

## **DIRECTRICES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DEL TRABAJO FIN DE MASTER (TFM) – 15 CRÉDITOS**

### **1.- Objetivo del TFM y competencias a adquirir por el/la estudiante**

El trabajo fin de máster (TFM) va orientado a reforzar e integrar las competencias generales del máster. Para ello, se propone ligar la temática de este trabajo a las necesidades concretas que se den en las Empresas o Instituciones donde los/las estudiantes desarrollen el trabajo. Preferentemente, las temáticas a afrontar contendrán elevados índices de innovación, en coherencia con el planteamiento general del máster.

Las competencias a adquirir por el/la estudiante son:

*1.- Ser capaz de buscar e interpretar información en el ámbito científico técnico vitivinícola que le permita el desarrollo del proyecto.*

*2.- Conocer los nuevos avances tecnológicos e innovaciones procedimentales que afecten a las técnicas vitivinícolas y comercialización de productos.*

*3.- 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.*

*4.- Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.*

*5.- Que el/la estudiante adquiera habilidades para orientar la toma de decisiones en empresas del sector vitivinícola.*

*6.- Adquirir la capacidad de identificar los nuevos gustos, nuevos mercados y consumidores, las modas y tendencias, para orientar así el producto a la demanda del mercado.*

*7.- Ser 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.*

*8.- Saber 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.*

### **2.- Directrices generales para la realización del TFM**

El/la estudiante debe cumplir el periodo completo de actividad, acordando con el/la Instructor/a en la Empresa o Institución cualquier modificación en el mismo.

El/la estudiante es responsable del cumplimiento del horario. Debe de ser puntual y está obligado/a a notificar a su Instructor/a en la Empresa o Institución, tan pronto como sea posible, cualquier alteración del horario.

El/la estudiante no realizará ninguna acción que implique alteraciones de las normas establecidas en la Empresa o Institución.

El/la estudiante deberá desarrollar su trabajo desde su idea inicial y diseño hasta su finalización bajo la dirección del/de la instructor/a de la Empresa o Institución y del/de la Director/a de la UPV/EHU o de la UPNA.

El/la estudiante debe tomar la iniciativa en la comunicación con su Instructor/a en la Empresa o Institución y con su Director/a de la UPV/EHU o de la UPNA.

## Enología berritzaileko masterra - Máster en enología innovadora

La relación entre el/la Director/a de la UPV/EHU o de la UPNA y el/la estudiante es el medio de facilitar la resolución de cualquier problema que pueda surgir a lo largo de la realización del trabajo.

El/la estudiante debe tener presente que una experiencia de aprendizaje óptima necesita de un respeto y una cortesía mutua entre el/la Instructor/a en la Empresa o Institución, el/la Director/a de la UPV/EHU o de la UPNA y el/la estudiante.

El/la estudiante debe fomentar la comunicación con las personas implicadas en el desarrollo del trabajo.

El/la estudiante debe enfocar la crítica constructiva de su trabajo como una experiencia de aprendizaje.

El/la estudiante está obligado/a a respetar todos y cada uno de los datos confidenciales revelados durante el periodo de trabajo, respetando siempre la confidencialidad de la Empresa o Institución.

### 3.- Directrices para la realización de la Memoria del TFM

**Extensión de la memoria:** la memoria contendrá entre un **mínimo de 25 páginas y un máximo de 40 (incluidos anexos)**. Una extensión mayor o menor será valorada negativamente. La memoria debe presentarse con un **interlineado de 1,5 y márgenes de 2,5 cm; tipo de letra Times New Roman y tamaño 12**.

La memoria debería incluir los siguientes **apartados**:

- **Título** (que refleje el objetivo y contenido del trabajo realizado, evitando títulos como "Memoria del trabajo realizado en ...").
- **Índice**.
- **Resumen** (máximo 1 página).
- **Introducción** (breve presentación del centro donde realice la memoria, "estado del arte" del tema estudiado y justificación del interés del trabajo).
- **Objetivos** claros y concisos.
- **Material y métodos** empleados.
- **Resultados y discusión** de los resultados.
- **Conclusiones**.
- **Bibliografía** utilizada.

El/la estudiante contactará con el/la Directora/a de la UPV/EHU o de la UPNA con la suficiente antelación para asegurar un desarrollo del trabajo y una presentación de la memoria adecuados académicamente (tablas, figuras y bibliografía de acuerdo a normas internacionalmente aceptadas, etc.).

Se deberán entregar dos copias de la memoria en formato electrónico. Una de las copias se hará llegar al/a la Instructor/a en la Empresa o Institución y otra al Coordinador Académico del Máster (los/as estudiantes de la UPV/EHU a [franciscojose.perez@ehu.eus](mailto:franciscojose.perez@ehu.eus)) y los/as estudiantes de la UPNA a [gonzaga.santesteban@unavarra.es](mailto:gonzaga.santesteban@unavarra.es)), con al menos **72h de antelación a la fecha de defensa** del trabajo ante el Tribunal.

### 4.- Evaluación del TFM

El/la estudiante contactará con el/la Directora/a de la UPV/EHU o de la UPNA con la

## Enología berritzaileko masterra - Máster en enología innovadora

suficiente antelación para asegurar una presentación adecuada académicamente.

**Tribunales:** El trabajo se expondrá ante un Tribunal constituido por tres profesores/as que imparten docencia en el máster. Se comunicará al/a la estudiante con al menos una semana de antelación la fecha y el lugar de defensa del trabajo ante el tribunal.

El tiempo de exposición, por parte del/de la estudiante, será entre un mínimo de 10 minutos y un máximo de 15 minutos. Es importante que el/la estudiante se ajuste escrupulosamente al tiempo asignado para no ser penalizado/a por ello. Posteriormente, habrá un turno de preguntas por parte de los/as miembros del tribunal.

### **Calificación:**

Hojas de evaluación del/de la Instructor/a (30%) y Director/a (30%).  
Tribunal (40%).

### **Criterios de evaluación:**

Evaluación del/de la Instructor/a en la Empresa o Institución (sobre 100 puntos): 30% de la nota final.

*Asistencia* (5 puntos)  
*Puntualidad* (5 puntos)  
*Atención a las explicaciones* (10 puntos)  
*Iniciativa* (15 puntos)  
*Cumplimiento de las actividades propuestas* (25 puntos)  
*Integración en el equipo* (10 puntos)  
*Memoria* (30 puntos)

Evaluación de la memoria TFM por el/la Directora/a UPV/EHU o de la UPNA (sobre 100 puntos): 30% de la nota final.

*Extensión de la memoria* (5 puntos)  
*Estructura de la memoria* (5 puntos)  
*Contenidos de la memoria* (40 puntos)  
*Claridad, adecuada redacción, facilidad de lectura* (25 puntos)  
*Edición:* inclusión de elementos como esquemas, imágenes, tablas, diagramas... que faciliten la comprensión, así como una adecuada presentación (tamaños de letra, encabezado de columnas, títulos y leyendas...), paginación (15 puntos)  
6. *Bibliografía* (10 puntos)

Criterios de evaluación del tribunal de la presentación y defensa (sobre 100 puntos): 40% de la nota final.

*Ajuste al tiempo establecido* (10 puntos)  
*Estructura de la presentación* (5 puntos)  
*Contenidos de la exposición* (25 puntos)  
*Aspectos visuales de la presentación:* claridad, tamaño letra, imágenes, tablas... (10 puntos)  
*Claridad de la exposición oral* (25 puntos)  
*Respuesta a las preguntas/discusión* (25 puntos)

## **DIRECTRICES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS (PE) – 6 CRÉDITOS**

### **1.- Objetivos de las prácticas y competencias a adquirir por el/la estudiante**

Los objetivos principales de estas Prácticas Externas son completar la adquisición de las competencias conseguidas en el Máster, sobre todo aquellos aspectos que no pueden desarrollarse en el centro docente por exigir situaciones reales de producción, y facilitar la futura inserción profesional.

Las competencias a adquirir por el/la estudiante son:

- 1.- Saber asesorar en la definición e implementación de modelos de gestión agronómica.*
- 2.- Conocer los nuevos avances tecnológicos e innovaciones procedimentales que afecten a las técnicas vitivinícolas y comercialización de productos.*
- 3.- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas.*
- 4.- Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.*
- 5.- Ser 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.*
- 6.- Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.*
- 7.- Saber asesorar en la definición e implementación de modelos de gestión agronómica.*

### **2.- Directrices generales para la realización de las PE**

El/la estudiante debe cumplir el periodo completo de Prácticas Externas, acordando con el/la Instructor/a en la Bodega cualquier modificación en el mismo.

El/la estudiante es responsable del cumplimiento del horario. Debe de ser puntual y está obligado a notificar a su Instructor/a en la Bodega, tan pronto como sea posible, cualquier alteración del horario.

El/la estudiante no realizará ninguna acción que implique alteraciones de las normas establecidas en la Bodega.

El/la estudiante debe tomar la iniciativa en la comunicación con su Instructor/a en la Bodega y el/la Directora/a en la UPV/EHU o en la UPNA. La relación entre el/la Directora/a en la UPV/EHU o en la UPNA y el/la estudiante es un medio de facilitar la resolución de cualquier problema que pueda surgir a lo largo de la realización de las Prácticas Externas.

El/la estudiante debe tener presente que una experiencia de aprendizaje óptima necesita de un respeto y una cortesía mutua entre el/la Instructora en la Bodega y el/la estudiante.

El/la estudiante debe fomentar la comunicación con las personas implicadas en el desarrollo de las prácticas. El/la estudiante debe enfocar la crítica constructiva como una experiencia de aprendizaje. El/la estudiante está obligado a respetar todos y cada uno de los datos confidenciales revelados durante el periodo de Prácticas Externas, respetando siempre la confidencialidad de la Bodega.

## Enología berritzaileko masterra - Máster en enología innovadora

### 3.- Directrices para la realización de la Memoria de las PE

Extensión: la memoria contendrá entre un **mínimo de 10 páginas y un máximo de 20 páginas (incluidos anexos)**. Una extensión mayor será valorada negativamente. La memoria debe presentarse con un **interlineado de 1,5 y márgenes de 2,5 cm; tipo de letra Times New Roman y tamaño 12**.

La memoria debería incluir al menos:

- **Índice.**
- **Resumen (máximo 1 página).**
- **Introducción** (breve presentación de la Bodega o Institución donde ha realizado las Prácticas Externas).
- **Desarrollo de las prácticas** (en este apartado se pueden incluir tantos sub-aptados como se considere oportuno).
- **Conclusiones.**
- **Valoración de las prácticas por parte del estudiante** (en 1/2 o 1 página valorar las prácticas y el trabajo realizado).

Se deberán entregar dos copias de la memoria en formato electrónico. Una de las copias se hará llegar al/a la Instructor/a en la Empresa o Institución y otra al Coordinador Académico del Máster (los/as estudiantes de la UPV/EHU a [franciscojose.perez@ehu.eus](mailto:franciscojose.perez@ehu.eus)) y los/as estudiantes de la UPNA a [gonzaga.santesteban@unavarra.es](mailto:gonzaga.santesteban@unavarra.es)).

### 4.- Evaluación de las PE

- **Evaluación del/de la Instructor/a de la Bodega: 60% de la nota final**

**Criterios de evaluación (sobre 100 puntos):** asistencia (5 puntos), puntualidad (5 puntos), atención en las explicaciones (15 puntos), iniciativa (15 puntos), cumplimiento de las actividades propuestas (20 puntos), integración en el equipo (10 puntos), memoria (30 puntos).

- **Evaluación de la memoria por parte del/de la Director/a de la UPV/EHU o de la UPNA: 40% de la nota final**

**Criterios de evaluación (sobre 100 puntos):** extensión de la memoria (5 puntos), estructuración de la memoria (5 puntos), contenidos de la memoria (40 puntos), claridad, adecuada redacción, facilidad de lectura (25 puntos), edición (esquemas, imágenes, tablas, diagramas... que faciliten la comprensión, así como una adecuada presentación en cuanto a tamaños de letra, encabezado de columnas, títulos y leyendas..., paginación) (20 puntos), bibliografía (referencia a artículos, libros, informes, páginas web, analíticas utilizadas...) (5 puntos).