



DATOS IDENTIFICATIVOS

Prácticas en Empresa

Asignatura	Prácticas en Empresa			
Código	V11M085V01404			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Lengua Impartición				
Departamento				
Coordinador/a	Ojea Rodríguez, Gonzalo			
Profesorado	Canosa Saa, Jose Manuel Ojea Rodríguez, Gonzalo			
Correo-e	gojea@anfaco.es			
Web	http://webs.uvigo.es/pesca_master/			
Descripción general	<p>*Llevar a cabo una estancia en una empresa de conservación de *productos de él mar, con lana *finalidad de abordar *tareas prácticas concretas que, sobre lana base de *los *conocimientos adquiridos, le permitan un *mejor *conocimiento de él *entorno *productivo de él Sector en un contexto global.</p> <p>Él alumno participará en lanas actividades que *sean programadas por él *tutor de él alumno, él coordinador de él Máster *y él *personal de lana empresa. Estas actividades estarán enmarcadas dentro de *los procesos existentes en lana propia empresa relacionados con lana conservación de *productos *pesqueros.</p>			

Competencias

Código	
B1	Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.
B2	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
B3	Que los estudiantes desarrollen las habilidades para realizar trabajos experimentales, manejo de elementos materiales y biológicos y programas relacionados
B4	Que los estudiantes desarrollen las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad
B5	Que los estudiantes desarrollen la habilidad de elaboración, presentación y defensa de trabajos o informes.
B6	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.
B7	Que los estudiantes sepan 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.
B8	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.
C1	CE1: Conocer y diferenciar las principales especies pesqueras y acuícolas de interés comercial en nuestro país, con sus principales características biológicas.
C2	CE2: Conocer los parámetros de seguridad y caracterización de la calidad de los productos de la pesca, así como sus posibles riesgos toxicológicos, y la legislación aplicable a dichos productos
C3	CE3: Adquirir los conocimientos básicos sobre el control analítico en laboratorio de los productos de la pesca, incluyendo los contaminantes bióticos y abióticos potencialmente presentes en los mismos.
C4	CE4: Conocer los principales aspectos medioambientales que afectan al procesamiento y conservación de los productos del mar: control y tratamiento de efluentes líquidos, lodos, suelos y emisiones atmosféricas. Legislación aplicable.
C5	CE5: Manejar la Normativa sobre Gestión Ambiental.

C6	CE6: Adquirir los conocimientos sobre gestión empresarial en industrias del sector.
C7	CE7: Adquirir conocimientos sobre comercialización y marketing para productos de la pesca y la acuicultura.
C8	CE8: Conocer las operaciones y tecnologías básicas utilizadas en la conservación y transformación de productos del mar por frío, por calor o por otros métodos físico químicos: refrigeración, congelación, esterilización, pasteurización, semiconservas.
C9	CE9: Estudiar las diversas formas de elaboración y sistemas de envasado para productos del mar tratados por frío, por calor o mediante otros métodos, tanto de forma tradicional como las nuevas orientaciones tecnológicas: productos reestructurados, platos preparados, atmósferas modificadas, altas presiones, etc.
C10	CE10: Entender la organización de la producción en la industria de productos de la pesca y de la acuicultura tratados por frío, por calor y por otros procedimientos. Métodos de producción y su logística.
C11	CE11: Determinar los criterios y procedimientos para el control de la calidad de los productos de la pesca y de los envases y embalaje utilizados en su circuito comercial. Conocer los procedimientos para su control analítico y detección de defectos.
C12	CE12: Aproximación al control de calidad de cada una de las líneas de producción de los productos pesqueros. Conocimientos básicos de la gestión de la calidad de producto.
C13	CE13: Adquirir los conocimientos básicos e interpretar la legislación aplicable a las instalaciones donde se realiza la manipulación y el tratamiento de los productos de la pesca a lo largo de la cadena comercial: higiene, etiquetado, seguridad alimentaria, autocontrol en planta (APPCC), etc.
C14	CE14: Valorar la importancia del control y certificación de la calidad de los productos pesqueros como arma comercial y de cara a la trazabilidad y seguridad alimentaria.
C15	CE15: Conocer los procedimientos de gestión de alertas alimentarias por la autoridad competente y los responsables de la cadena alimentaria
C16	CE16: Conocer las actuaciones de los laboratorios de control oficial de los productos pesqueros.
C17	CE17: Conocer las variables críticas que determinan la viabilidad de un producto o procesos novedosos. Utilizar herramientas para obtener información crítica para la viabilidad.
C18	CE18: Conocer las especies sobreexplotadas o en vías de extinción y valorar la importancia de la sostenibilidad en la explotación de los productos de la pesca.

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
*Llevar a cabo una estancia en una empresa de conservación de *productos de él mar con lana *finalidad de abordar *tareas prácticas concretas que, sobre lana base de *los *conocimientos adquiridos, lee permitan un *mejor *conocimiento de él *entorno *productivo de él Sector en un contexto global	B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 C10 C11 C12 C13 C14 C15 C16 C17 C18

Contenidos

Tema

- PRÁCTICAS EXTERNAS EN UNA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PISCICULTURA Y LA ACUICULTURA DE GALICIA.
 *conocimientos adquiridos, lee permitan un *mejor *conocimiento de él *entorno *productivo de él Sector en un contexto global

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas externas	138	0	138
Tutoría en grupo	6	0	6
Informes/memorias de prácticas externas o prácticum	2	4	6

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Prácticas externas	<p>Él alumno se integrará en una industria de él sector de lana conservación de *productos de él mar. Él alumno aprenderá *y *tendrá una visión de *conjunto de todos *los *modulos de él proceso de *prodcción de lana industria *donde realiza lana prácticas.</p> <p>Se lee había asignado *al alumno una *tarea, dentro de *los diversos *modulos que implica él proceso de producción.</p> <p>Lana *actividad de lanas empresas con lanas que se ha *llegado la *acuerdos de colaboración permite que él alumno *adquiera competencias en *los *procedimientos relacionados con *los procesos varios de conservación, *seguridad, *calidad *y *tecnología, *gestión ambiental, comercialización e innovación *y *sostenibilidad.</p>
Tutoría en grupo	Lana *actividad realizada dentro de lana industria será seguida por *los *tutores de él máster *y por un responsable de lana empresa designado para supervisar *y orientar *al alumno en lanas *tareas encomendadas.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Prácticas externas	Se realizarán *tutorías *individualizadas con *los *siguientes *objetivos: - Asesorar *al alumno en *aquella cuestiones *y dificultades que *surjan durante *sus prácticas externas. - Por *otra parte se había asignado un responsable en lana empresa que supervise lana labor de él alumno *y se *mantendrá un *contacto permanente con él responsable de lana industria.
Tutoría en grupo	Se realizarán *tutorías *individualizadas con *los *siguientes *objetivos: - Asesorar *al alumno en *aquella cuestiones *y dificultades que *surjan durante *sus prácticas externas. - Por *otra parte se había asignado un responsable en lana empresa que supervise lana labor de él alumno *y se *mantendrá un *contacto permanente con él responsable de lana industria.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Prácticas externas	Lana *actividad realizada será supervisada *y *evaluada por *los *tutores designados con este fin.	60	B1 C1 B2 C2 B3 C3 B4 C4 B5 C5 B6 C6 B7 C7 B8 C8 C9 C10 C11 C12 C13 C14 C15 C16 C17 C18

Informes/memorias de prácticas externas o prácticum	<p>Él alumno presentará *al final de él período una memoria de él *trabajo asignado, con él visto *bueno de lana *persona responsable en lana empresa, en lana que *además de *los *trabajos realizados él alumno *exponga *sus *propuestas, *sugerencias el *proyectos de *mejora que estime oportunos con él fin de *mejorar *los aspectos *productivos de lana empresa</p>	40	B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 C10 C11 C12 C13 C14 C15 C16 C17 C18
---	---	----	--	---

Otros comentarios sobre la Evaluación

Fuentes de información

Recomendaciones