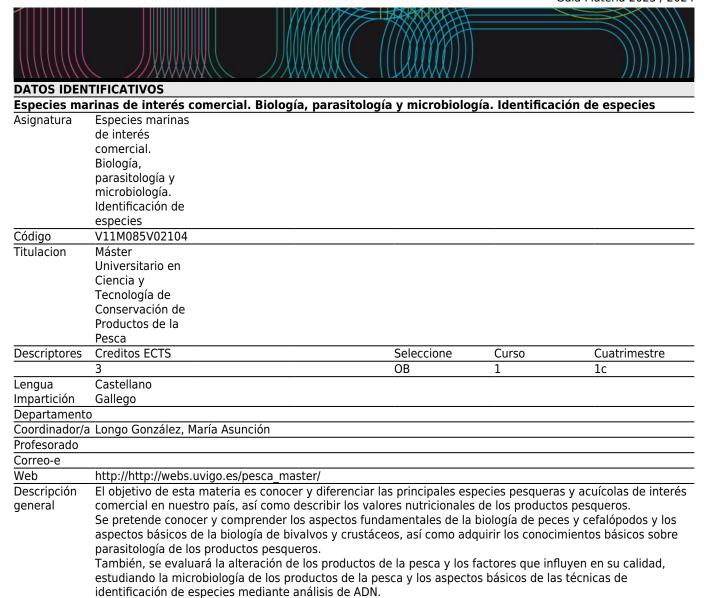
Guía Materia 2023 / 2024





Cód	

- A1 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- A3 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- A5 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- B1 Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.
- B4 Que los estudiantes desarrollen las capacidades de resolución de problemas de aplicación de los conocimientos teóricos en la práctica.
- C1 Conocer y diferenciar las principales especies pesqueras y acuícolas de interés comercial en nuestro país, con sus principales características biológicas.
- D4 Creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor.
- D5 Compromiso con la ética en la profesión y en la sociedad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Que los estudiantes sepan identificar especies marinas de interés comercial.	A1
	A3
	B1
	C1
	D4
Que los estudiantes conozcan la biologia de de los diferentes pescados, cefalópodos, moluscos, bivalvos	y A3
crustáceos.	A5
	B4
	C1
	D4
Que los estudiantes sepan diferenciar parásitos marinos de importancia económica y sanitaria.	A1
	A5
	B1
	C1
	D5
Que los estudiantes conozcan los microorganismos patógenos y las normas que garanticen la salud del	A1
consumidor.	A3
	B1
	C1
	D4
	D5

Contenidos
Tema
TEMA 1. Especies marinas de interés comercial.
Introducción.
TEMA 2. Biología de peces y cefalópodos.
TEMA 3. Biología de moluscos bivalvos y
crustáceos
TEMA 4. Parasitología básica. Parasitología de
peces, bivalvos y cefalópodos.
TEMA 5. Parásitos marinos de importancia
económica y sanitaria (zoonosis). Anisakis y
Pseudoterranova. Parásitos como marcadores
biológicos.
TEMA 6. Microorganismos presentes en los
productos pesqueros. Origen y factores que
influyen en la microbiota del pescado.
TEMA 7. Microorganismos patógenos: normas
para garantizar la salud del consumidor.
TEMA 8. Identificación de especies.

Planificación				
	Horas en cl	ase Horas fue	ra de clase Horas to	tales
Lección magistral	16	40	56	
Estudio de casos	4	7	11	
Seminario	2	2	4	
Examen de preguntas objetivas	1	1	2	
Autoevaluación	1	1	2	
11 1 1 1 1	161 17 1 7			

^{*}Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesorado de los contenidos de la materia objeto de estudio, bases teóricas y ejercicios a desarrollar por parte del alumnado. Se utilizará pizarra y medios audiovisuales de exposición.
Estudio de casos	Resolución de casos, dudas y consultas tanto individual o en pequeño grupo referente al seguimiento y estudio de las lecciones de la materia.
Seminario	Tutorías personalizadas y/o en grupo: entrevistas del alumnado con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades del proceso de aprendizaje.

Atención personalizada		
Metodologías	Descripción	
Lección magistra	El profesorado atenderá las cuestiones planteadas por el alumnado sobre los contenidos expuestos, mediante tutorías presenciales o telemáticas, o correo electrónico.	
Estudio de casos	Se orientará al alumnado en la adquisición de habilidades básicas y resolución de problemas relacionados con la materia objeto de estudio. Se realizará un seguimiento del progreso del alumnado.	
Seminario	El alumnado recibe, en grupo y/o individualmente, asesoramiento por parte del profesorado sobre los conceptos teóricos y prácticos la asignatura, para el desarrollo de los objetivos de la materia.	

Evaluación						
	Descripción	Calificación			tados naciór endiza	ı y
Lección magistral	Se evaluará la asistencia y participación del alumnado en las clases, en la discusión de contenidos y ejercicios.	20 A	41	B1 B4	C1	D4
Estudio de casos	Se evaluará la resolución de problemas y casos prácticos, así como el trabajo autonomo del alumnado.	20		B1 B4	C1	D5
Examen de preguntas objetivas	Se realizará un examen con preguntas tipo test que evaluará los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en la asignatura.	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	41 43 45	B1 B4	C1	D4 D5
Autoevaluación	Se realizarán cuestionarios tipo test a través de la plataforma docente, para que el alumnado pueda evaluar su grado de adquisición de las competencias de la materia.	4	41 43 45	B1 B4	C1	D4 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Para superar la asignatura, será imprescindible obtener una nota igual o superior a 4,5 puntos sobre 10 en el examen final de preguntas objetivas. En caso de no alcanzar esa calificación, en las actas se reflejará una calificación de Suspenso, con el valor numérico de la nota obtenida en el examen final.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Michael J. Leboffe and Burton E. Pierce. Morton, **A photographic Atlas for Microbiology Laboratory**, Pub. Co.,

J.G. Capuccino and N. Sherman., **Microbiology. A laboratory Manual**, 6ª edición. Benjamin/Cummings Company Inc, Doyle, M.P., F. Diez-Gonzalez, C. Hill, **Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers**, 5ª ed, ASM Press, 2019

Leboffe, M.J., B.E. Pierce, **Microbiology Laboratory Theory & Application**, 4ª ed, Morton Publishing Company, 2015

Leboffe, M.J., B.E. Pierce, A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory, Morton Publishing Company, 2021

Rigel, N., Laboratory Exercices in Microbiology, 12ª ed, McGraw-Hill Higher Education, 2022

Waite-Cusic, J.G., A. E. Yousef, J. J. Perry, **Food Microbiology**, 2ª ed, Willey, 2022

Bibliografía Complementaria

Case, J.., Laboratory Experiments in Microbiology, 7ª ed. Pearson Benjamin,

http://www.ufrgs.br/para-site/taxono.htm, Atlas Electrónico de Parasitología,

http://planeta.terra.com.br/educacao/parasitepics/#protozoa,

http://martin.parasitology.mcgill.ca/JIMSPAGE/WORLDOF.HTM, The World of parasites,

http://www.biosci.ohio-state.edu, Directorio de Parasitología,

http://www.ent.iastate.edu/imagegallery, Galería Entomológica de la lowa state University,

http://www.med-chem.com/Para/index.htm, Paras-site Online,

http://bumc.bu.edu/medicine, Web Page de Zoonosis,

http://cvm.msu.edu/courses/mic569/docs/parasite/index.html, **Identificación de parásitos por internet**,

http://www.parasitology.org.uk, British Society for Parasitology,

http://cal.vet.upenn.edu/parav/labs, Imágenes de parásitos,

☐ Macho G, Molares J. & Samp; Vázquez E., **Timing of larval release by three barnacles from NW Iberian Peninsula**, Marine Ecology Progress Series 298, 251-260.,

Primo C. & Trimo C. & Primo C. &

Bellas J., Beiras R. & Samp; Vázquez E., A standardisation of Ciona intestinalis (Chordata, Ascidiacea) embryo-larval bioassay for ecotoxicological studies, Water Research 37, 4613-4622,

☐ Vázquez E. & Darine Ecology Progress Series 113, 179-190.,

☐ Young C.M., Vázquez E., Metaxas A. & Deep-sea Methane/Sulfide Seeps, Nature 381, 514-516.,

Capuccino, J.G., N. Sherman, **Microbiology. A laboratory Manual**, 12ª ed, Benjamin/Cummings Company Inc., 2019 Johnson, T.R., C.L. Case, **Laboratory Experiments in Microbiology**, 12ª ed, Pearson, 2019

comendaciones	
ros comentarios	
ros comentarios caso de discrepancias, prevalecerá la versión en castellano de esta guía.	