

# **Agricultura y Ganadería Ecológicas – MÓDULO VI: TRABAJO FIN DE MÁSTER**

Trabajo Fin de Máster

## **GUÍA DOCENTE**



## **Universidad Internacional de Andalucía**

**INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS GUÍAS DOCENTES  
DE LAS ASIGNATURAS**



|                               |   |      |                  |       |               |       |
|-------------------------------|---|------|------------------|-------|---------------|-------|
| Tipo de Acción Formativa      | Máster Universitario  |      |                  |       |               |       |
| Nombre de la Acción Formativa | Agricultura y Ganadería Ecológicas  |      |                  |       |               |       |
| Denominación de la asignatura | Trabajo Fin de Máster   |      |                  |       |               |       |
| Módulo                        | MÓDULO VI: TRABAJO FIN DE MÁSTER  |      |                  |       |               |       |
| Curso académico               | 2025-2026   |      |                  |       |               |       |
| Tipología                     | Obligatoria   |      |                  |       |               |       |
| ECTS                          | <b>Teoría:</b>  | 0.00 | <b>Práctica:</b> | 12.00 | <b>Total:</b> | 12.00 |
| Modalidad Docente             | HÍBRIDA (SEMIPRESENCIAL)  |      |                  |       |               |       |
| Periodo de impartición        | 11/11/2025 hasta el 15/10/2026  |      |                  |       |               |       |
| Web universidad coordinadora  | <a href="https://www.unia.es/agricultura-ecologica">https://www.unia.es/agricultura-ecologica</a>   |      |                  |       |               |       |
| Web universidad colaboradora  | <a href="https://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Agricultura-y-Ganaderia-Ecológicas">https://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Agricultura-y-Ganaderia-Ecológicas</a> |      |                  |       |               |       |
| Idioma/s de impartición       | Español   |      |                  |       |               |       |

| Responsable/s de la asignatura |       |                        |          |
|--------------------------------|-------|------------------------|----------|
| Nombre y apellidos             | Email | Universidad            | Créditos |
| María Ripollés Lobo            | ***   | UNIVERSIDAD DE SEVILLA | 0        |

| Profesorado                     |       |             |          |
|---------------------------------|-------|-------------|----------|
| Nombre y apellidos              | Email | Universidad | Créditos |
| - No tiene profesorado asignado | ***   | None        | 12.00    |

#### TUTORIAS: Horario y localización

Se establecen 2,5 horas de tutoría por crédito, previa solicitud de los alumnos/as al profesorado correspondiente.

#### RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE



|                            |  |
|----------------------------|--|
| Conocimientos o contenidos | Podrá incluir cualquiera de los conocimientos especificados en las 13 asignaturas obligatorias del Máster que han debido cursar y aprobar para poder hacer el TFM.   |
| Competencias               | <p>COM1. Integrar los conocimientos teóricos, metodológicos y prácticos adquiridos para resolver problemas del sistema agroalimentario desde la perspectiva agroecológica.</p> <p>COM2. Obtener y registrar sistemáticamente información primaria y secundaria del sistema agroalimentario</p> <p>COM3. Capacidad de innovación para resolver los problemas técnicos a los que se enfrentan los agricultores ecológicos en condiciones agroclimáticas y orientaciones productivas diversas.</p> <p>COM4. Capacidad de innovación para resolver los problemas técnicos a los que se enfrentan los ganaderos ecológicos en condiciones agroclimáticas y orientaciones productivas diversas.</p> <p>COM6. Capacidad de innovación en la transformación y comercialización de alimentos ecológicos.</p> <p>COM7. Desarrollar empresas en el sector de los fertilizantes orgánicos ecológicos.</p> <p>COM10. Planificar, organizar y dirigir los procesos productivos desarrollados en el sector ecológico, en un marco que garantice la conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.</p> <p>COM12. Argumentar y defender ideas y proyectos relacionados con la producción ecológica y la transición agroecológica.</p> |
| Habilidades o destrezas    | <p>HD1. Elabora textos científicos en el marco de la Agroecología.</p> <p>HD2. Diseña agroecosistemas sustentables que garanticen la conservación de los elementos fondo del agroecosistema y niveles adecuados de productividad y resiliencia.</p> <p>HD5. Organiza y planifica la actividad de un colmenar ecológico.</p> <p>HD6. Aplica metodologías participativas para impulsar procesos locales de transición agroecológica.</p> <p>HD7. Confecciona estrategias para el impulso de una transición agroecológica justa, hacia sistemas alimentarios sostenibles y resilientes, considerando el contexto geopolítico.</p> <p>HD8. Diseña agroecosistemas sustentables desde la perspectiva socioeconómica y mercantil.</p>  |



|  |  |
|--|--|
|  | <p>HD9. Aplica metodologías para el estudio de los agroecosistemas y el sistema agroalimentario con un enfoque de sustentabilidad.</p> <p>HD10. Ejecuta búsquedas bibliográficas y elabora documentos científicos y/o técnicos rigurosos en cuanto a redacción, contenidos y presentación.</p> |
|--|--|

### DESCRIPTORES DE CONTENIDOS

El Trabajo de Fin de Master (TFM) es obligatorio para todo el alumnado y consistirá en la realización, presentación y defensa pública de un trabajo original, no siendo válida una simple revisión bibliográfica.

El alumno podrá empezar a trabajar en su TFM desde el inicio de curso. La mayor parte del tiempo de trabajo será de carácter autónomo tutorizado, pudiendo requerir un cierto grado de presencialidad, dependiendo de la modalidad de TFM que se explican más adelante.

El TFM deberá ser presentado por escrito con una estructura, extensión, y formato que serán determinados de antemano por la Comisión Académica del Máster y hecho público al alumnado y al profesorado, a través de la Plataforma de Enseñanza Virtual del Máster.

Los contenidos del TFM dependerán del tema acordado por cada estudiante y la persona o personas que tutoricen el trabajo, y podrán versar en torno a cualquiera de los temas presentados en las asignaturas del Máster o aspectos relacionados con los mismos.

Tipos de trabajo:

1. Trabajo de experimentación, investigación o desarrollo tecnológico relacionados con la agroecología y la producción ecológica.
2. Estudio o informe sobre fomento de la agroecología y/o transición a sistemas más sostenibles y resilientes.
3. Puesta en funcionamiento de una agroindustria o una explotación agrícola y/o ganadera ecológica.

El contenido de cada tipología de TFM está detallado en las rúbricas correspondientes (una por cada modalidad). Estas se presentarán al alumnado y profesorado al principio de curso y se pondrán a su disposición en la Plataforma de Enseñanza Virtual del Máster.

### ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades de tutorización de carácter virtual síncrono

Actividades autónomas del estudiante

Defensa ante una comisión evaluadora

| Actividad formativa | Modalidad de enseñanza | Dedicación<br>(horas de trabajo autónomo) | Dedicación<br>(horas de trabajo lectivas) |
|---------------------|------------------------|---|---|
|---------------------|------------------------|---|---|



|  | del estudiante) | del estudiante con apoyo del profesor)         |
|--|-----------------|--|
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   |                 |  |
| <p>La nota del TFM será el resultado de la media ponderada entre la nota del documento escrito (80%) y la defensa oral (20%). A su vez, la nota del documento escrito será el resultado de la media ponderada entre la nota que le otorgue el tribunal (75%) y la que le otorgue la persona que haya tutorizado el trabajo (25%).</p> <p>En el documento escrito se valorará el nivel alcanzado por el estudiante respecto a una serie de <i>ítems</i>, que pueden variar según la modalidad de TFM, pero que en todos los casos estarán agrupados en dos apartados: el primero relativo a la calidad de los contenidos (80%) y el segundo relativo a los aspectos formales (20%).</p> <p>Los <i>ítems</i> que se valorarán en la defensa oral son iguales para todas las modalidades y estarán relacionados tanto con la presentación como con la defensa ante las preguntas realizadas por el tribunal.</p> <p>En cuanto al informe y nota del tutor/a, se valorarán aspectos relacionados con las capacidades y actitudes de alumnado durante la realización del TFM.</p> |                 |  |
| <b>Estrategias/metodologías de evaluación</b>  |                 | <b>Porcentaje de valoración sobre el total</b> |
| Trabajo individual tutorizado  |                 | 80%  |
| Defensa oral   |                 | 20%  |
| <b>MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS</b>  |                 |  |
| Trabajo individual tutorizado y supervisado académicamente.  |                 |  |
| <b>BIBLIOGRAFÍA</b>  |                 |  |
| Day R. 2005. Cómo escribir y publicar trabajos científicos. Ed. Organización Panamericana de la Salud. Washington.   |                 |  |
| Pastor X., Caicedo C. 2018. ¿Cómo elaborar un trabajo final de máster? Ed. Universitat Oberta de Catalunya. Barcelona.   |                 |  |
| <b>PLAN DE CONTINGENCIA</b>  |                 |  |
|  |                 |  |

En Sevilla, a 06 de junio de 2025.

Fdo.: Gloria I Guzmán Casado

Conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal (Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril) le informamos que los datos personales que nos ha facilitado pasarán a ser tratados por la UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA como responsable del tratamiento, siendo órgano competente en la materia la Dirección del Área de Gestión Académica (Monasterio Santa María de las Cuevas, C / Américo Vespucio nº2, Isla de La Cartuja - 41092 - Sevilla) ante quien Ud. puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, limitación, oposición o portabilidad señalando concretamente la causa de su solicitud y acompañando copia de su documento acreditativo de identidad. La solicitud podrá hacerse mediante escrito en formato papel o por medios electrónicos.

Caso de no obtener contestación o ver desestimada su solicitud puede dirigirse al Delegado de Protección de Datos de la Universidad (rgpd@unia.es Tfno 954 462299) o en reclamación a la Agencia Española de Protección de Datos a través de los formularios que esa entidad tiene habilitados al efecto y que son accesibles desde su página web: <https://sedeagpd.gob.es>

Como responsable, la Universidad le informa que exclusivamente tratará los datos personales que Ud. le facilite para dar cumplimiento a los siguientes fines:

a) Gestión académica y administrativa de:

- Participación en procesos de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales (Grado, Máster y Doctorado) o de formación Continua de la Universidad Internacional de Andalucía.



- Inscripción y/o matrícula como alumno en cualquiera de las titulaciones oficiales(Grado, Máster y Doctorado), Formación Continua u otras actividades académicas ofrecidas por la Universidad Internacional de Andalucía.
  - Participación en convocatorias de becas y ayudas al estudio de la Universidad Internacional de Andalucía, la Admón. General del Estado o la de las Comunidades Autónomas y de otras entidades públicas o privadas.
  - Participación en convocatorias de programas de movilidad de carácter nacional o internacional.
  - Obtención y expedición de títulos oficiales, títulos propios y otros títulos académico
- b) Gestión de su participación como estudiante en prácticas y actividades formativas nacionales o internacionales en instituciones, empresas, organismos o en otros centros.
- c) Utilización de servicios universitarios como obtención del carné universitario, bibliotecas, actividades deportivas u otros.

La Universidad se encuentra legitimada para tratar estos datos al ser necesarios para la ejecución de la relación jurídica establecida entre Ud. y la Universidad y para que ésta pueda cumplir con sus obligaciones legales establecidas en la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades.

Usted responde de la veracidad de los datos personales que ha proporcionado a la Universidad y de su actualización.

La Universidad comunicará los datos personales que sean indispensables, y nunca en otro caso, a las siguientes categorías de destinatarios:

- A otras Administraciones y organismos públicos para el ejercicio de las competencias que les sean propias y compatibles con las finalidades arriba enunciadas(Así - a modo enunciativo y no limitativo - a Ministerios con competencias en educación y ciencia, a otras administraciones, a otras Universidades o Centros formativos equivalentes para la gestión de traslados, a empresas para la realización de prácticas)
- A entidades bancarias para la gestión de pagos y cobros.
- A organismos públicos o privados en virtud de la celebración de convenios de colaboración o contratos, conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de Protección de Datos.
- A los servicios de la propia Universidad que sean adecuados para gestionar la utilización de los servicios universitarios ofertados.

Sus datos de carácter personal se tratarán y conservarán por la Universidad conforme a la legislación vigente en materia de protección de datos, pasando luego a formar parte -previo expurgo - del Archivo Histórico Universitario conforme a lo dispuesto en la legislación sobre Patrimonio Histórico.

La Universidad sólo prevé la transferencia de datos a terceros países en el caso de su participación como alumno en alguno de los programas de formación o becas de carácter internacional. La transferencia se realizará siguiendo las directrices establecidas al respecto por el Reglamento Europeo de Protección de Datos y normativa de desarrollo.

El Servicio de Protección de Datos de la Universidad Internacional de Andalucía cuenta con una página en la que incluye legislación, información y modelos en relación con la Protección de Datos Personales a la que puede acceder desde el siguiente enlace: <https://www.unia.es/protecciondatos>