

MÓDULO 1.- CIENCIA Y TECNOLOGÍA: ASPECTOS BÁSICOS

MATERIA 1.1. ESPECIES MARINAS DE INTERÉS COMERCIAL. BIOLOGÍA, PARASITOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA. IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES.

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

Fechas clases: 11 a 26 de septiembre de 2026

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 9 de octubre de 2026 (1ª oportunidad), 11 de junio de 2027 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
María Asunción Longo González mlongo@uvigo.es	Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo. Coordinadora del Máster.	Jornada de bienvenida y presentación.	1 h	11/09/2026 (16-17 h) ¹
Angel F. González González afg@iim.csic.es	Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC).	Biología de peces, bivalvos y cefalópodos.	3 h	11/09/2026 (17-20 h) ¹
M ^a Elsa Vázquez Otero eotero@uvigo.es	Departamento Ecología y Biología animal, Universidad de Vigo.	Biología de crustáceos, peces de fondo y túnidos.	3 h	12/09/2026 (9-12 h) ¹
Celia Crespo González cecrgo@gmail.com	Doctora en Biología por la Universidad de Vigo, especializada en Parasitología.	Parasitología de moluscos bivalvos.	2 h	12/09/2026 (12-14 h) ¹
José Manuel García Estévez jestevez@uvigo.es	Departamento Biología Funcional y Ciencias de la Salud, Universidad de Vigo.	Parasitofauna de cefalópodos y peces.	4 h	18/09/2026 (16-20 h) ¹
Raúl Iglesias Blanco rib@uvigo.es	Departamento Biología Funcional y Ciencias de la Salud, Universidad de Vigo.	<i>Anisakis</i> y <i>Phocanema</i>	4 h	19/09/2026 (9-13 h) ¹
Francisco J. Santaclara Nores fsantaclara@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Unidad de Biología Molecular.	Identificación de especies. Visita a laboratorio.	3 h	25/09/2026 (16-18 h) ¹ 25/09/2026 (18-19 h) ²
Begoña Ben Gigirey begona.ben@ieo.csic.es	Instituto Español de Oceanografía (IEO-CSIC).	Microbiología de los productos pesqueros.	5 h	25/09/2026 (19-21 h) ¹ 26/09/2026 (9-12 h) ¹

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

² ANFACO-CYTMA, Laboratorio Biología Molecular

MÓDULO 1.- CIENCIA Y TECNOLOGÍA: ASPECTOS BÁSICOS

MATERIA 1.2. SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA. HIGIENE, TOXICOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA. PREVENCIÓN DE RIESGOS.

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

Fechas clases: 2 a 16 de octubre de 2026

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 30 de octubre de 2026 (1ª oportunidad), 11 de junio de 2027 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
Alfonso Pérez Santiago issga.pontevedra@xunta.gal	Instituto de Seguridade e Saúde Laboral de Galicia, Xunta de Galicia.	Prevención de riesgos y Salud Laboral.	5 h	02/10/2026 (16-21:00 h) ¹
Lorena Formoso Estévez lformoso@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de Asistencia Técnica.	Manipulación de alimentos.	2,5 h	03/10/2026 (9-11:30 h) ¹
Alfonso Pérez Santiago issga.pontevedra@xunta.gal	Instituto de Seguridade e Saúde Laboral de Galicia, Xunta de Galicia.	Prevención de riesgos y Salud Laboral.	2,5 h	03/10/2026 (11:30-14:00 h) ¹
Lorena Formoso Estévez lformoso@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de Asistencia Técnica.	Manipulación de alimentos. Gestión de alérgenos.	5 h	09/10/2026 (16-21:00 h) ¹
Carlos S. Ruiz Blanco cruiz@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Departamento de Coordinación Legislativa.	Legislación relativa a la calidad, seguridad, análisis y control de los productos pesqueros transformados.	4,5 h	10/10/2026 (9:00-13:30 h) ¹
		Crisis relacionadas con la seguridad alimentaria. Sistema de alertas rápidas, gestión de crisis y situaciones de emergencia. Organismos relacionados con la seguridad alimentaria.	4,5 h	16/10/2026 (16-20:30 h) ¹

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

MÓDULO 1.- CIENCIA Y TECNOLOGÍA: ASPECTOS BÁSICOS

MATERIA 1.3. ANÁLISIS QUÍMICO DE PRODUCTOS DE LA PESCA. CONTAMINANTES BIÓTICOS Y ABIÓTICOS. CONTROL DE CALIDAD EN EL LABORATORIO.

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

Fechas clases: 17 de octubre al 7 de noviembre de 2026

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 20 de noviembre de 2026 (1ª oportunidad), 11 de junio de 2027 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
Ana Gago Martínez anagago@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Materiales de referencia. Validación.	4 h	17/10/2026 (9-13:00 h) ¹
María Figueiredo González mariafigueiredo@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Composición química y aspectos nutricionales del pescado.	5 h	23/10/2026 (16-21 h) ¹
Benita Pérez Cid benita@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Espectroscopia atómica aplicada al análisis de productos de la pesca.	5 h	24/10/2026 (9-14 h) ¹
Ana Gago Martínez anagago@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Biotoxinas marinas: metodología química aplicada a su estudio.	2,5 h	30/10/2026 (16-18:30 h) ¹
José Manuel Leao Martins leao@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Aminas biógenas y su análisis. Control de calidad en el laboratorio analítico.	2,5 h	06/11/2026 (17:30-20 h) ¹
		Técnicas cromatográficas acopladas a espectrometría de masas.	5 h	07/11/2026 (9-14:00 h) ¹

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

MÓDULO 1.- CIENCIA Y TECNOLOGÍA: ASPECTOS BÁSICOS

MATERIA 1.4. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.

Coordinador: José Canosa Saa y María Asunción Longo González (Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo)

Fechas clases: 30 de octubre a 21 noviembre de 2026

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 11 de diciembre de 2026 (1ª oportunidad), 18 de junio de 2027 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
José Canosa Saa jcanosa@uvigo.es	Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo.	Caracterización y tratamiento físico-químico de las aguas residuales.	1,5 h	30/10/2026 (18:30-20 h) ¹
María Asunción Longo González mlongo@uvigo.es	Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo.	Tecnologías del tratamiento biológico aerobio. Tratamiento avanzado de aguas residuales. Tratamiento y vertido de lodos.	6 h	30/10/2026 (20-21 h) ¹ 31/10/2026 (9-14 h) ¹
Claudio Cameselle Fernández claudio@uvigo.es	Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo.	Fundamentos del tratamiento biológico de aguas residuales y biorreactores.	1,5 h	06/11/2026 (16-17:30 h) ¹
Claudio Cameselle Fernández claudio@uvigo.es	Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo.	Tecnologías del tratamiento biológico anaerobio. Tratamiento de suelos contaminados.	2,5 h	13/11/2026 (16-18:30 h) ¹
José Canosa Saa jcanosa@uvigo.es	Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo.	Residuos sólidos industriales: caracterización y tratamiento.	2 h	13/11/2026 (18:30-20:30 h) ¹
José Canosa Saa jcanosa@uvigo.es	Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo.	Contaminación atmosférica.	2 h	14/11/2026 (9-11:00 h) ¹
Ana Belén Torres Ayaso anabelen@anfaco.es	ANFACO-CYTMA.	Situación medioambiental del sector transformador de los productos de la pesca.	2,5 h	14/11/2026 (11:00-13:30 h) ¹
Claudio Cameselle Fernández claudio@uvigo.es	Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo.	Prácticas depuración aguas residuales	4,5 h	20/11/2026 (16-20:30 h) ²

Ana Belén Pereiro Estévez anab@fct.unl.pt	Facultad de Ciencias y Tecnología, Universidade Nova de Lisboa, Portugal.	Normas ISO 14.000. Reglamento Comunitario de Ecogestión y Ecoauditoría: EMAS.	2,5 h	21/11/2026 (9-11:30 h) ¹
José Canosa Saa jcanosa@uvigo.es	Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo.	Visita Planta depuradora (EDAR) de Tui.	3 h	Pendiente confirmación (horario de mañana) ³

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

² Laboratorio Tecnología Química, Escuela de Ingeniería Industrial-Sede Campus, Universidad de Vigo.

³ Visita a EDAR (se publicarán instrucciones en Moovi).

MÓDULO 1.- CIENCIA Y TECNOLOGÍA: ASPECTOS BÁSICOS

MATERIA 1.5. ASPECTOS EMPRESARIALES Y SOCIALES

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

Fechas clases: 27 de noviembre a 12 de diciembre de 2026

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 15 de enero de 2027 (1ª oportunidad), 18 de junio de 2027 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
Felicidad Fernández Alonso ffernandez@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Departamento de Comercio, Internacionalización.	La internacionalización empresarial. Comercio internacional.	5 h	27/11/2026 (16-21h) ¹
Pendiente	Pendiente	Comercialización y marketing.	5 h	28/11/2026 (9-14 h) ²
José María Aller Fernández jose.aller@grupofrinsa.com	FRINSA, S.A.	Sostenibilidad pesquera.	2,5 h	04/12/2026 (16-18:30 h) ¹
María Pilar López Vidal pilip871@gmail.com	Departamento Organización Empresas y Marketing, Universidad de Vigo.	Nuevas estrategias en gestión empresarial.	2,5 h	04/12/2026 (18:30-21 h) ¹
Felicidad Fernández Alonso ffernandez@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Departamento de Comercio, Internacionalización, Relaciones con la UE y Promoción.	Internacionalización: Factores, diseño de la estrategia y acuerdos internacionales.	4,5 h	11/12/2026 (16-20:30 h) ¹
Carlos Ignacio Franco Alonso carlos.franco@cdti.es	CDTI, Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.	Bases y capacitación para los proyectos de I+D+i. Innovación Tecnológica en la Industria Alimentaria. Situación de esta industria en España.	4,5 h	12/12/2026 (9-13:30 h) ²

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

² Clase telemática (Campus Remoto UVigo, ver instrucciones de acceso en Moovi)

MÓDULO 2.- PROCESOS Y PRODUCTOS

MATERIA 2.1. CONSERVACIÓN POR EL FRÍO: PROCEDIMIENTOS Y TECNOLOGÍAS DE CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN.

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

Fechas clases: 15 de enero a 13 de febrero de 2027

Créditos ECTS: 5,0

Fechas exámenes: 5 de marzo de 2027 (1ª oportunidad), 18 de junio de 2027 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
Vanesa Losada Iglesias Vlosada@boltonfood.com	BOLTON FOOD	Principios generales de la conservación de alimentos por frío. Manipulación. Refrigeración con hielo. Estabilización de los productos de la pesca refrigerados.	4 h	15/01/2027 (16-20 h) ¹
Vanesa Losada Iglesias Vlosada@boltonfood.com	BOLTON FOOD	Métodos de congelación y conveniencia de su aplicación. Descongelación y métodos. <i>Stiffening</i> .	4 h	16/01/2027 (9-13 h) ¹
Helena Mª Moreno Conde helena.moreno@ucm.es	Universidad Complutense de Madrid.	Procesado ante y post mortem de los pescados capturados y de los criados en acuicultura. Avances recientes en tecnologías de procesado y conservación. Aprovechamiento de subproductos musculares. Surimi y productos derivados.	4 h	22/01/2027 (16-20 h) ¹
Lorena Formoso Estévez lformoso@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de Asistencia Técnica.	Etiquetado de productos pesqueros. Productos frescos y refrigerados.	4 h	23/01/2027 (9-13 h) ¹
Arturo Lado Curty arturolado@gmail.com	CONGELADOS NORIBÉRICA, S.A	Visita a barco-factoría.	4 h	05/02/2027 (16-20 h) ²
		Características de los productos del mar congelados.	4 h	06/02/2027 (9 -13 h) ¹
David Alonso Baptista de Sousa dalonso@anfaco.es	ANFACO-CYTMA	Visita a empresa de elaboración de productos congelados (Mascato Salvaterra)	4 h	12/02/2027 (16-20 h) ²
Ignacio González Crespán igcrespan@yahoo.es	SEACOM SLU	Visita a Punto de Inspección Fronteriza (PIF) de Vigo	4 h	13/02/2027(09-13 h) ²
		Visita a buques pesqueros (Astilleros Armón)	4 h	19/02/2027 (16-20 h) ²
		Procesos y líneas de tratamiento por el frío para los distintos productos de la pesca. Logística desde origen a destino.	4 h	20/02/2027 (09-13 h) ¹

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

² Visitas (se publicarán instrucciones en Moovi

MÓDULO 2.- PROCESOS Y PRODUCTOS

MATERIA 2.2. CONSERVACIÓN POR EL CALOR: CONSERVAS APERTIZADAS Y PASTEURIZADAS.

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

Fechas clases: 26 de febrero al 9 de abril de 2027

Créditos ECTS: 5,0

Fechas exámenes: 23 de abril de 2027 (1ª oportunidad), 25 de junio de 2027 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
Carlos S. Ruiz Blanco crui@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Departamento de Coordinación Legislativa.	Diagrama de fases en la elaboración de conservas de pescados y mariscos.	4 h	26/02/2027 (16-20 h) ¹
Irene Goicoechea Lamas igoicoechea@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de Tecnología Analítica.	Envases, embalajes y etiquetado. Cierre de envases. Cerradoras.	4 h	27/02/2027 (9-13 h) ¹
Gonzalo Ojea Rodríguez ojea@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de I+D+i.	Esterilización: concepto de destrucción térmica. Autoclaves. Tablas de esterilización.	4 h	05/03/2027 (16-20 h) ¹
David A. Alonso Baptista de Sousa dalonso@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de I+D+i.	Procesado de atún	4 h	06/03/2027 (9-13 h) ¹
José María Aller Fernández jose.aller@grupofrinsa.com	FRINSA, S.A.	Procesado de bivalvos y cefalópodos.	4 h	12/03/2027 (16-20 h) ²
Alberto Aldao Aldao albertoaldao@paypay.es	Conservas Cerqueira, S.A.	Procesado de sardina.	4 h	13/03/2027 (9-13 h) ¹
David A. Alonso Baptista de Sousa dalonso@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de I+D+i	Prácticas de elaboración de conservas de pescados y mariscos.	12 h	02/04/2027 (16-20 h) ³ 03/04/2027 (9-13 h) ³ 09/04/2027 (16-20 h) ³

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

² Centro Gastronómico, ANFACO-CYTMA

³ Planta piloto, ANFACO-CYTMA

MÓDULO 2.- PROCESOS Y PRODUCTOS

MATERIA 2.3. TRATAMIENTOS FÍSICOS Y QUÍMICOS.

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

Fechas clases: 10 a 24 de abril de 2027

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 7 de mayo de 2027 (1ª oportunidad), 25 de junio de 2027 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
David Alonso Baptista de Sousa dalonso@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de I+D+i.	Fabricación de platos preparados.	5 h	10/04/2027 (9-14 h) ¹
David Alonso Baptista de Sousa dalonso@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de I+D+i.	Visita a fábrica platos preparados	4 h	16/04/2027 (16-20 h) ¹
Pendiente	Pendiente	Productos ahumados. Otros métodos naturales de conservación de productos de la pesca. Mojamas–Garum.	5 h	17/04/2027 (9-14 h) ¹
Ana García Cabado agcabado@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de I+D+i.	Procesos de fabricación de semiconservas: productos salados (anchoa, bacalao), fermentados, deshidratados. Visita a fábrica de semiconservas.	5 h	23/04/2027 (16-21 h) ^{1, 2}
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	24/04/2027 (9-14 h) ¹

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

² Visita a planta de procesado (se publicarán instrucciones en Moovi)

MÓDULO 3.- CALIDAD, SEGURIDAD E INNOVACIÓN

MATERIA 3.1. INNOVACIÓN DE PRODUCTO Y PROCESO.

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

Fechas clases: 30 de abril al 28 de mayo de 2027

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 28 de mayo de 2027 (1ª oportunidad), 25 de junio de 2027 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
Xosé Ramón Vázquez Pérez bdm@clusaga.org	Coordinador del Área de Innovación y emprendimiento - CLUSAGA	Ayudas a la I+D+i. El entorno de las ayudas públicas a la innovación.	4 h	30/04/2027 (16-20 h) ¹
Antonio Sartal Rodríguez antoniosartal@uvigo.es	Departamento Organización de Empresas y Marketing, Universidad de Vigo.	Procesos creativos aplicados a la innovación. Innovación de proceso y producto en la industria conservera y el retail basado en Lean Manufacturing-TIC. Casos reales.	10 h	07/05/2027 (16-21 h) ¹ 08/05/2027 (9-14 h) ¹
David Alonso Baptista de Sousa dalonso@anfaco.es	ANFACO-CYTMA. Área de I+D.	Innovación en el desarrollo de productos de la pesca. Ecodiseño del producto y del proceso/Huella ambiental del producto.	4 h	14/05/2027 (16-20 h) ¹
Emilio Martínez Expósito emiliomaex@innplica.com	INNPLICA S.L.	Procesamiento y conservación de productos del mar: ¿Cómo gestionar la innovación para desarrollar nuevos procesos y productos con éxito?	4 h	15/05/2027 (10-14 h) ¹
Pendiente	Pendiente	Conferencia divulgación I+D+i	2 h	28/05/2026 (16:30 – 18:30) ¹

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