

Máster universitario en ciencia y tecnología de conservación de productos de la pesca

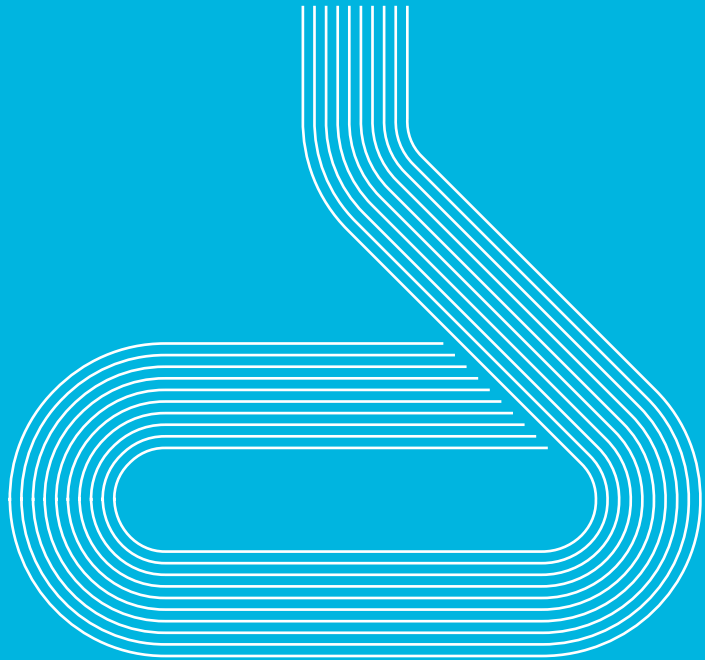
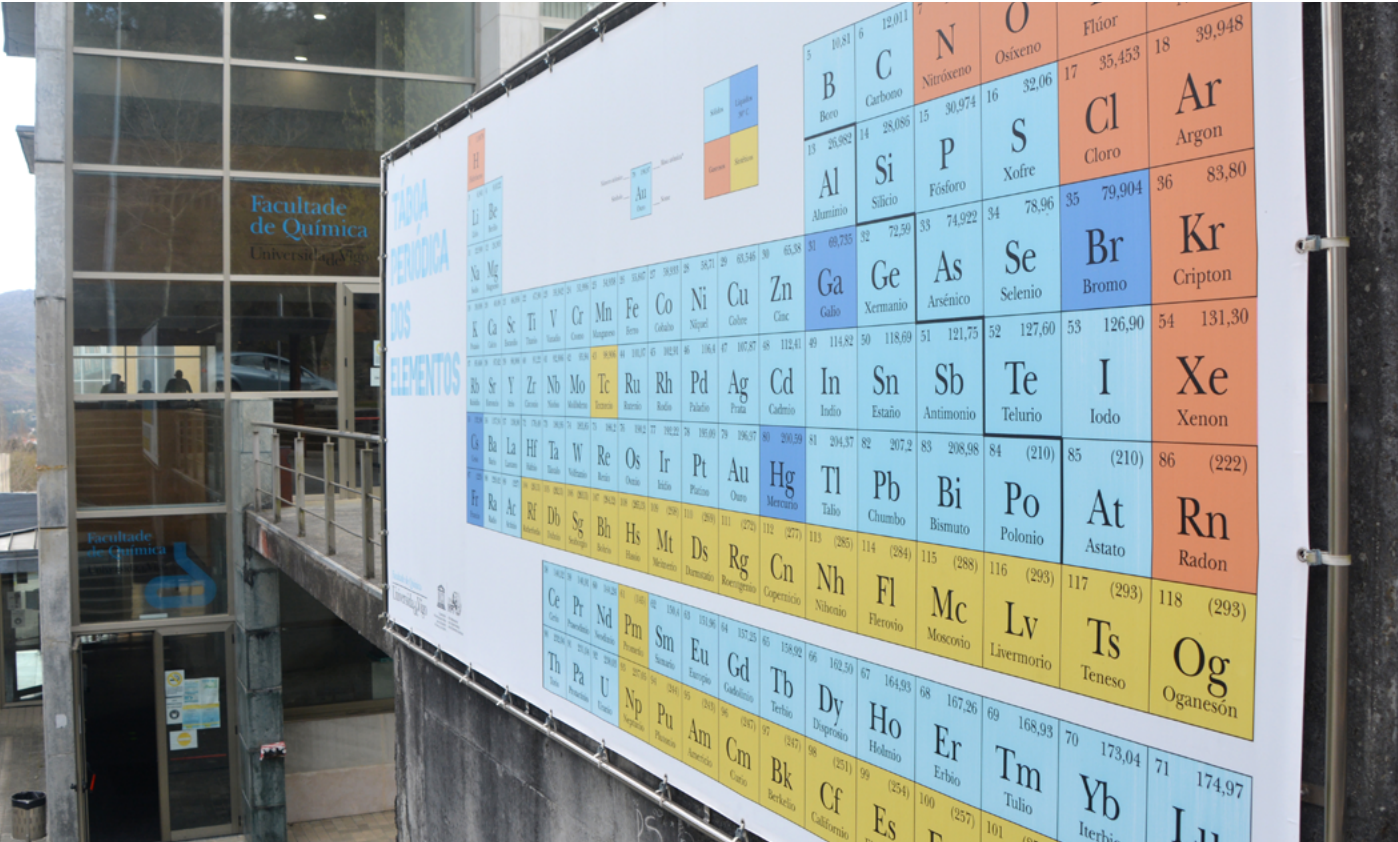
El Master Universitario en Ciencia y tecnología de conservación de productos de la pesca es un título profesionalizante, organizado en colaboración entre la Universidad de Vigo y ANFACO-CECOPECA. El máster pretende formar profesionales con las competencias necesarias para desarrollar su actividad en la industria de transformación y conservación de productos de la pesca y de la acuicultura. Este sector industrial, de gran relevancia en nuestro país, demanda tecnólogos y tecnólogas con una formación específica, que abarque tanto aspectos científico-técnicos como normativos.

El programa formativo presenta un enfoque multidisciplinar, con objeto de aportar una preparación sólida que permita a estudiantes con formaciones previas diversas adquirir los conocimientos básicos, teóricos y prácticos, relacionados con las materias primas, los productos, las metodologías

de transformación y conservación y los aspectos legislativos y de seguridad alimentaria que configuran el perfil de los profesionales demandados por la industria de conservación de productos de la pesca.

Datos básicos de la titulación

Campus: Vigo
Centro: Facultad de Química
Área de conocimiento: ciencias
Lengua de impartición: castellano
Horario (máximo 10 h semanales): viernes 16:00 a 21:00 h, sábado 9:00 a 14:00 h
Número de créditos totales: 60 ECTS
Duración: 2 cursos (1º curso 31 ECTS, 2º curso 29 ECTS)
Número de plazas: 30
Modalidad: presencial



MASTER

universitario en
Ciencia y Tecnología
de conservación de
productos de la pesca

Máster universitario en ciencia y tecnología de conservación de productos de la pesca

Perfil de ingreso recomendado

Este máster está orientado hacia personas con titulación universitaria relacionada con la temática tratada, siendo preferentes las titulaciones de Química, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Biología, Ciencias del Mar, Veterinaria, Farmacia y distintas ramas de la Ingeniería.

Acceso y admisión

Título universitario oficial de Graduada o Graduado, o equivalente, emitido por una universidad española, del EEES o de otros sistemas educativos, en este último caso previa autorización de la Universidad de Vigo una vez comprobado el nivel de formación que implica.

Salidas profesionales

Las personas tituladas del Master universitario en Ciencia y tecnología de conservación de productos de la pesca podrán realizar actividades en el ámbito de la industria alimentaria, en particular en el sector de la transformación y conservación de productos de la pesca y la acuicultura, abarcando tareas diversas, desde el trabajo técnico en planta o laboratorio a la asesoría técnica o la gestión de calidad y seguridad alimentaria. Destaca el alto grado de inserción laboral en las empresas del sector del estudiantado egresado en ediciones anteriores del título.



Plan de estudios

Total: 60 créditos
Prácticas externas: 9 créditos
Trabajo de fin de máster: 10 créditos

Las materias del título se distribuyen en cinco módulos:

Módulo I. Ciencia y tecnología: aspectos básicos (15 ECTS)

Se imparte durante el primer cuatrimestre del primer curso. Incluye cinco materias que proporcionan unos conocimientos técnicos básicos sobre las especies marinas de interés comercial, técnicas analíticas y de control de calidad, conceptos de seguridad y calidad alimentaria, tecnologías de tratamiento de residuos y efluentes, y aspectos de gestión empresarial.

Módulo II. Procesos y productos (13 ECTS)

Constituye la mayor parte del segundo cuatrimestre del primer curso. Aborda las principales metodologías de transformación y conservación de los productos de la pesca y la acuicultura, a través de 3 materias centradas respectivamente en los tratamientos de conservación por frío, por calor, y los tratamientos físicos y químicos.

Módulo III. Calidad, seguridad e innovación (13 ECTS)

Está constituido por tres materias que profundizan en los procedimientos de innovación en el sector, y en los protocolos de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. Se parte de los conocimientos básicos sobre estos temas adquiridos en el módulo I, y se desarrollan mediante el estudio de casos prácticos y ejemplos de la industria. Este módulo comienza en el segundo cuatrimestre del primer curso, y se completa en el primer cuatrimestre del segundo curso.

Módulo IV. Prácticas externas en empresa (9 ECTS)

Durante el segundo cuatrimestre del segundo curso cada estudiante realiza las prácticas externas en empresas del sector, con objeto de adquirir una formación aplicada que es fundamental para su futuro desarrollo profesional. La colaboración con ANFACO-CECOPESCA facilita el establecimiento de contactos con numerosas empresas para esta actividad formativa.

Módulo V. Trabajo Fin de Máster (10 ECTS)

Como parte final de la formación, una vez superadas las otras materias del título, cada estudiante debe realizar un trabajo de fin de máster en el que aplicarán de un modo global los conocimientos adquiridos. Para ello, contarán con la adecuada tutorización, pudiendo realizarse los trabajos en un contexto empresarial.

Materias

	Cuatrimestre	Carácter	Créditos totales
1º curso			
Módulo I			
1.1. Especies marinas de interés comercial. Biología, parasitología y microbiología. Identificación de especies	1º	OB	3
1.2. Seguridad y calidad alimentaria. Higiene, toxicología y legislación alimentaria. Prevención de riesgos	1º	OB	3
1.3. Análisis químico de productos de la pesca. Contaminantes bióticos y abióticos. Control de calidad en el laboratorio	1º	OB	3
1.4. Aspectos medioambientales	1º	OB	3
1.5. Aspectos empresariales y sociales	1º	OB	3
Módulo II			
2.1. Conservación por el frío: procedimientos y tecnologías de congelación y refrigeración	2º	OB	5
2.2. Conservación por el calor: conservas apertizadas y pasteurizadas	2º	OB	5
2.3. Tratamientos físicos y químicos	2º	OB	3
Módulo III			
3.1. Innovación de productos y procesos	2º	OB	3

	Cuatrimestre	Carácter	Créditos totales
2º curso			
Módulo III (cont.)			
3.2. Calidad de los productos de la pesca y la acuicultura	1º	OB	5
3.3. Seguridad alimentaria de los productos de la pesca y la acuicultura	1º	OB	5
Módulo IV			
Prácticas externas	1º	OB	9
Módulo IV			
Trabajo de Fin de Máster	2º	OB	10

Para más información

Web: http://pesca_master.webs.uvigo.es/

Coordinadora:

María Asunción Longo, Departamento de Ingeniería Química, Universidad de Vigo
Correo-e: mlongo@uvigo.gal
Tlfno.: +34 986 813 990

Contacto ANFACO-CECOPESCA:

Beatriz Borreguero
Correo-e: master@anfaco.es
Tlfno.: +34 986 469 301

Asuntos administrativos:

Área de Posgrado-Ciencias
Correo-e: areaposgraocc@uvigo.gal
Tlfno.: +34 986 812 532

