y enfermedades.
- Enfermedades de la madera.
- Técnicas analíticas aplicadas en vitivinicultura.
- Industria auxiliar en el sector enológico.
- Factores asociados al entorno económico internacional y marco institucional de las empresas vitivinícolas
- Análisis económico financiero de la empresa en el sector vitivinícola
- Análisis de la estructura de costes de la empresa del sector vitivinícola
- Viabilidad de las empresas del sector vitivinícola
- Modelos de empresas vitivinícolas
- Estrategias comerciales desarrolladas por empresas vitivinícolas
- Innovaciones comerciales en el sector vitivinícola
- Estrategias corporativas y competitivas en el sector vitivinícola
- Estrategias de internacionalización de empresas vitivinícolas

En cualquier caso, esta relación no es una lista cerrada y se podrá ampliar en las diversas ediciones del Máster.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Ninguno especificado.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

- CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto
- CG02 - Llevar a cabo proyectos relacionados con las materias propias del Máster
- CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional
- CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa
- CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio
- CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola

Competencias específicas

- CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola
- CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola
- CE05 - Aplicar los últimos avances tecnológicos y analíticos para mejorar la calidad del producto final
- CE08 - Derivar de los datos económicos y sociales información relevante para la toma de decisiones por parte de las empresas y organizaciones del sector vitivinícola
- CE13 - Elaborar, redactar y defender un trabajo, proyecto o estudio de I+D+i en el contexto científico y tecnológico del máster

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Integrar las múltiples competencias adquiridas durante los estudios del Máster, y aplicarlas a la planificación, diseño, desarrollo y exposición de un trabajo novedoso en cualquiera de los ámbitos formativos descritos en los distintos módulos del Máster, en torno a temáticas originales y de actualidad, que contribuyan a dar respuesta a problemas reales del sector vitivinícola.
- Poner en práctica los elementos esenciales que se le atribuyen a un especialista en enología, viticultura y gestión de empresas vitivinícolas, y que le habrán de permitir abrirse camino en el campo específico en el que ejerza su futura profesión dentro de la industria y/o sector investigador en vitivinicultura.

TEMARIO

El Trabajo fin de Máster consistirá en un proyecto innovador desarrollado en el ámbito de la tecnología, gestión e innovación vitivinícola. Algunos de los temas propuestos se enumeran a continuación:

- Viticultura de precisión
 - Tecnologías emergentes en viticultura
 - Sensores no invasivos en viticultura
 - Adaptación de la viticultura al cambio climático
 - Factores y tratamientos para la mejora de la calidad de los vinos.
 - Caracterización química y sensorial de la uva y del vino
 - Ingeniería de procesos enológicos y agroindustriales.
 - Biotecnología Enológica y Microbiana.
 - Manejo integrado de plagas y enfermedades.
 - Enfermedades de la madera.
 - Técnicas analíticas aplicadas en vitivinicultura.
 - Industria auxiliar en el sector enológico.
 - Factores asociados al entorno económico internacional y marco institucional de las empresas vitivinícolas
 - Análisis económico financiero de la empresa en el sector vitivinícola
 - Análisis de la estructura de costes de la empresa del sector vitivinícola
 - Viabilidad de las empresas del sector vitivinícola
 - Modelos de empresas vitivinícolas
 - Estrategias comerciales desarrolladas por empresas vitivinícolas
 - Innovaciones comerciales en el sector vitivinícola
 - Estrategias corporativas y competitivas en el sector vitivinícola
 - Estrategias de internacionalización de empresas vitivinícolas
- En cualquier caso, esta relación no es una lista cerrada y se podrá ampliar en las diversas ediciones del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Recursos en Internet	

Normativa de la Universidad de La Rioja sobre los Trabajos Fin de Máster

http://www.unirioja.es/estudiantes/Trabajo_Fin/Master/Reglamento_Trabajo_Fin_Master.pdf

Información sobre los Trabajos fin de máster en la Escuela de Máster y Doctorado (EMYDUR)

http://www.unirioja.es/escuela_master_doctorado/master/trabajo_fin.shtml

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Tutorías

Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Aprendizaje orientado a proyectos

Contrato de aprendizaje

ORGANIZACIÓN

Actividades dirigidas	Tamaño de grupo	Horas presenciales en el campus	Horas presenciales on line	Horas no presenciales on line	Horas totales
Tutorías	Individual	0,00	10,00	0,00	10,00
Total de horas de actividades dirigidas					10,00
Trabajo autónomo del estudiante					Horas
Estudio y trabajo autónomo individual					265,00
Total de horas de trabajo autónomo					265,00
Total de horas					275,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Trabajos y proyectos	80%	
Pruebas orales	20%	
Total	100%	

Comentarios

El informe de la Comisión de Evaluación del TFM tendrá dos partes, la evaluación de la memoria y la calidad del trabajo realizado (*Informes y memorias*, 80%, Recuperable) y la evaluación del acto de defensa público (*Pruebas orales*, 20%, Recuperable)

Estudiantes a tiempo parcial: Dadas sus especiales características, la investigación correspondiente al Trabajo Fin de Máster no podrá ser sustituida en ningún caso. Los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad) deberán tener en cuenta esta circunstancia a la hora de programar sus estudios.

Criterios críticos para superar la asignatura

En las convocatorias 2 (julio) y 3 (septiembre) previstas en el calendario académico vigente para la defensa de trabajos de fin de máster en el curso 2019-2020, no será de aplicación lo previsto en el artículo 12.1. del Reglamento de la Universidad de La Rioja sobre trabajos fin de máster regulados conforme al Real Decreto 1393/2007. En consecuencia, no se exigirá la superación de las prácticas externas, ni la superación de cualquier otra asignatura ni la obtención de un determinado número de créditos con carácter previo al depósito o la defensa del trabajo. Sí será necesaria la autorización del tutor.