



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Prácticas externas

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |       |              |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|--------------|
| Materia               | Prácticas externas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |       |              |
| Código                | V11M085V02405                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |       |              |
| Titulación            | Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |       |              |
| Descritores           | Creditos ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
|                       | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | OB     | 2     | 2c           |
| Lingua de impartición | Castelán<br>Galego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |       |              |
| Departamento          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |       |              |
| Coordinador/a         | Longo González, María Asunción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |       |              |
| Profesorado           | Longo González, María Asunción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |       |              |
| Correo-e              | mlongo@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |       |              |
| Web                   | <a href="http://pesca_master.webs.uvigo.es">http://pesca_master.webs.uvigo.es</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |       |              |
| Descrición xeral      | <p>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, permitanlle un mellor coñecemento da contorna produtiva do Sector nun contexto global.</p> <p>O alumnado participará nas actividades que sexan programadas pola persoa titora, a coordinación do Máster e o persoal da empresa. Estas actividades estarán enmarcadas dentro dos procesos existentes na propia empresa relacionados coa conservación de produtos pesqueiros.</p> |        |       |              |

## Resultados de Formación e Aprendizaxe

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| A1     | Posuír e comprender coñecementos que acheguen unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou aplicación de ideas, adoito nun contexto de investigación.                                                                                                                   |
| A2     | Que os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornos novos ou pouco coñecidos dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo.                                                  |
| A3     | Que os estudantes sexan capaces de integrar coñecementos e se enfrontar á complexidade 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. |
| A4     | Que os estudantes saiban comunicar as súas conclusións, e os coñecementos e razóns últimas que as sustentan, a públicos especializados e non especializados dun xeito claro e sen ambigüidades.                                                                                               |
| A5     | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                                                                                                           |
| B1     | Que os estudantes adquiran as capacidades comprensivas, de análises e síntesis.                                                                                                                                                                                                               |
| B2     | Que os estudantes desenvolvan as habilidades de comunicación oral e escrita nas dúas linguas cooficiales da autonomía (castelán e galego)                                                                                                                                                     |
| 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 resolución de problemas de aplicación dos coñecementos teóricos na práctica.                                                                                                                                                                  |
| B5     | Que os estudantes desenvolvan as capacidades de traballo en equipo, enriquecidas pola pluridisciplinariedade.                                                                                                                                                                                 |
| B6     | Que os estudantes desenvolvan a habilidade de elaboración, presentación e defensa de traballos ou informes.                                                                                                                                                                                   |
| 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  | Adquirir os coñecementos sobre xestión empresarial en industrias do sector.                                                                                                                                                                                                                                 |
| C6  | Adquirir coñecementos sobre comercialización e mercadotecnia para produtos da pesca e a acuicultura.                                                                                                                                                                                                        |
| C7  | 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.                                                            |
| C8  | 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. |
| C9  | 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.                                                                                                                    |
| C10 | 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.                                                                      |
| C11 | Aproximación ao control de calidade de cada unha das liñas de produción dos produtos pesqueiros. Coñecementos básicos da xestión da calidade de produto.                                                                                                                                                    |
| C12 | 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.                                    |
| C13 | Valorar a importancia do control e certificación da calidade dos produtos pesqueiros como arma comercial e de cara á trazabilidade e seguridade alimentaria.                                                                                                                                                |
| C14 | Coñecer os procedementos de xestión de alertas alimentarias pola autoridade competente e os responsables da cadea alimentaria                                                                                                                                                                               |
| C15 | Coñecer as variables críticas que determinan a viabilidade dun produto ou procesos novos. Utilizar ferramentas para obter información crítica para a viabilidade.                                                                                                                                           |
| D1  | Capacidade para comprender o significado e aplicación da perspectiva de xénero nos distintos ámbitos de coñecemento e na práctica profesional co obxectivo de alcanzar unha sociedade máis xusta e igualitaria.                                                                                             |
| D2  | Sostenibilidade e compromiso ambiental. Uso equitativo, responsable e eficiente dos recursos.                                                                                                                                                                                                               |
| D3  | Capacidade de traballo autónomo e toma de decisións.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D4  | Creatividade, iniciativa e espírito emprendedor.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| D5  | Compromiso coa ética na profesión e na sociedade                                                                                                                                                                                                                                                            |

### Resultados previstos na materia

|                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| Resultados previstos na materia | Resultados de Formación e Aprendizaxe |
|---------------------------------|---------------------------------------|

Abordar tarefas prácticas concretas que, sobre a base dos coñecementos adquiridos, lle permitan ao alumnado un mellor coñecemento da contorna produtiva do sector nun contexto global.

A1  
A2  
A3  
A4  
A5  
B1  
B2  
B3  
B4  
B5  
B6  
C1  
C2  
C3  
C4  
C5  
C6  
C7  
C8  
C9  
C10  
C11  
C12  
C13  
C14  
C15  
D1  
D2  
D3  
D4  
D5

## Contidos

### Tema

Prácticas externas nunha industria do sector conservero e/ou nun centro de investigación. Abordar tarefas prácticas concretas que, sobre a base dos coñecementos adquiridos, lle permitan ao alumnado un mellor coñecemento da contorna produtiva do sector nun contexto global.

## Planificación

|                                                        | Horas na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
|--------------------------------------------------------|---------------|--------------------|--------------|
| Prácticum, Practicas externas e clínicas               | 220           | 0                  | 220          |
| Seminario                                              | 3             | 0                  | 3            |
| Informe de prácticas, prácticum e prácticas externas 2 |               | 0                  | 2            |

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

## Metodoloxía docente

|                                          | Descrición                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticum, Practicas externas e clínicas | O alumnado integrárase nunha industria do sector da conservación de produtos do mar. O alumnado aprenderá e terá unha visión de conxunto de todos os módulos do proceso de produción da industria onde realiza a prácticas.<br><br>Asignáseselle ao alumnado unha tarefa, dentro dos diversos módulos que implica o proceso de produción. A actividade das empresas coas que se ha chegado a acordos de colaboración permite que o alumnado adquira competencias nos procedementos relacionados cos procesos varios de conservación, seguridade, calidade e tecnoloxía, xestión ambiental, comercialización e innovación e sustentabilidade. |
| Seminario                                | A actividade realizada dentro da industria será seguida polos titores do máster e por un responsable da empresa designado para supervisar e orientar ao alumnado nas tarefas encomendadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Atención personalizada

| Metodoloxías                             | Descrición                                                                                            |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticum, Practicas externas e clínicas | Asesorar ao alumnado naquelas cuestións e dificultades que xurdan durante as súas prácticas externas. |

**Avaliación**

|                                                | Descrición                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Cualificación | Resultados de Formación e Aprendizaxe |    |     |    |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------|----|-----|----|
| Prácticum,<br>Prácticas externas<br>e clínicas | A actividade realizada será supervisada e avaliada polas persoas titoras designadas con este fin (persoa titora académica e da empresa).<br>A cualificación da materia obterase a partir do informe emitido pola persoa titora na empresa sobre a actividade realizada (70% da nota total) e o informe de prácticas que deberá presentar cada estudante ao final das prácticas (30% da nota total). | 100           | A1                                    | B1 | C1  | D1 |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               | A2                                    | B2 | C2  | D2 |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               | A3                                    | B3 | C3  | D3 |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               | A4                                    | B4 | C4  | D4 |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               | A5                                    | B5 | C5  | D5 |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                       | B6 | C6  |    |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                       |    | C7  |    |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                       |    | C8  |    |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                       |    | C9  |    |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                       |    | C10 |    |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                       |    | C11 |    |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                       |    | C12 |    |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                       |    | C13 |    |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                       |    | C14 |    |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                       |    | C15 |    |

**Outros comentarios sobre a Avaliación****Bibliografía. Fontes de información****Bibliografía Básica****Bibliografía Complementaria****Recomendacións****Outros comentarios**

En caso de discrepancias, prevalecerá a versión en castelán desta guía.