



IDENTIFYING DATA

Practicals in Business

Subject	Practicals in Business			
Code	V11M085V01404			
Study programme	(*)Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca			
Descriptors	ECTS Credits	Choose	Year	Quadmester
	6	Mandatory	2nd	2nd
Teaching language	Spanish			
Department				
Coordinator	Canosa Saa, Jose Manuel			
Lecturers	Canosa Saa, Jose Manuel Ojea Rodríguez, Gonzalo			
E-mail	jcanosa@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/pesca_master/			
General description	<p>To carry out a stay in a company of conservation of products of the sea, with the purpose of approaching practical practical tasks that, on the basis of the acquired knowledge, allow a better knowledge of the productive environment of the Sector in a global context.</p> <p>The student will participate in the activities that are programmed by the tutor of the student, the coordinator of the Master and the staff of the company.</p> <p>These activities will be framed within the processes Existing in-house related to the conservation of fishery products.</p>			

Competencies

Code	
B1	
B2	
B3	(*)Que os estudantes desenvolvan as habilidades para realizar traballos experimentais, manexo de elementos materiais e biolóxicos e programas relacionados.
B4	(*)Que os estudantes desenvolvan as capacidades de traballo en equipo, enriquecidas pola pluridisciplinaria.
B5	(*)Que os estudantes desenvolvan a habilidade de elaboración, presentación e defensa de traballos ou informes.
B6	
B7	
B8	(*)Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun modo que habrá de ser en gran medida autodirigido ou autónomo.
C1	(*)Coñecer e diferenciar as principais especies pesqueiras e acuícolas de interese comercial no noso país, coas súas principais características biolóxicas.
C2	(*)Coñecer os parámetros de seguridade e caracterización da calidade dos produtos da pesca, así como os seus posibles riscos toxicolóxicos, e a lexislación aplicable aos devanditos produtos
C3	(*)Adquirir os coñecementos básicos sobre o control analítico en laboratorio dos produtos da pesca, incluíndo os contaminantes bióticos e abióticos potencialmente presentes neles.
C4	(*)Coñecer os principais aspectos ambientais que afectan ao procesamento e conservación dos produtos do mar: control e tratamento de efluentes líquidos, lodos, chans e emisións atmosféricas. Lexislación aplicable.
C5	(*)Manexar a Normativa sobre Xestión Ambiental.
C6	(*)Adquirir os coñecementos sobre xestión empresarial en industrias do sector.
C7	(*)Adquirir coñecementos sobre comercialización e mercadotecnia para produtos da pesca e a acuicultura.
C8	(*)Coñecer as operacións e tecnoloxías básicas utilizadas na conservación e transformación de produtos do mar por frío, por calor ou por outros métodos físico químicos: refrixeración, conxelación, esterilización, pasteurización, semiconservas.

- C9 (*)Estudar as diversas formas de elaboración e sistemas de envasado para produtos do mar tratados por frío, por calor ou mediante outros métodos, tanto de forma tradicional como as novas orientacións tecnolóxicas: produtos reestruturados, pratos preparados, atmosferas modificadas, altas presións, etc.
- C10 (*)Entender a organización da produción na industria de produtos da pesca e da acuicultura tratados por frío, por calor e por outros procedementos. Métodos de produción e a súa loxística.
- C11 (*)Determinar os criterios e procedementos para o control da calidade dos produtos da pesca e dos envases e embalaxe utilizados no seu circuíto comercial. Coñecer os procedementos para o seu control analítico e detección de defectos.
- C12 (*)Aproximación ao control de calidade de cada unha das liñas de produción dos produtos pesqueiros. Coñecementos básicos da xestión da calidade de produto.
- C13 (*)Adquirir os coñecementos básicos e interpretar a lexislación aplicable ás instalacións onde se realiza a manipulación e o tratamento dos produtos da pesca ao longo da cadea comercial: hixiene, etiquetaxe, seguridade alimentaria, autocontrol en planta (APPCC), etc.
- C14 (*)Valorar a importancia do control e certificación da calidade dos produtos pesqueiros como arma comercial e de cara á trazabilidade e seguridade alimentaria.
- C15 (*)Coñecer os procedementos de xestión de alertas alimentarias pola autoridade competente e os responsables da cadea alimentaria
- C16 (*)Coñecer as actuacións dos laboratorios de control oficial dos produtos pesqueiros.
- C17 (*)Coñecer as variables críticas que determinan a viabilidade dun produto ou procesos novos. Utilizar ferramentas para obter información crítica para a viabilidade.
- C18 (*)Coñecer as especies sobreexplotadas ou en vías de extinción e valorar a importancia da sustentabilidade na explotación dos produtos da pesca.

Learning outcomes

Expected results from this subject	Training and Learning Results
To carry out a stay in a company of conservation of products of the sea with the purpose of approaching practical practical tasks that, based on the acquired knowledge, allow to the student a better knowledge of the productive environment of the Sector in a global context.	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

Contents

Topic

EXTERNAL PRACTICES IN AN INDUSTRY OF CONSERVATIVE SECTOR (*)

Planning

	Class hours	Hours outside the classroom	Total hours
External practises	138	0	138
Group tutoring	6	0	6
Reports / memories of internships or practicum	2	4	6

*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

Methodologies	
	Description
External practises	The student will be integrated in an industry of the sector of the conservation of products of the sea. The student will learn and have an overview of all the modules of the producción process of the industry where he practices. The student will be assigned a task, within the various modules involved in the production process. The activity of companies with which collaboration agreements have been reached allows the student to acquire competencies in the procedures related to the various processes of conservation, safety, quality and technology, environmental management, marketing and innovation and sustainability.
Group tutoring	The activity carried out within the industry will be followed by the tutors of the master's degree and by a responsible of the company designated to supervise and guide the student in the tasks entrusted.

Personalized attention	
Methodologies	Description
External practises	Advise the student in those issues of difficulties that arise during external practices.
Group tutoring	An academic leader will be assigned and another in the company that will supervise and advise the work of the Student and will maintain a contact with those responsible for the Master.

Assessment				
	Description	Qualification	Training and Learning Results	
External practises	The activity will be supervised and Evaluated by the Tutors appointed for this purpose.	60	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
Reports / memories of internships or practicum	The student will present at the end of the Memory of assigned work, with the approval of the Responsible person in the company, in which Of the work done the student exposes his Proposals, suggestions or improvement projects that you deem With a view to improving the productive aspects of Of the company.	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

Other comments on the Evaluation
Sources of information
Basic Bibliography

Complementary Bibliography

Recommendations
