

MÓDULO 2.- PROCESOS Y PRODUCTOS

MATERIA 2.3. TRATAMIENTOS FÍSICOS Y QUÍMICOS.

Coordinador: María Asunción Longo González (Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo)

Fechas clases: 14 al 28 de abril de 2023

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 12 de mayo de 2023 (1ª oportunidad), 7 de julio de 2023 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
Rodrigo González Reboredo rodrigo@anfaco.es David Alonso Baptista de Sousa dalonso@anfaco.es	ANFACO-CECOPESCA. Área de I+D+i.	Fabricación de productos ahumados. Variables tecnológicas. Platos preparados. Visita a empresa.	14 h	14/04/2023 (16-21 h) ¹ 15/04/2023 (9-14 h) ¹ 28/04/2023 (16-20 h) ¹¹
Ana García Cabado	ANFACO-CECOPESCA. Área de I+D+i.	Procesos de fabricación de semiconservas: productos salados (anchoa, bacalao), fermentados, deshidratados. Visita a fábrica de semiconservas.	5 h	21/04/2023 (16-21 h) ¹
Jorge Barros Velázquez jorge.barros@usc.es	Departamento Química Analítica, Nutrición y Bromatología, Universidad de Santiago de Compostela.	Métodos de bioconservación de productos de la pesca.	5 h	22/04/2023 (9-14 h) ¹

¹ Escuela de Ingeniería Industrial-Sede Campus, Universidad de Vigo (aula 06)