



## IDENTIFYING DATA

### Fishery and Exploitation of Fishery Products

Subject	Fishery and Exploitation of Fishery Products			
Code	V02M098V01209			
Study programme	(*)Máster Universitario en Bioloxía Mariña			
Descriptors	ECTS Credits	Choose	Year	Quadmester
	3	Optional	1st	2nd
Teaching language	Spanish			
Department				
Coordinator	Iglesias Blanco, Raúl			
Lecturers	Aubourg Martínez, Santiago Pedro Castro Pampillón, José Antonio Iglesias Blanco, Raúl			
E-mail	rib@uvigo.es			
Web				
General description	(*)Nesta materia abordarase o estudo das principais pesqueiras mundiais e nacionais, os fundamentos da bioloxía pesqueira e a xestión de pesqueiras, e os principais aspectos relacionados co tratamento postcaptura, transformación e control de aptitude dos produtos da pesca, incluíndo a importancia económico-sanitaria dos parasitos para o sector pesqueiro.			

## Competencies

Code	
A1	(*)Posuír e comprender coñecementos que acheguen unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou aplicación de ideas, adoito nun contexto de investigación.
A2	(*)Que os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornos novos ou pouco coñecidos dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo.
A3	(*)Que os estudantes sexan capaces de integrar coñecementos e se enfrontar á complexidade de formular xuízos a partir dunha información que, sendo incompleta ou limitada, inclúa reflexións sobre as responsabilidades sociais e éticas vinculadas á aplicación dos seus coñecementos e xuízos.
A4	(*)Que os estudantes saiban comunicar as súas conclusións, e os coñecementos e razóns últimas que as sustentan, a públicos especializados e non especializados dun xeito claro e sen ambigüidades.
A5	(*)Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.
B1	Utilización de criterios y métodos científicos en el planteamiento y resolución de problemas aplicando los conocimientos adquiridos
B2	Búsqueda, análisis e integración de información a partir de diferentes fuentes y capacidad para su interpretación y evaluación
B3	Aprendizaje de diversas técnicas y métodos analíticos tanto en el medio natural como en el laboratorio
B4	Desarrollo de habilidades en el manejo y tratamiento de herramientas, matemáticas, estadísticas e informáticas
B7	Entendimiento de la proyección social de la ciencia
C7	Catalogación, evaluación, conservación, restauración y gestión de áreas marinas y litorales protegidos. Elaboración, asesoramiento legal y ejecución de planes de ordenación del litoral
C10	Inspección y asesoramiento técnico en la evaluación, explotación y gestión de pesquerías, extracción de recursos e instalaciones de acuicultura
C11	Estudios de dinámica poblacional, mejora genética y selección de stocks en pesquerías, acuicultura y programas de repoblación
C12	Control de calidad y seguridad de alimentos y de productos de transformación y biotecnológicos de origen marino
C14	Elaboración, discusión, interpretación, asesoramiento y peritaje de informes científico-técnicos, éticos, legales y socioeconómicos relacionados con el ámbito marino y pesquero
D1	Desarrollo de las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis

D2 Desarrollo de la capacidad de razonamiento crítico y autocrítico

D3 Desarrollo de las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad

D4 Desarrollo de la capacidad para actualizar el conocimiento de forma autónoma

---

**Learning outcomes**

---

Expected results from this subject	Training and Learning Results
(*)Conocimiento de las técnicas fisicoquímicas para la conservación de los productos del mar	A2
Conocimiento de los parámetros que determinan la calidad o idoneidad de un producto pesquero y que herramientas físico-químico y biológicas son apropiadas.	A3
Conocimiento de un sistema de gestión y control de calidad de que minimice riesgos sanitarios en una cadena de producción.	A4
Resolver problemas biológicos mediante el análisis de muestras	A5
Desarrollar la capacidad de análisis y síntesis	B1
Adquirir la capacidad de organizar y planificar las tareas y el tiempo	B2
Desarrollar habilidades de comunicación oral y escrita	B7
Adquirir conocimientos de inglés relativos al ámbito de estudio	C10
Emplear recursos informáticos	D1
Saber buscar e interpretar información procedente de fuentes diversas	D2
Resolver problemas y tomar decisiones de forma efectiva	D3
Desarrollar la capacidad de aprendizaje autónomo	D4
Trabajar en colaboración	
Desarrollar el razonamiento crítico	
Adquirir un compromiso ético con la sociedad y con la profesión	
Comportarse con respeto a la diversidad y la multiculturalidad	
Sensibilizarse por los temas medioambientales	
Desarrollar la creatividad	
Asumir un compromiso con la calidad	
Desarrollar la capacidad de autocrítica	
Desarrollar la capacidad de negociación	
New	A1
	A2
	A3
	A4
	A5
	B1
	B2
	B7
	C7
	C10
	C11
	C14
	D1
	D2
	D3
	D4
New	A1
	A2
	A3
	A4
	A5
	B1
	B2
	B3
	B7
	C7
	C10
	D1
	D2
	D3
	D4

New	A1
	A2
	A3
	A4
	A5
	B1
	B2
	B3
	B4
	B7
	C10
	C11
	C14
	D1
	D2
	D3
	D4

New	A1
	A2
	A3
	A4
	A5
	B1
	B2
	B3
	B7
	C12
	C14
	D1
	D2
	D3
	D4

New	A1
	A2
	A3
	A4
	A5
	B1
	B2
	B7
	C14
	D1
	D2
	D3
	D4

## Contents

Topic
(*)Pesquerías mundiais e españolas
(*)Bioloxía pesqueira
(*)Xestión de pesquerías (*)
(*)Características da composición das especies mariñas
(*)Mecanismos de alteración dos produtos mariños
(*)Ferramentas para a determinación da perda de calidade
(*)Novas tecnoloxías para a retención da calidade
(*)Aproveitamento de recursos mariños
(*)Parásitos nos produtos pesqueiros

## Planning

	Class hours	Hours outside the classroom	Total hours
Lecturing	20	10	30
Mentored work	1	15	16
Case studies	3	26	29

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

Methodologies	
	Description
Lecturing	(*)As clases maxistras impartiranse en sesións duns 50 min de duración mediante videoconferencia e o uso de presentacións Power Point. Tentarase fomentar a participación activa dos alumnos a través da formulación de cuestións ou situacións relacionadas cos contidos da materia
Mentored work	(*)Os alumnos deberán preparar, en pequenos grupos, e de forma non presencial, un traballo relacionado coas temáticas e competencias específicas da materia, que finalmente deberán entregar por escrito

### Personalized assistance

Methodologies	Description
Lecturing	
Mentored work	

### Assessment

	Description	Qualification	Training and Learning Results
Mentored work	(*)Avaliarase a capacidade dos alumnos para buscar e filtrar información contrastada sobre un tema, e para estruturar, argumentar, e discutir debidamente dita información, de forma escrita.	30	A1 B2 C7 D1 A3 B7 C10 D2 A4 C11 D3 A5 D4
Case studies	(*)Avaliarase a capacidade dos estudantes para dar resposta, de forma crítica e razoada, aos casos plantexados polos profesores. Estes casos tentarán simular situacións similares ás que se poden dar no mundo laboral relacionado coa xestión de pesquerías e o control da aptitude dos produtos pesqueiros. Para a súa resolución os alumnos deberán integrar todo o aprendido previamente durante as leccións maxistras e, en ocasións, poderán necesitar buscar información adicional. Os casos resoltos serán expostos durante as sesións presenciais destinadas a esta actividade.	70	A2 B1 C7 D1 A3 B2 C10 D2 A5 B3 C11 D4 B4 C12 C14

### Other comments on the Evaluation

#### Sources of information

##### Basic Bibliography

Bozariis, I.S., **Seafood Processing: Technology, Quality and Safety**, Wiley-Blackwell, 2014

Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, K., Wanasundara, U., **Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications**, Blackwell Publishing Ltd, 2011

Borresen, T., **Improving seafood products for the consumer**, CRC Press, 2008

##### Complementary Bibliography

FAO, **Definición y clasificación de las diversas categorías de artes de pesca**, FAO Documento Técnico de Pesca nº 222, 1990

FAO, **FAO Technical Guidelines for Responsible Fisheries - Fisheries Management** [],

<http://www.fao.org/3/w4230e/w4230e00.htm>, 1997

FAO, **El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2018. Cumplir los objetivos de desarrollo sostenible**, CC BY-NC-SA 3.0 IGO, FAO, 2018

ICES, **Introduction to advice**, <http://www.ices.dk/sites/pub/Publication%20Reports>, 2019

SPARRE, P. and VENEMA, S.C., **Introduction to tropical fish stock assessment. Part 1. Manual**, FAO Fisheries Technical Paper. &#8470; 306. Re, 1997

Tewari, G. & Jeneja, V., **Advances in thermal and non-thermal food preservation**, Blackwell Publishing, 2007

Cabado, A. G. & Vieites, J.M., **Quality parameters in canned seafoods**, Nova Science Publishers, 2008

Sikorski, Z., **Tecnología de los productos del mar**, Ed. Acribia, 1990

Bremner, H.A., **Safety and quality issues in fish processing**, CRC Press, 2002

Lal, R. et al., **Food security and environmental quality in the developing world**, Lewis Publishers, 2003

U.S. Department Of Health And Human Services, **Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance**, U.S. Department of Health and Human Services Food, 2011

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN),

<http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/a>,

European Food Safety Authority (EFSA), <http://www.efsa.europa.eu/>,

### Recommendations

## Subjects that are recommended to be taken simultaneously

Biology of Exploited and Potentially Exploitable Species/V02M098V01207

Evaluation and Exploitation of Coastal Resources/V02M098V01208

---

## Contingency plan

---

### Description

---

=== EXCEPTIONAL PLANNING ===

Given the uncertain and unpredictable evolution of the health alert caused by COVID-19, the University of Vigo establishes an extraordinary planning that will be activated when the administrations and the institution itself determine it, considering safety, health and responsibility criteria both in distance and blended learning. These already planned measures guarantee, at the required time, the development of teaching in a more agile and effective way, as it is known in advance (or well in advance) by the students and teachers through the standardized tool.

=== ADAPTATION OF THE METHODOLOGIES ===

\* Teaching methodologies maintained

\* Teaching methodologies modified

\* Non-attendance mechanisms for student attention (tutoring)

\* Modifications (if applicable) of the contents

\* Additional bibliography to facilitate self-learning

\* Other modifications

=== ADAPTATION OF THE TESTS ===

\* Tests already carried out

Test XX: [Previous Weight 00%] [Proposed Weight 00%]

...

\* Pending tests that are maintained

Test XX: [Previous Weight 00%] [Proposed Weight 00%]

...

\* Tests that are modified

[Previous test] => [New test]

\* New tests

\* Additional Information

---