

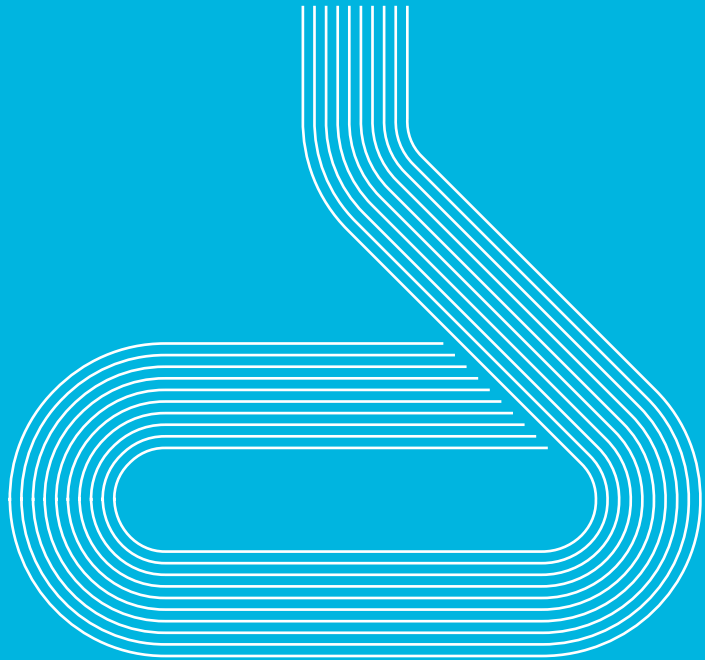
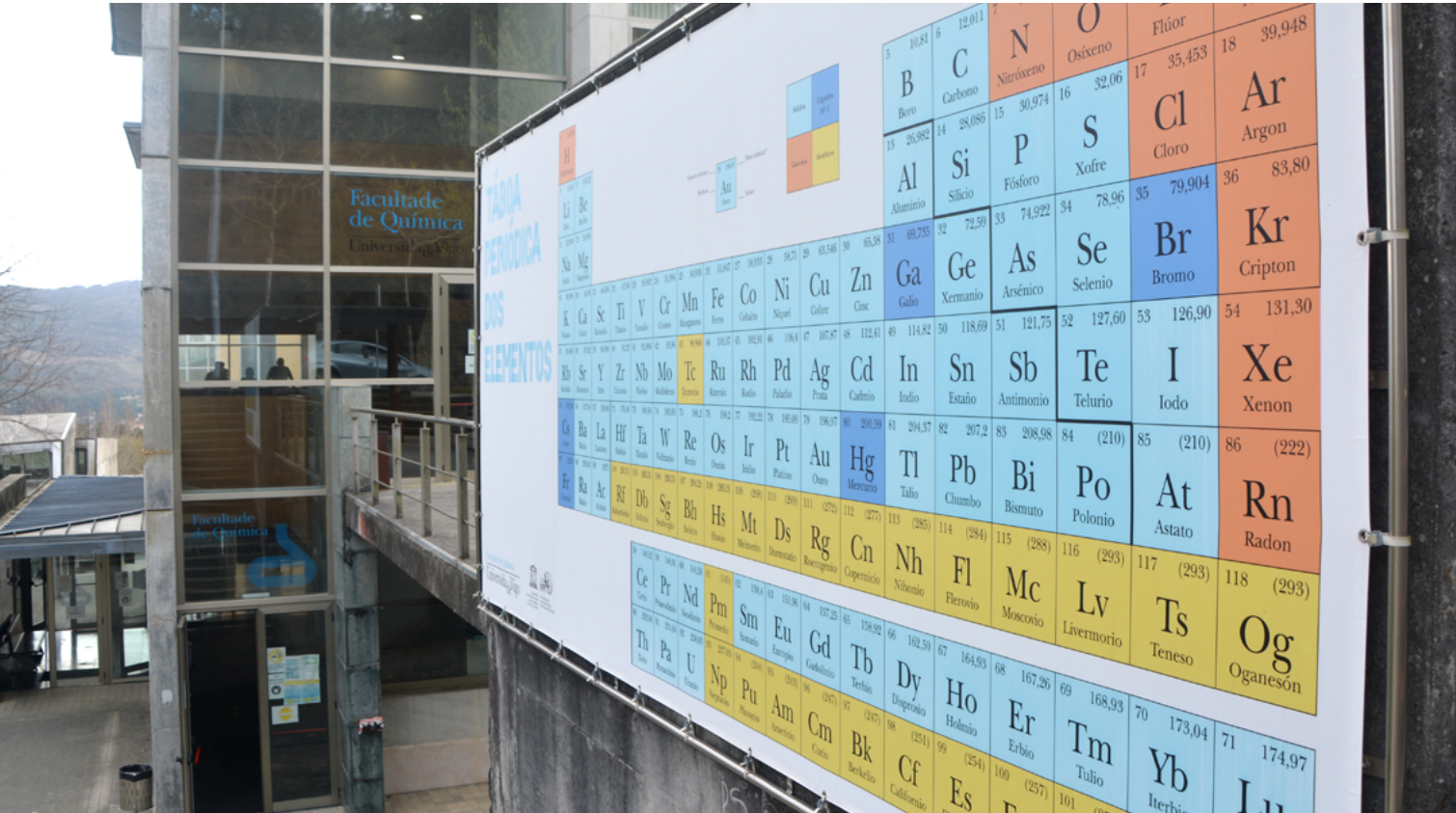
Mestrado universitario en
Ciencia e tecnoloxía de
conservación de produtos da pesca

O Mestrado universitario en Ciencia e tecnoloxía de conservación de produtos da pesca é un título profesionalizante, organizado en colaboración entre a Universidade de Vigo e ANFACO-CECOPESCA. O mestrado pretende formar profesionais coas competencias necesarias para desenvolver a súa actividade na industria da transformación e da conservación de produtos da pesca e da acuicultura. Este sector industrial, de gran relevancia no noso país, demanda tecnólogos e tecnólogas cunha formación específica, que abranga tanto aspectos científico-técnicos coma normativos.
O programa formativo presenta un enfoque multidisciplinario co obxecto de achegar unha preparación sólida. Esta permitiralle ao estudante con formacións previas diversas adquirir os coñecementos básicos, teóricos e prácticos, relacionados coas materias primas, os produtos,

as metodoloxías de transformación e de conservación, e os aspectos lexislativos e de seguridade alimentaria que configuran o perfil dos e das profesionais demandados pola industria de conservación de produtos da pesca.

Datos básicos da titulación

Campus: Vigo
Centro: Facultade de Química
Área de coñecemento: ciencias
Lingua de impartición: castelán
Horario (máximo 10 horas semanais): os venres, de 16.00 a 21.00 h, e os sábados, de 9.00 a 14.00 h
Número de créditos totais: 60 ECTS
Duración: dous cursos (1.º curso, 31 ECTS; 2.º curso, 29 ECTS)
Número de prazas: 30
Modalidade: presencial



MESTRADO
universitario en
Ciencia e tecnoloxía
de conservación de
produtos da pesca

Mestrado universitario en Ciencia e tecnoloxía de conservación de produtos da pesca

Perfil de ingreso recomendado

Este mestrado está orientado cara ás persoas con titulación universitaria relacionada coa temática tratada, preferentemente das titulacións de Química, Ciencia e Tecnoloxía de Alimentos, Bioloxía, Ciencias do Mar, Veterinaria, Farmacia e distintas ramas da enxeñaría.

Acceso e admisión

Título universitario oficial de Graduada ou Graduado ou equivalente emitido por unha universidade española, do EEES ou doutros sistemas educativos, neste último caso previa autorización de Universidade de Vigo unha vez comprobado o nivel de formación que implica.

Saídas profesionais

As persoas tituladas do Mestrado universitario en Ciencia e tecnoloxía de conservación de produtos da pesca poderán realizar actividades no ámbito da industria alimentaria, en particular no sector da transformación e conservación de produtos da pesca e da acuicultura, e abranguerán tarefas diversas, desde o traballo técnico en planta ou laboratorio á asesoría técnica ou a xestión de calidade e a seguridade alimentaria. Destaca o alto grao de inserción laboral nas empresas do sector do estudantado egresado en edicións anteriores do título.



Plan de estudos

Total: 60 créditos
Prácticas externas: 9 créditos
Traballo de fin de mestrado: 10 créditos

As materias do título distribúense en cinco módulos:

Módulo I. Ciencia e tecnoloxía: aspectos básicos (15 ECTS)

Impártese durante o primeiro cuatrimestre do primeiro curso. Inclúe cinco materias que proporcionan uns coñecementos técnicos básicos sobre as especies mariñas de interese comercial, técnicas analíticas e de control de calidade, conceptos de seguridade e de calidade alimentaria, tecnoloxías de tratamento de residuos e efluentes, e aspectos de xestión empresarial.

Módulo II. Procesos e produtos (13 ECTS)

Constitúe a maior parte do segundo cuatrimestre do primeiro curso. Trata as principais metodoloxías de transformación e de conservación dos produtos da pesca e da acuicultura, a través de tres materias centradas respectivamente nos tratamentos de conservación por frío e por calor, e os tratamentos físicos e químicos.

Módulo III. Calidade, seguridade e innovación (13 ECTS)

Está composto por tres materias que profundan nos procedementos de innovación no sector e nos protocolos de xestión da calidade e da seguridade alimentaria. Pártese dos coñecementos básicos sobre estes temas adquiridos no módulo I e desenvólvense mediante o estudo de casos prácticos e de exemplos da industria. Este módulo comeza no segundo cuatrimestre do primeiro curso e complétase no primeiro cuatrimestre do segundo curso.

Módulo IV. Prácticas externas en empresa (9 ECTS)

Durante o segundo cuatrimestre do segundo curso cada estudante realiza as prácticas externas en empresas do sector, co obxecto de adquirir unha formación aplicada que é fundamental para o seu futuro desenvolvemento profesional. A colaboración con ANFACO-CECOPESCA facilita o establecemento de contactos con numerosas empresas para esta actividade formativa.

Módulo V. Traballo de fin de mestrado (10 ECTS)

Como parte final da formación, unha vez superadas as outras materias do título, cada estudante debe realizar un traballo de fin de mestrado. Neste aplicará dun modo global os coñecementos adquiridos. Para iso, contará coa adecuada titorización, e poderá realizar o traballo nun contexto empresarial.

Materias

	Cuadri- mestre	Carácter	Créditos totais
1º curso			3
Módulo I			3
1.1. Especies mariñas de interese comercial. Bioloxía, parasitoloxía e microbioloxía. Identificación de especies	1º	OB	3
1.2. Seguridade e calidade alimentaria. Hixiene, toxicoloxía e lexislación alimentaria. Prevención de riscos	1º	OB	3
1.3. Análise química de produtos da pesca. Contaminantes bióticos e abióticos. Control de calidade no laboratorio	1º	OB	3
1.4. Aspectos medioambientais	1º	OB	3
1.5. Aspectos empresariais e sociais	1º	OB	3
Módulo II			
2.1. Conservación polo frío: procedementos e tecnoloxías de conxelación e de refrixeración	2º	OB	5
2.2. Conservación pola calor: conservas apertizadas e pasteurizadas	2º	OB	5
2.3. Tratamentos físicos e químicos	2º	OB	3
Módulo III			
3.1. Innovación de produto e proceso	2º	OB	3

	Cuadri- mestre	Carácter	Créditos totais
2º curso			
Módulo III (cont.)			
3.2. Calidade dos produtos da pesca e da acuicultura	1º	OB	5
3.3. Seguridade alimentaria dos produtos da pesca e da acuicultura	1º	OB	5
Módulo IV			
Prácticas externas	1º	OB	9
Módulo IV			
Traballo de fin de mestrado	2º	OB	10

Para máis información

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

Coordinadora:

María Asunción Longo, Departamento de Enxeñaría Química, Universidade de Vigo
Enderezo-e: mlongo@uvigo.gal
Tlfn.: +34 986 813 990

Contacto ANFACO-CECOPESCA:

Beatriz Borreguero
Enderezo-e: master@anfaco.es
Tlfn.: +34 986 469 301

Asuntos administrativos:

Área de Posgrao-Ciencias
Enderezo-e: areaposgraocc@uvigo.gal
Tlfn.: +34 986 812 532

