



IDENTIFYING DATA

The Final Master Degree Work

Subject	The Final Master Degree Work			
Code	V11M085V01403			
Study programme	(*)Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca			
Descriptors	ECTS Credits	Choose	Year	Quadmester
	6	Mandatory	2nd	2nd
Teaching language	Spanish			
Department				
Coordinator	Canosa Saa, Jose Manuel			
Lecturers	Canosa Saa, Jose Manuel Ojea Rodríguez, Gonzalo			
E-mail	jcanosa@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/pesca_master/			
General description	Development by the student of a work of theoretical and / or experimental content related to the industry of conservation of fishery products. The work will be individual in nature, supervised by a teacher of the master and oriented to evaluate the competences associated with the master.			

Competencies

Code	
B1	
B2	
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 traballo en equipo, enriquecidas pola pluridisciplinariedade.
B5	(*)Que os estudantes desenvolvan a habilidade de elaboración, presentación e defensa de traballos ou informes.
B6	
B7	
B8	(*)Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun modo que habrá 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 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.

- 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 produción 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 como arma 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 produto 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.

Learning outcomes

Expected results from this subject	Training and Learning Results
Selection of the study topic.	B1 B2 B3
Search for detailed information on the selected topic.	B2
Consultation and Selection of bibliographic sources	B3 B8
Work development.	B2
Laboratory work, pilot plant and / or information in industries of the sector.	B3 B4 B7 B8 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 C10 C11 C12 C13 C14 C15 C16 C17 C18
Preparation of a final report	B1 B5 B6 B7
Defense and Exhibition of the work.	B1 B6 B8

Contents

Topic	
REALIZATION OF A MASTER END PROJECT	- Selection of the topic of study. - Consultation and Selection of bibliographic sources - Laboratory work, pilot plant or training in industries of the sector. - Advice with coordinators and tutors of work and staff of the industry. - Preparation of reports. - Defense and Exhibition of work.

Planning			
	Class hours	Hours outside the classroom	Total hours
Projects	6	115	121
Presentations / exhibitions	5	12	17
Jobs and projects	4	8	12

*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

Methodologies	
	Description
Projects	Elaboration of a written document where it is reflected: content of the document, Depth of the subject, adequate planning and sequencing, management of bibliographic sources, as well as presentation of results, conclusions and personalized opinions. Ideas for improvement and future perspectives of the theme.
Presentations / exhibitions	Individualized presentation by the students, before a court of the master, on a project elaborated from the contents of the masters and the obtained results.

Personalized attention

Methodologies	Description
Projects	The student will be guided in the acquisition of basic skills and problem solving related to the subject under study. The student's progress will be tracked.

Assessment				
	Description	Qualification	Training and Learning Results	
Presentations / exhibitions	Individualized presentation by the students, before A court of master, on a proxecto elaborated to From the contents of the Title and of the results obtained.	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
Jobs and projects	Preparation of a written document wherever. Reflected: content of the document, Depth of the topic, Adequate planning and sequencing, Bibliographic sources, as well as presentation of Results, conclusions and opinions. Ideas for improvement and future perspectives of the theme.	70	B2	C1
			B3	C2
			B7	C3
			B8	C4
				C5
				C6
				C7
				C8
				C9
				C10
				C11
				C12
				C13
				C14
				C15
				C16
				C17
				C18

Other comments on the Evaluation

Sources of information

Basic Bibliography

Complementary Bibliography

Recommendations