

ANFACO-CECOPESCA DESARROLLA EL MASTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

La Universidad de Vigo y ANFACO-CECOPESCA vienen impartiendo desde octubre de 2010 una nueva edición del Máster en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca, cuyo contenido, totalmente innovador, abarca todos aquellos aspectos relacionados con la conservación de los productos de la pesca, así como una apuesta importante por el desarrollo de nuevos productos. Tras su inicio en 1997 como título Propio de la Universidad, para la actual quinta edición se tramitó su transformación en Programa Oficial de Posgrado. La continuidad del mismo se sustenta en la creciente demanda de titulados especialistas en un ámbito industrial de notoria importancia en nuestra sociedad, así como en la constatación del alto grado de inserción laboral alcanzado por los alumnos de las ediciones anteriores en empresas del sector.

Este Máster comprende una formación teórica y práctica con la que se trata de dotar a los estudiantes de unos conocimientos, destrezas y aptitudes adecuados para el desempeño de su ejercicio profesional, buscando así formar tecnólogos cualificados en la conservación de los productos de la pesca. Consta de un total de 60 créditos ECTS, que se estructuran a través del siguiente contenido modular:

- Módulo I. Ciencia y Tecnología: aspectos básicos (18 ECTS)
- Módulo II. Procesos y Productos (15 ECTS): conservación por el frío, calor, otros tratamientos físicos y químicos asociados... con una perspectiva integrada desde la obtención y transformaciones iniciales de la materia prima hasta su comercialización.
- Módulo III. Calidad, Seguridad e Innovación (15 ECTS): calidad y seguridad en los procesos, nuevas orientaciones tecnológicas (atmósferas modificadas, productos reestructurados, nuevos procesos y productos, etc.).

El Programa modular se complementa con la realización de Prácticas en empresa (6 ECTS) y el Trabajo fin de máster (6 ECTS).

La actividad docente es impartida por profesorado altamente cualificado y especializado, perteneciente a diversos ámbitos tales como Universidades (fundamentalmente la de Vigo), Organismos públicos de investigación (CSIC), ANFACO-CECOPESCA, empresas del sector procesador de productos del mar, Administración central (Ministerios de Sanidad, de Industria, y de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino), Administración autonómica (Consellería de Sanidad), así como la Unión Europea (Agencia Comunitaria de Control de la Pesca).

NOTA DE PRENSA



Bajo la Coordinación del Dr. José Canosa Saa, del Dpto. de Ingeniería Química de la Universidad de Vigo, la actual edición del Máster dio comienzo el pasado mes de octubre y cuenta con un total de 23 alumnos. Tiene una duración de dos cursos académicos, con lo que su finalización está prevista en junio de 2012.

Cabe añadir que este Máster es una de las diversas actividades formativas que ANFACO-CECOPESCA ejecuta a través de su Departamento de Formación. Así, realiza también acciones de formación continua para la mejora de la cualificación de los trabajadores del sector, mediante Planes de Formación sectorial de ámbito autonómico que anualmente ejecuta con el apoyo financiero de la Consellería de Trabajo de la Xunta de Galicia; esta entidad también ha colaborado en 2010 en el desarrollo de una Acción de apoyo y de acompañamiento a la formación, de título “Elaboración de las guías y materiales didácticos para la impartición de la formación del certificado de profesionalidad de Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria”.

Así mismo, en 2010 se contó con el apoyo del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino para la ejecución de acciones formativas en varias provincias españolas, dentro del Programa Plurirregional de Formación dirigido a los profesionales del sector agroalimentario. Nuestra entidad participa también desde 2009 en un proyecto europeo de ámbito formativo dentro del programa Leonardo da Vinci, de título “Referencia Europea de Cualificaciones en el Sector de Conservas de Pescados y Mariscos (EUROSEA)”. Y recibe a una media anual de 30 alumnos en prácticas en nuestros laboratorios, a través de los convenios establecidos con universidades, Másteres universitarios y centros de Formación Profesional.

Cabe reseñar finalmente que ANFACO-CECOPESCA cuenta con autorización de la Xunta de Galicia para impartir programas de formación en materia de higiene alimentaria (manipuladores de alimentos), y está homologada por la Consellería de Trabajo como centro colaborador para impartir cursos de formación ocupacional afines a nuestro sector, dentro de las Acciones Formativas dirigidas prioritariamente a trabajadores Desempleados (AFD).