**Practicantado de la Orientación Higiene, Inspección, Control y**

**Tecnología de los Alimentos de Origen Animal**

Montevideo, 25 de setiembre de 2024

**Cartelera Nº 423/24**

**Practicantado en Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Productos Pesqueros**

**Objetivo:** Consolidar los conocimientos adquiridos del estudiante durante la carrera en términos de tecnología, calidad, inocuidad e inspección de los productos de origen pesquero y/o acuícola como alimento. Se plantea como estrategia para el logro de este objetivo, la puesta en práctica de dichos conocimientos a través de una actividad profesional como técnico/a responsable a cargo de una planta procesadora, donde deberá desarrollar todas las actividades, incluyendo el diseño e implementación de documentos, para la habilitación de un proceso de elaboración de un producto apto para consumo.

**Alcance:** Estudiantes de Veterinaria que hayan cursado la orientación de Higiene, Inspección, Control y Tecnología de Alimentos (Plan 98)

**Lugar de ejecución:** Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de Productos Pesqueros y Laboratorio de Inocuidad y Calidad Alimentaria (FVet, UdelaR).

**Duración**: 3 meses

**Inicio:** octubre 2024

**Créditos:** 150 horas (Plan 98)

**Cupos:** 2 estudiantes

**Desarrollo de la propuesta**

Para la presente propuesta de practicantado, se le asignará a cada estudiante un docente de la UA CyTPP con el objetivo de orientar y supervisar las actividades realizadas.

El objetivo es que el estudiante “actúe” como un profesional veterinario en el marco del convenio FVet-Cooperativa de Trabajo de Pescadores de Nueva Palmira (CooPesPal) con la responsabilidad de habilitar un proceso/producto que reúna todos los requisitos de calidad e inocuidad para ser destinado al consumo humano a nivel local. En tal sentido, sobre el producto seleccionado, se deberá desarrollar la siguiente documentación:

* Descripción del producto y consumidor objetivo
* Ficha de especificaciones técnicas del producto
* Plano de instalaciones con flujo de producto, residuos y personal
* Desarrollo de un diagrama de flujo del proceso
* Monografía del proceso
* Procedimiento de trazabilidad específico
* Plan HACCP
* Validar el proceso *in-situ* en la Planta Piloto de la UA CyTPP mediante la elaboración del producto, implementando las medidas de control desarrolladas.
* Muestreo de producto final para análisis microbiológico y físico-químico de verificación, en cumplimiento con la normativa nacional vigente y los requisitos del mercado de exportación seleccionado (el alcance de los análisis dependerá de las capacidades del laboratorio de la UA CyTPP).

El estudiante deberá presentar, en formato digital o impreso, toda la documentación mencionada anteriormente para su revisión y aprobación por parte del docente orientador, a fin de validar el proceso de practicantado.

**Capacidades adquiridas por el estudiante**

Una vez finalizadas las actividades de practicantado, se espera que el estudiante adquiera los conocimientos prácticos y las capacidades técnicas necesarias para estar a cargo de los procesos de control higiénico-sanitarios en la elaboración de alimentos inocuos. El logro de los objetivos le dará las herramientas para un desenvolvimiento eficiente como profesional veterinario en el sector de la industria pesquera.

**Requisitos:**

Estudiantes de Facultad de Veterinaria de la Orientación Higiene, Inspección, Control y Tecnología de los Alimentos de Origen Animal.

Firmar compromiso de confidencialidad

**Inscripción: desde el 27/09 al 02/10 de 2024 en Sección** **Bedelía**

**Presentar:**

* Curriculum Vitae
* Escolaridad
* Fotocopia de carné de salud vigente
* Fotocopia de la Cédula de Identidad
* **Carta de motivación en la que se especifique disponibilidad de tiempo.**