



DATOS IDENTIFICATIVOS

Trabajo Fin de Máster

Asignatura	Trabajo Fin de Máster			
Código	V11M085V01403			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Lengua Impartición				
Departamento				
Coordinador/a	Canosa Saa, Jose Manuel			
Profesorado	Canosa Saa, Jose Manuel Ojea Rodríguez, Gonzalo			
Correo-e	jcanosa@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/pesca_master/			
Descripción general	*Desarrollo por parte de él alumno de un *trabajo de *contenido teórico *y/el experimental relacionado con lana industria de conservación de *productos de lana pesca. Él *trabajo será de carácter individual, supervisado por un profesor de él máster *y orientado a *evaluar lanas competencias asociadas *al *mismo.			

Competencias

Código	
B1	Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.
B2	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
B3	Que los estudiantes desarrollen las habilidades para realizar trabajos experimentales, manejo de elementos materiales y biológicos y programas relacionados
B4	Que los estudiantes desarrollen las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad
B5	Que los estudiantes desarrollen la habilidad de elaboración, presentación y defensa de trabajos o informes.
B6	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones <input type="checkbox"/> y los conocimientos y razones últimas que las sustentan <input type="checkbox"/> a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
B7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
B8	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
C1	CE1: Conocer y diferenciar las principales especies pesqueras y acuícolas de interés comercial en nuestro país, con sus principales características biológicas.
C2	CE2: Conocer los parámetros de seguridad y caracterización de la calidad de los productos de la pesca, así como sus posibles riesgos toxicológicos, y la legislación aplicable a dichos productos
C3	CE3: Adquirir los conocimientos básicos sobre el control analítico en laboratorio de los productos de la pesca, incluyendo los contaminantes bióticos y abióticos potencialmente presentes en los mismos.
C4	CE4: Conocer los principales aspectos medioambientales que afectan al procesamiento y conservación de los productos del mar: control y tratamiento de efluentes líquidos, lodos, suelos y emisiones atmosféricas. Legislación aplicable.
C5	CE5: Manejar la Normativa sobre Gestión Ambiental.
C6	CE6: Adquirir los conocimientos sobre gestión empresarial en industrias del sector.
C7	CE7: Adquirir conocimientos sobre comercialización y marketing para productos de la pesca y la acuicultura.

C8	CE8: Conocer las operaciones y tecnologías básicas utilizadas en la conservación y transformación de productos del mar por frío, por calor o por otros métodos físico químicos: refrigeración, congelación, esterilización, pasteurización, semiconservas.
C9	CE9: Estudiar las diversas formas de elaboración y sistemas de envasado para productos del mar tratados por frío, por calor o mediante otros métodos, tanto de forma tradicional como las nuevas orientaciones tecnológicas: productos reestructurados, platos preparados, atmósferas modificadas, altas presiones, etc.
C10	CE10: Entender la organización de la producción en la industria de productos de la pesca y de la acuicultura tratados por frío, por calor y por otros procedimientos. Métodos de producción y su logística.
C11	CE11: Determinar los criterios y procedimientos para el control de la calidad de los productos de la pesca y de los envases y embalaje utilizados en su circuito comercial. Conocer los procedimientos para su control analítico y detección de defectos.
C12	CE12: Aproximación al control de calidad de cada una de las líneas de producción de los productos pesqueros. Conocimientos básicos de la gestión de la calidad de producto.
C13	CE13: Adquirir los conocimientos básicos e interpretar la legislación aplicable a las instalaciones donde se realiza la manipulación y el tratamiento de los productos de la pesca a lo largo de la cadena comercial: higiene, etiquetado, seguridad alimentaria, autocontrol en planta (APPCC), etc.
C14	CE14: Valorar la importancia del control y certificación de la calidad de los productos pesqueros como arma comercial y de cara a la trazabilidad y seguridad alimentaria.
C15	CE15: Conocer los procedimientos de gestión de alertas alimentarias por la autoridad competente y los responsables de la cadena alimentaria
C16	CE16: Conocer las actuaciones de los laboratorios de control oficial de los productos pesqueros.
C17	CE17: Conocer las variables críticas que determinan la viabilidad de un producto o procesos novedosos. Utilizar herramientas para obtener información crítica para la viabilidad.
C18	CE18: Conocer las especies sobreexplotadas o en vías de extinción y valorar la importancia de la sostenibilidad en la explotación de los productos de la pesca.

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Selección de lana temática de estudio.	B1 B2 B3
*Búsqueda de información detallada de lana temática seleccionada. Consultas *y Selección de lanas *fuentes *bibliograficas	B2 B3 B8
*Desarrollo de él *trabajo. *Trabajo de Laboratorio, Planta piloto el información en industrias de él sector.	B2 B3 B4 B7 B8 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 C10 C11 C12 C13 C14 C15 C16 C17 C18
Elaboración de él Informe final	B1 B5 B6 B7
Defensa *y Exposición de él *trabajo.	B1 B6 B8

Contenidos

Tema

REALIZACIÓN DE UN *PROYECTO FIN DE MÁSTER - Selección de lana *tematica de estudio.
- *Cconsultas *y Selección de lanas *fuentes *bibliograficas
- *Trabajo de Laboratorio, Planta piloto el información en industrias de él sector.
- *Asesoramiento con *los *coordinadoes de él *modulo lo de él *personal de lana industria.
- Elaboración de Informes.
- Defensa *y Exposición de él *trabajo.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Proyectos	6	115	121
Presentaciones/exposiciones	5	12	17
Trabajos y proyectos	4	8	12

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Proyectos	Elaboración de un documento escrito *donde quede *reflejado: *contenido de él documento, *Profundidad de él tema, una planificación *y secuenciación adecuadas, *manejo de *fuentes *bibliogarficas, así como presentación de resultados, *conclusiones *y *opiniones personalizadas. Ideas de *mejora *y *prespectivas futuras de él tema.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte de él alumnado ante él docente de un tema sobre *contenidos de lana materia lo de *los resultados de un *trabajo, *ejercicio, *proyecto, de *manera individual lo en grupo.

Atención personalizada

Metodologías Descripción

Proyectos	Se realizarán *tutotias *individualizadas con *los *siguientes *objetivos: - *hacer un *seguimiento de *los avances alcanzados en él *proyecto de fin de él Máster - Asesorar *al alumno en *aquella cuestiones *y dificultades que *surjan en *su realización.
-----------	---

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte de él alumnado ante él docente de un tema sobre *contenidos de lana materia lo de *los resultados de un *trabajo, *ejercicio, *proyecto, de *manera individual lo en grupo.	30	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

Trabajos y proyectos	Para la evaluación de él trabajo se tendrá en cuenta el contenido de él documento escrito. Profundidad de él tema, adecuada planificación y secuenciación, manejo de adecuadas fuentes bibliográficas, así como presentación de resultados, conclusiones y opiniones personalizadas.	70	B2 B3 B7 B8	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 C10 C11 C12 C13 C14 C15 C16 C17 C18
----------------------	--	----	----------------------	---

Otros comentarios sobre la Evaluación

Fuentes de información

Recomendaciones

Otros comentarios

*Los alumnos deben haberse matriculado y haber superado al menos la mitad de los créditos de él título.
