



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Prácticas en Empresa

Materia	Prácticas en Empresa			
Código	V11M085V01404			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca			
Descriidores	Creditos ECTS 6	Sinale OB	Curso 2	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento				
Coordinador/a	Canosa Saa, Jose Manuel			
Profesorado	Canosa Saa, Jose Manuel Ojea Rodríguez, Gonzalo			
Correo-e	jcanosa@uvigo.es			
Web	<a href="http://webs.uvigo.es/pesca_master/">http://webs.uvigo.es/pesca_master/</a>			
Descripción xeral	Llevar a cabo una estancia en una empresa de conservación de productos del mar, con la finalidad de abordar tareas prácticas concretas que, sobre la base de los conocimientos adquiridos, le permitan un mejor conocimiento del entorno productivo del Sector en un contexto global. El alumno participará en las actividades que sean programadas por el tutor del alumno, el coordinador del Máster y el personal de la empresa. Estas actividades estarán enmarcadas dentro de los procesos existentes en la propia empresa relacionados con la conservación de productos pesqueros.			

## Competencias

### Código

B1	Que os estudiantes adquieran as capacidades comprensivas, de análisis e síntesis.
B2	Que os estudiantes sexan capaces de integrar coñecementos e enfrentarse á complejidade de formular xuízos a partir dunha información que, sendo incompleta ou limitada, inclúa reflexións sobre as responsabilidades sociais e éticas vinculadas á aplicación dos seus coñecementos e xuízos.
B3	Que os estudiantes desenvolvan as habilidades para realizar traballos experimentais, manexo de elementos materiais e biolóxicos e programas relacionados.
B4	Que os estudiantes desenvolvan as capacidades de traballo en equipo, enriquecidas pola pluridisciplinariedad.
B5	Que os estudiantes desenvolvan a habilidade de elaboración, presentación e defensa de traballos ou informes.
B6	Que os estudiantes saibam comunicar as súas conclusións ? e os coñecementos e razóns últimas que as sustentan ? a públicos especializados e non especializados dun modo claro e sen ambigüedades.
B7	Que os estudiantes saibam aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornas novas ou pouco coñecidos dentro de contextos más amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo.
B8	Que os estudiantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudiando dun modo que haberá 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 producción na industria de produtos da pesca e da acuicultura tratados por frío, por calor e por outros procedementos. Métodos de producción 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 producción 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 comoarma 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 producto 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.

### Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Levar a cabo unha estancia nunha empresa de conservación de produtos do mar coa finalidade de abordar tarefas prácticas concretas que, sobre a base dos coñecementos adquiridos, permítanlle un mellor coñecemento da contorna produtiva do Sector nun 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

### Contidos

#### Tema

- PRÁCTICAS EXTERNAS NUNHA INDUSTRIA DO SECTOR CONSERVERO DE GALICIA. abordar tarefas prácticas concretas que, sobre a base dos coñecementos adquiridos, permítanlle un mellor coñecemento da contorna produtiva do Sector nun contexto global.

### Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Prácticas externas	138	0	138

Titoría en grupo	6	0	6
Informes/memorias de prácticas externas ou prácticum	2	4	6

\*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

### Metodoloxía docente

	Descripción
Prácticas externas	O alumno integrarase nunha industria do sector da conservación de produtos do mar.
	O alumno aprenderá e terá unha visión de conxunto de todos os modulos do proceso de prodacción da industria onde realiza a prácticas.
	Asignásele ao alumno unha tarefa, dentro dos diversos modulos que implica o proceso de produción. La actividad de las empresas con las que se ha llegado a acuerdos de colaboración permite que el alumno adquiera competencias en los procedimientos relacionados con los procesos varios de conservación, seguridad, calidad y tecnología, gestión ambiental, comercialización e innovación y sostenibilidade.
Titoría en grupo	A actividade realizada dentro da industria será seguida polos titores do máster e por un responsable da empresa designado para supervisar e orientar ao alumno nas tarefas encomendadas.

### Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Prácticas externas	- Asesorar ao alumno naquela cuestiós e dificultades que xurdan durante as súas prácticas externas.
Titoría en grupo	Asignáse un responsable académico e outro na empresa que supervisará e asesorará o labor do alumno e se mantendrá un contacto cos responsables do Máster.

### Avaliación

	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Prácticas externas	A actividade realizada será supervisada e evaluada polos titores designados con este fin. Titor académico e na industria	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 ou prácticum	O alumno presentará ao final do período unha memoria do traballo asignado, co visto bo da persoa responsable na empresa, na que ademais dos traballos realizados o alumno expoña as súas propostas, suxestións ou proxectos de mellora que estime oportunos co fin de mellorar os aspectos produtivos da empresa.	40	B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8
			C9	C9
			C10	C10
			C11	C11
			C12	C12
			C13	C13
			C14	C14
			C15	C15
			C16	C16
			C17	C17
			C18	C18

---

#### **Outros comentarios sobre a Avaliación**

---



---

#### **Bibliografía. Fontes de información**

---

**Bibliografía Básica**

---

**Bibliografía Complementaria**

---



---

#### **Recomendacións**

---