



Guía Didáctica

Trabajo Fin de Máster

Máster Universitario en Nutrición y Salud

Materia: IV - TRABAJO FIN DE MASTER

Créditos: 6 ECTS

Código: 09MUNS

Curso: 2020-2021

Índice

| | |
|--|----|
| 1. Organización general..... | 3 |
| Datos de la asignatura..... | 3 |
| Equipo docente | 3 |
| Introducción | 3 |
| Objetivo general..... | 4 |
| Competencias..... | 4 |
| Actividades Formativas | 5 |
| 2. Pautas del Trabajo Fin de Título | 6 |
| Estructura formal y contenidos del trabajo | 6 |
| Depósito y defensa..... | 13 |
| 3. Sistema de evaluación | 14 |
| Información general..... | 14 |
| Criterios de evaluación..... | 14 |
| Rúbrica evaluativa del informe del tutor del trabajo (director de TFM) | 16 |
| Rúbrica evaluativa del tribunal | 17 |
| 4. Bibliografía | 18 |

1. Organización general

Datos de la asignatura

| | |
|---------------------------------|--|
| MÓDULO | IV - Trabajo Fin de Máster (TFM) |
| ASIGNATURA | Trabajo Fin de Máster (TFM) (6 ECTS) |
| Carácter | Obligatorio |
| Curso | 2020/2021 |
| Cuatrimestre | 2º |
| Idioma en que se imparte | Castellano |
| Requisitos previos | Tener aprobadas todas las asignaturas que componen el Máster |

Equipo docente

| | |
|------------------------|--|
| Director | Dra. Aurora García Tejedor coordinacion.nutricionysalud@campusviu.es |
| Profesor de TFM | Dra. Mariana Silva López mariana.silva@campusviu.es |
| | Dra. M^a Luisa Ceita Buileló marialuisa.ceita@campusviu.es |

Introducción

El Trabajo Fin de Máster consistirá en la planificación, realización, presentación y defensa de un proyecto o trabajo personal sobre un tema relacionado con los contenidos teóricos del Máster. El TFM puede tener dos vertientes, una en la que el alumno desarrollará la memoria sobre un proyecto innovador en el que haya participado en el transcurso de las Prácticas Externas y, una segunda vertiente en la que el alumno realizará una revisión bibliográfica sobre un tema relacionado con la nutrición.

El TFM se realiza bajo la supervisión de un tutor, cuya función es orientar y ayudar al alumno en cada una de las fases de su realización. El Trabajo Fin de Máster se elabora a lo largo de la segunda parte del curso y se presenta al final del Máster, una vez superados los módulos anteriores.

*NOTA:

En lo no contemplado en este documento y en el Anexo referente al TFM, deberá atenderse a las normas generales de TFM regulados en el reglamento propio de la VIU (**ver Reglamento de TFM VIU en el apartado “Documentos” del Aula del Trabajo Fin de Máster**).

Objetivo general

El objetivo general del TFM es la elaboración de una memoria que puede basarse en un proyecto innovador en el que el alumno haya participado en el transcurso de las Prácticas Externas o en una revisión bibliográfica sobre un tema relacionado con la Nutrición y la Salud, lo que permitirá comprobar la adquisición por parte de los estudiantes de las competencias desarrolladas a lo largo del Máster.

Competencias

COMPETENCIAS BÁSICAS DE LA ASIGNATURA

CB.6.- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB.7.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB.8.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB.9.- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB.10.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

CE.12.- Integrar los conocimientos desarrollados en las distintas materias para poder transmitir conocimiento sobre salud y promocionar la adquisición de hábitos saludables.

CE.13.- Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en las diferentes materias mediante el desarrollo de un Trabajo Fin de Máster sobre nutrición y salud para promocionar hábitos saludables y prevenir enfermedades

Actividades Formativas

| Actividad Formativa | Horas | Presencialidad |
|--|--------------|-----------------------|
| Tutoría | 19 | 100% |
| Desarrollo del Trabajo fin de Máster | 130 | 0% |
| Exposición y defensa del Trabajo fin de Máster | 1 | 100% |

2. Pautas del Trabajo Fin de Título

Lista de Directores

Esta lista de Directores/as es orientativa. Podrá ser modificado conforme a las necesidades de las propuestas temáticas del propio alumnado.

Dr. Alexander Medina Remón
Dra. Adriana Mena Romero
Dra. Alejandra Agudelo Motato
Dra. Alicia Gutiérrez Linares
Dra. Alida Veronica Quintana Lopez
Dra. Amparo M^a Gotor Vila
Dra. Ana Perea Garcia
Dra. Andrea Vázquez
Dra. Antonia M Romero Cuadrado
Dra. Beatriz Martí Prado
Dra. Bianca Tabita Muresan Oltean
Dra. Blanca Viadel Crespo
Dra. Carla Quesada Sánchez
Dra. Cecilia Jiménez Sanchez
Dra. Clara Ibáñez Martínez
Dra. Cristina Coca
Dra. Diana Cutanda
Dra. Diana Ribes
Dra. Elena Madrid Mañez
Dra. Elisabeth Navarro Tapia
Dra. Elisabeth Carrillo Alava
Dra. Esther Gamero Sandemetrio
Dra. Gemma Perelló Berenguer
Dra. Guadalupe Molinari
Dra. Idoya Fernández Pan
Dr. Jesús Privado
Dr. Jesús Vicente Giménez de los Galanes Aguirre
Dr. Joaquim Calvo Lerma
Dr. Joaquín Mateu
Dr. José Ramón Hernandez

Dr. Juan Antonio Nieto Fuentes
Dra. Juana Inés Mosele
Dra. Julia Marquez Arrico
Dra. Laura Rio Martinez
Dra. Laura Soriano Romani
Dra. Lidia Montero García
Dra. Lorena Claumarchirant García
Dra. Lorena López Ferreras
Dra. Macarena Espinoza
Dr. Manuel Isorna Folgar
Dra. María Alejandra Agudelo Motato
Dra. Maria Cuenca Cambroner
Dra. María del Carmen López de las Hazas
Dra. María Isabel Marquina Rodríguez
Dra. María José García
Dra. María José Martin Villena
Dra. María José Martín Villena
Dra. María López Malo
Dra. Mariana Silva López
Dra. Mercedes Sotos Prieto
Dra. Mireya Beatriz Salinas
Dra. Mireya Beatriz Salinas Granell
Dra. Mónica María Gozalbo Monfort
Dra. Natalia Toro Funes
Dra. Patricia López Mases
Dr. Pablo Ibort Pereda
Dr. Pedro José González Matarín
Dr. Pere Morell Esteve
Dr. Ricardo Fernández Musoles
Dra. Rebeca Diego Pedro
Dra. Rocío Zamanillo Campos
Dra. Rosa Vera García
Dr. Santiago López Roel
Dr. Vicente Andreu Fernández
Dr. Vicente Calixto Zanón Moreno
Dr. Walter Randazzo
Dr. Xavier Gallart-Palau

Lista de posibles temáticas

- Adecuación nutricional en personas con trastorno de la conducta alimentaria
- AGPI (omega- 3 y omega-6) y enfermedades autoinmunes
- Alergias y la relacion GxExP (genotype x environment x phenotype). Como el ambiente y cambios en tu comportamiento afecta condiciones alergicas con base genetica
- Alimentación de la mujer embarazada o lactante.
- Alimentación en el embarazo y relación con la lactancia materna y la ganancia ponderal pre y postnatal.
- Alimentación saludable en el niño de 1 a 2 años.
- Alimentación y deporte
- Alimentación y disbiosis.
- Alimentación y fertilidad.
- Alimentación y Organismos Genéticamente Modificados: Alimentos Transgénicos.
- Alimentación y riesgo cardiovascular
- Alimentos fermentados en la dieta
- Alimentos Funcionales.
- Almidón resistente y efectos beneficiosos. Evidencias.
- Alteración de parámetros bioquímico-clínicos y alimentación
- Antioxidantes naturales en alimentación
- Antocianinas y su interacción con la microbiota intestinal.
- Baby-Led-weaning: nuevas formas de alimentación complementaria.
- Beneficios de la actividad física sobre la obesidad y las enfermedades cardiovasculares.
- Beneficios de la Dieta mediterránea
- Cambios dietéticos en la revolución neolítica y efectos en la salud.
- Carne sintética con cultivos celulares, ¿podrá sustituir nutricionalmente a la carne?
- Carotenoides de origen vegetal y sus efectos en la salud.
- Composición corporal en el paciente oncológico
- Composición de la leche materna.
- Compuestos bioactivos de los alimentos e inhibición de enzimas digestivas

- Compuestos bioactivos en el lactante
- Consumo de azúcar y sus consecuencias
- Crononutrición
- Desnutrición y sarcopenia en el paciente oncológico
- Determinantes de la composición de la microbiota intestinal.
- Determinantes nutricionales de salud y enfermedad.
- Diabetes
- Dieta macrobiótica
- Dieta mediterránea
- Dieta vegetariana y salud
- Dieta y microbiota intestinal
- Dieta y nutrición en poblaciones prehistóricas.
- Dieta y obesidad: Aumento de la capacidad saciante de los alimentos como técnica para combatir la obesidad.
- Dietas especiales y educación en nutrición para personas con enfermedades crónicas
- Diseño de alimentos
- Disfagia en el paciente oncológico
- Educación nutricional
- Educación nutricional en población infantil.
- Efecto del estrés sobre la alimentación
- Efectos de la dieta en el disbioma de la microbiota buconasal y sus potenciales implicaciones patológicas
- Efectos de una dieta rica en antioxidantes sobre el envejecimiento celular.
- El papel de la deamidación de la glutamina en la enfermedad celíaca: recopilando información para exponer las bases moleculares de la enfermedad y su potencial tratamiento.
- Enfermedad celíaca
- Enfermedades óseas y nutrición
- Enfermedades transmitidas por agua y alimentos
- Entomofagia
- Entrenamiento en hábitos de vida saludables
- Envejecimiento y Nutrición

- Enzimas digestivas y metabolismo
- Estado nutricional y adherencia a la Dieta Mediterránea en diferentes etapas de la vida: infancia, edad adulta o vejez
- Estrategias de educación nutricional para la salud
- Estrategias en la pérdida y mantenimiento del peso corporal en personas con sobrepeso y obesidad.
- Exceso de peso y crononutrición.
- Genética y nutrición
- Impacto de la nutrición en mecanismos epigenéticos
- Importancia de los oligoelementos en la dieta
- Interacciones alimentos-medicamentos.
- La dieta como factor de riesgo y de protección frente al cáncer.
- Mejora de la calidad nutricional de alimentos de origen vegetal.
- Mejora de levaduras para la producción de alimentos fermentados
- Mejora genética de microorganismos en bebidas fermentadas.
- Metabolismo de fase I y II de compuestos bioactivos de los alimentos
- Metabolitos de la microbiota intestinal y síndrome metabólico
- Metodologías para estudiar la percepción del consumidor dirigidas hacia niños
- Microbiología de los alimentos
- Microbiota heredada: ¿a qué debemos nuestra microbiota intestinal? (parto, lactancia, genética,...)
- Microbiota intestinal y enfermedades neuronales
- Microbiota y deporte: antes y después de la competición
- Microbiota y embarazo
- Microbiota y enfermedades crónicas (obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedades intestinales inflamatorias, enfermedades autoinmunes)
- Microbiota y salud mental
- Nuevas fuentes proteicas
- Nuevos ingredientes con propiedades saciantes
- Nutrición en diabetes.
- Nutrición y dieta en personas con cáncer.
- Nutrición y dieta en personas con enfermedad autoinmune

- Nutrición y microbiología de los alimentos
- Nutrición y síndrome metabólico: revisión actual y manejo nutricional de la enfermedad.
- Papel protector del consumo de aceite de oliva sobre la neurodegeneración
- Parásitosis intestinales e higiene alimentaria
- Péptidos antihipertensivos derivados de proteínas alimentarias.
- Plantas transgénicas y diseño de alimentos funcionales.
- Polifenoles y síndrome metabólico
- Probióticos
- Programas de intervención nutricional en población infantil
- Relación entre alimentación y sueño
- Relación entre la microbiota y la neurogénesis
- Reserva cognitiva, envejecimiento saludable y dieta a lo largo del ciclo vital
- Riesgo nutricional en población mayor.
- Riesgos y beneficios de la dieta cetogénica (keto): potenciales implicaciones en el envejecimiento sano
- Ritmos circadianos y alimentación
- Sensibilidad al gluten no- celiaca (SGNC): La patología silenciosa.
- Tóxicos y la relación entre estrés y alimentación
- Trastornos alimentarios relacionados con respuestas autoinmunes (Ej. Enfermedad de Crohn)
- Trastornos de la conducta alimentaria y la imagen corporal

El alumno podrá elegir una de las temáticas indicadas en este listado o proponer una relacionada con los contenidos del Máster. En este caso, dicha temática será evaluada por la Comisión de TFM quien determinará si es acorde para el título o no.

El listado mostrado hace referencia a temáticas, tras elaborar el TFM, el alumno deberá de proponer un título para su TFM en función del enfoque aportado a la temática.

Estructura formal y contenidos del trabajo

El formato o estructura de presentación del TFM debe ajustarse al esquema ofrecido a continuación.

El TFM deberá contener como mínimo los siguientes apartados:

1. Portada
2. Índice
3. Introducción
4. Objetivos
5. Materiales y Métodos
6. Resultados y Discusión
7. Conclusiones
8. Bibliografía

Debe emplearse de **manera obligatoria** la plantilla del TFM, ubicada en el Aula de TFM. Además, deberán de tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

- El trabajo tendrá una extensión orientativa de 30-50 páginas.
- La entrega del trabajo se realizará en un formato de hoja A4, utilizando la plantilla de Word que se facilita en el aula TFM, con letra Arial 11, con interlineado de 1,5.
- En la portada se deben incluir de forma obligatoria los siguientes datos:
 - ✓ Título del Máster
 - ✓ Título del Trabajo
 - ✓ Curso Académico
 - ✓ Convocatoria
 - ✓ Apellidos y nombre del alumno
 - ✓ DNI
 - ✓ Nombre y apellidos del Director del TFM

Depósito y defensa

Depósito del Trabajo

Para poder presentarse **se deben haber superado todos los créditos del Máster**, así como haber realizado las entregas según calendario del título.

Para el depósito del TFM se requiere adjuntar todos y cada uno de los documentos dispuestos en los **espacios al uso en Campusviu** para cada periodo de defensa.

Acto de presentación y defensa

El acto de la defensa del TFM consistirá en la **exposición oral** de su contenido a través de **videoconferencia** en sesión pública.

La fecha y hora de la defensa de cada TFM se hará pública en Campusviu de acuerdo al calendario de la asignatura.

El Presidente del Tribunal moderará la sesión, permitiendo al alumno la exposición oral del trabajo (apoyada con diapositivas), la cual tendrá una duración máxima de 20 minutos.

Al finalizar dicha exposición, el Tribunal podrá realizar cuantas preguntas o aclaraciones estime pertinentes. El Tribunal deliberará sobre la calificación en sesión cerrada, y la calificación se le comunicará en privado.

3. Sistema de evaluación

Información general

Los Trabajos Fin de Titulación (TFT) se registrarán por el *Reglamento sobre Trabajo Fin de Título y la Normativa de Evaluación* disponible en la página web de la Universidad: <https://www.universidadviu.es/normativa/>. Este Reglamento será de aplicación para todos los alumnos matriculados en la Universidad.

IMPORTANTE:

Atendiendo a la Normativa de Evaluación de la Universidad, se tendrá en cuenta que la utilización de contenido de autoría ajena al propio estudiante debe ser citada adecuadamente en los trabajos entregados. Los casos de plagio serán sancionados con suspenso (0) de la actividad en la que se detecte.

Criterios de evaluación

El TFM sólo podrá ser evaluado una vez que el alumno haya superado las restantes materias del Máster y disponga, por tanto, de todos los créditos necesarios para la obtención del título, salvo los correspondientes al propio TFM.

La evaluación del TFM consistirá en la presentación y defensa pública de la memoria elaborada por el estudiante. Se valorará la calidad del trabajo, centrándose fundamentalmente en la capacidad del estudiante para integrar los conocimientos y habilidades adquiridos.

También se valorará la calidad de las fuentes consultadas y de la presentación, la coherencia, cohesión y estructura discursiva, así como la corrección ortográfica, sintáctica y semántica y la capacidad del estudiante para comunicar los conocimientos de manera sencilla y clara. Para ello, se valorará tanto la memoria como la exposición y la defensa pública de su trabajo.

| | Porcentajes de evaluación |
|---|---------------------------|
| Informe del tutor del trabajo (director de TFM) | 30 % |
| Evaluación del tribunal | 70 % |

** Es requisito indispensable para superar el TFM obtener como mínimo un 5,0 en cada una de las partes (informe del tutor del trabajo y evaluación del tribunal).*

Se establecerá una calificación numérica con un solo decimal en los siguientes cálculos y términos:

| Nivel de Competencia | Calificación Oficial | Etiqueta Oficial |
|----------------------|----------------------|------------------|
| Muy competente | 9-10 | Sobresaliente |
| Competente | 7<9 | Notable |
| Aceptable | 5<7 | Aprobado |
| Aún no competente | <5 | Suspenso |

El Trabajo Fin de Máster se apoya en los siguientes instrumentos de evaluación:

Rúbrica evaluativa del informe del tutor del trabajo (director de TFM)

| CRITERIOS EVALUADOS | Valoración del nivel de competencia | | | |
|--|-------------------------------------|-----|-----|-----|
| | A | B | C | D |
| Calificación numérica | 9<10 | 7<9 | 5<7 | < 5 |
| A) EVALUACIÓN DEL DOCUMENTO ESCRITO TFM (90% de la calificación final) | | | | |
| Estructura y aspectos formales del documento (15%) | | | | |
| La estructura responde a los criterios marcados en la Guía Didáctica (nº de páginas, epígrafes, tipo y tamaño de letra, etc.) (40%) | | | | |
| Pulcritud tipográfica y ortográfica (30%) | | | | |
| Cuidado estético (30%) | | | | |
| Contenidos (30%) | | | | |
| Dominio de los contenidos (25%) | | | | |
| Suficiencia y adecuación del desarrollo de los diferentes bloques (15%) | | | | |
| Análisis de la literatura previa (20%) | | | | |
| Formulación de los objetivos (20%) | | | | |
| Desarrollo con sentido del TFM (20%) | | | | |
| Expresión escrita y recursos empleados (figuras, tablas, etc.) (15%) | | | | |
| Calidad y relevancia de los recursos empleados (figuras, tablas, etc.) (25%) | | | | |
| Uso de tablas, cuadros y gráficos citados en texto mediante numeración, con claridad y debidamente asociados con su referencia en el texto (15%) | | | | |
| Expresión de las ideas de forma clara y concisa (40%) | | | | |
| El documento presenta un hilo conductor definido y ordenado (20%) | | | | |
| Metodología de la investigación (10%) | | | | |
| Adecuación del diseño y proceso de investigación (50%) | | | | |
| Grado de descripción de los métodos y/o materiales empleados (50%) | | | | |
| Análisis de los resultados y discusión (20%) | | | | |
| Grado de análisis y discusión de los resultados en base a los objetivos propuestos (30%) | | | | |
| Análisis de los resultados obtenidos comparados con la literatura científica (30%) | | | | |
| Integración de los resultados en las Conclusiones en relación a la teoría existente y las investigaciones anteriores y/o de otros/as autores/as consultados/as (10%) | | | | |
| Discusión de las implicaciones de los resultados obtenidos (30%) | | | | |
| Referenciación bibliográfica (10%) | | | | |
| Grado de relevancia, suficiencia y calidad de las referencias bibliográficas empleadas (30%) | | | | |
| La bibliografía está actualizada (30%) | | | | |
| Adecuación de la forma de citación (40%) | | | | |
| B) Comunicación y seguimiento dirección TFM - alumnado (10%) | | | | |
| La comunicación para el seguimiento del trabajo es fluida (30%) | | | | |
| El/la alumno/a sigue las indicaciones del/de la director/a de TFM (30%) | | | | |
| El/la alumno/a envía las versiones del trabajo para revisar al/a la directora/a de TFM con tiempo suficiente (40%) | | | | |

Rúbrica evaluativa del tribunal

| CRITERIOS EVALUADOS | Valoración del nivel de competencia | | | |
|--|-------------------------------------|-----|-----|-----|
| | A | B | C | D |
| Calificación numérica | 9<10 | 7<9 | 5<7 | < 5 |
| A) EVALUACIÓN DEL DOCUMENTO ESCRITO TFM (70% de la calificación final) | | | | |
| Estructura y aspectos formales del documento (15%) | | | | |
| La estructura responde a los criterios marcados en la Guía Didáctica (nº de páginas, epígrafes, tipo y tamaño de letra, etc.) (40%) | | | | |
| Pulcritud tipográfica y ortográfica (30%) | | | | |
| Cuidado estético (30%) | | | | |
| Contenidos (30%) | | | | |
| Dominio de los contenidos (25%) | | | | |
| Suficiencia y adecuación del desarrollo de los diferentes bloques (15%) | | | | |
| Análisis de la literatura previa (20%) | | | | |
| Formulación de los objetivos (20%) | | | | |
| Desarrollo con sentido del TFM (20%) | | | | |
| Expresión escrita y recursos empleados (figuras, tablas, etc.) (15%) | | | | |
| Calidad y relevancia de los recursos empleados (figuras, tablas, etc.) (25%) | | | | |
| Uso de tablas, cuadros y gráficos citados en texto mediante numeración, con claridad y debidamente asociados con su referencia en el texto (15%) | | | | |
| Expresión de las ideas de forma clara y concisa (40%) | | | | |
| El documento presenta un hilo conductor definido y ordenado (20%) | | | | |
| Metodología de la investigación (10%) | | | | |
| Adecuación del diseño y proceso de investigación (50%) | | | | |
| Grado de descripción de los métodos y/o materiales empleados (50%) | | | | |
| Análisis de los resultados y discusión (20%) | | | | |
| Grado de análisis y discusión de los resultados en base a los objetivos propuestos (30%) | | | | |
| Análisis de los resultados obtenidos comparados con la literatura científica (30%) | | | | |
| Integración de los resultados en las Conclusiones en relación a la teoría existente y las investigaciones anteriores y/o de otros/as autores/as consultados/as (10%) | | | | |
| Discusión de las implicaciones de los resultados obtenidos (30%) | | | | |
| Referenciación bibliográfica (10%) | | | | |
| Grado de relevancia, suficiencia y calidad de las referencias bibliográficas empleadas (30%) | | | | |
| La bibliografía está actualizada (30%) | | | | |
| Adecuación de la forma de citación (40%) | | | | |
| B) EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN Y DEFENSA (30% de la calificación final) | | | | |
| Calidad de la exposición: estructuración, fluidez, expresión oral, adecuación al tiempo estipulado (30%) | | | | |
| Calidad de la presentación: recursos escritos y gráficos equilibrados, contenido adecuado a la exposición, utilización de colores de fondo de baja intensidad (30%) | | | | |
| Precisión en las respuestas a las preguntas de la Comisión Evaluadora (40%) | | | | |

4. Bibliografía

González-García, J. M. (2018). Cómo escribir y publicar un artículo científico. Madrid: *Educación XXI*, Vol. 21, 421-423.

Norman, G. (2004). Cómo escribir un artículo científico en inglés. Editorial: Hélice.

Ander-Egg, E. (2017). Cómo elaborar monografías, artículos científicos y otros textos expositivos. Editorial: Homo Sapiens Ediciones.