



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Traballo Fin de Máster

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |       |              |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|--------------|
| Materia               | Traballo Fin de Máster                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |       |              |
| Código                | V11M085V01403                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |       |              |
| Titulación            | Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca                                                                                                                                                                                                                    |        |       |              |
| Descritores           | Creditos ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
|                       | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | OB     | 2     | 2c           |
| Lingua de impartición |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |       |              |
| Departamento          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |       |              |
| Coordinador/a         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |       |              |
| Profesorado           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |       |              |
| Correo-e              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |       |              |
| Web                   | <a href="http://webs.uvigo.es/pesca_master/">http://webs.uvigo.es/pesca_master/</a>                                                                                                                                                                                                                  |        |       |              |
| Descrición xeral      | Desarrollo por parte del alumno de un trabajo de contenido teórico y/o experimental relacionado con la industria de conservación de productos de la pesca. El trabajo será de carácter individual, supervisado por un profesor del master y orientado a evaluar las competencias asociadas al mismo. |        |       |              |

## Competencias

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| B1     | Que os estudantes adquiren as capacidades comprensivas, de análises e síntesis.                                                                                                                                                                                                              |
| B2     | Que os estudantes sexan capaces de integrar coñecementos e enfrontarse 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. |
| 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     | Que os estudantes saiban comunicar as súas conclusións ? e os coñecementos e razóns últimas que as sustentan ? a públicos especializados e non especializados dun modo claro e sen ambigüedades.                                                                                             |
| B7     | Que os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornas novas ou pouco coñecidos dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo.                                                 |
| B8     | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun modo que haberá 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.                                                                                                                                                               |

### Resultados de aprendizaxe

| Resultados previstos na materia                                                                                       | Resultados de Formación e Aprendizaxe                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Selección de la temática de estudio.                                                                                  | B1<br>B2<br>B3                                                                                                                                  |
| Búsqueda de información detallada de la temática seleccionada.<br>Consultas y Selección de las fuentes bibliográficas | B2<br>B3<br>B8                                                                                                                                  |
| Desarrollo del trabajo.<br>Trabajo de Laboratorio, Planta piloto o información en industrias del sector.              | B2<br>B3<br>B4<br>B7<br>B8<br>C1<br>C2<br>C3<br>C4<br>C5<br>C6<br>C7<br>C8<br>C9<br>C10<br>C11<br>C12<br>C13<br>C14<br>C15<br>C16<br>C17<br>C18 |
| Elaboración del Informe final                                                                                         | B1<br>B5<br>B6<br>B7                                                                                                                            |
| Defensa y Exposición del trabajo.                                                                                     | B1<br>B6<br>B8                                                                                                                                  |

### Contidos

Tema

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REALIZACIÓN DE UN PROYECTO FIN DE MÁSTER | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección de la temática de estudio.</li> <li>- Consultas y Selección de las fuentes bibliográficas</li> <li>- Trabajo de Laboratorio, Planta piloto o información en industrias del sector.</li> <li>- Asesoramiento con los coordinadores del módulo o del personal de la industria.</li> <li>- Elaboración de Informes.</li> <li>- Defensa y Exposición del trabajo.</li> </ul> |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Planificación             |               |                    |              |
|---------------------------|---------------|--------------------|--------------|
|                           | Horas na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
| Proxectos                 | 6             | 115                | 121          |
| Presentacións/exposicións | 5             | 12                 | 17           |
| Traballos e proxectos     | 4             | 8                  | 12           |

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

| Metodoloxía docente       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | Descrición                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Proxectos                 | Elaboración de un documento escrito donde quede reflejado: contenido del documento, Profundidad del tema, una planificación y secuenciación adecuadas, manejo de fuentes bibliográficas, así como presentación de resultados, conclusiones y opiniones personalizadas. Ideas de mejora y perspectivas futuras del tema. |
| Presentacións/exposicións | Exposición por parte del alumnado ante el docente de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto, de manera individual o en grupo.                                                                                                                                    |

| Atención personalizada |            |
|------------------------|------------|
| Metodoloxías           | Descrición |
| Proxectos              |            |

| Avaliación                |                                                                                                                                                                                      |               |                                       |     |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------|-----|
|                           | Descrición                                                                                                                                                                           | Cualificación | Resultados de Formación e Aprendizaxe |     |
| Presentacións/exposicións | Exposición por parte del alumnado ante el docente de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto, de manera individual o 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 e proxectos | Para la evaluación del trabajo se tendrá en cuenta el contenido del documento escrito. Profundidad del tema, adecuada planificación y secuenciación, manejo de adecuadas fuentes bibliográficas, así como presentación de resultados, conclusiones y opiniones personalizadas. | 70 | B2 | C1  |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | B3 | C2  |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | B7 | C3  |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | B8 | C4  |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C5  |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C6  |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C7  |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C8  |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C9  |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C10 |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C11 |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C12 |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C13 |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C14 |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C15 |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C16 |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C17 |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    | C18 |

---

#### **Outros comentarios sobre a Avaliación**

---



---

#### **Bibliografía. Fontes de información**

---



---

#### **Recomendacións**

---



---

#### **Outros comentarios**

---

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

---