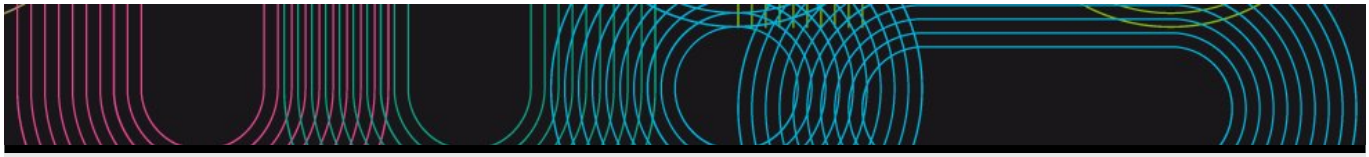

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Pesquería e Explotación de derivados da Pesca				
Materia	Pesquería e Explotación de derivados da Pesca			
Código	V02M098V01209			
Titulación	Máster Universitario en Bioloxía Mariña			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua de impartición				
Departamento	Bioloxía funcional e ciencias da saúde Dpto. Externo			
Coordinador/a	Pascual López, Mª Cruz			
Profesorado	Iglesias Blanco, Raul Pascual López, Mª Cruz Rodríguez Vázquez, Carlos José			
Correo-e	cruz.pascual@usc.es			
Web				
Descrición xeral	En esta asignatura se exponen las principales especies marinas capturadas en los principales áreas del mundo, así como las alternativas comerciales a la salida de estos recursos, su manipulación correcta y sistemas de control de calidad e idoneidad			

Competencias de titulación	
Código	
A1	CG1 Desarrollo de las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis
A2	CG2 Utilización de criterios y métodos científicos en el planteamiento y resolución de problemas aplicando los conocimientos adquiridos
A3	CG3 Desarrollo de capacidades para aplicar conocimientos a entornos nuevos, especialmente en contextos multidisciplinares
A4	CG4 Desarrollo de la capacidad de razonamiento crítico y autocrítico
A5	CG5 Desarrollo de las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad
A6	CG6 Búsqueda, análisis e integración de información a partir de diferentes fuentes y capacidad para su interpretación y evaluación
A7	CG7 Aprendizaje de diversas técnicas y métodos analíticos tanto en el medio natural como en el laboratorio
A9	CG9 Desarrollo de la capacidad para actualizar el conocimiento de forma autónoma
A11	CG11 Desarrollo de la habilidad de elaboración, presentación y defensa de trabajos e informes técnicos
A12	CG12 Desarrollo de la curiosidad científica, de la iniciativa y la creatividad
A15	CG15 Entendimiento de la proyección social de la ciencia
B6	CE6 Conocimiento, identificación y evaluación de la calidad ambiental del medio marino y de la legislación vigente. Dirección de consultorías ambientales
B7	CE7 Catalogación, evaluación, conservación, restauración y gestión de áreas marinas y litorales protegidos. Elaboración, asesoramiento legal y ejecución de planes de ordenación del litoral
B10	CE10 Inspección y asesoramiento técnico en la evaluación, explotación y gestión de pesquerías, extracción de recursos e instalaciones de acuicultura
B11	CE11 Estudios de dinámica poblacional, mejora genética y selección de stocks en pesquerías, acuicultura y programas de repoblación
B12	CE12 Control de calidad y seguridad de alimentos y de productos de transformación y biotecnológicos de origen marino
B14	CE14 Elaboración, discusión, interpretación, asesoramiento y peritaje de informes científico-técnicos, éticos, legales y socioeconómicos relacionados con el ámbito marino y pesquero

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Desarrollar la capacidad de análisis y síntesis	Saber estar / ser	A1
Utilización de criterios y métodos científicos en el planteamiento y resolución de problemas aplicando los conocimientos adquiridos	Saber estar / ser	A2
Desarrollo de capacidades para aplicar conocimientos a entornos nuevos, especialmente en contextos multidisciplinares	Saber estar / ser	A3
Desarrollo de la capacidad de razonamiento crítico y autocrítico	Saber estar / ser	A4
Desarrollo de las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad	Saber estar / ser	A5
Búsqueda, análisis e integración de información a partir de diferentes fuentes y capacidad para su interpretación y evaluación	Saber estar / ser	A6
Aprendizaje de diversas técnicas y métodos analíticos tanto en el medio natural como en el laboratorio	saber saber facer	A7
Desarrollo de la capacidad para actualizar el conocimiento de forma autónoma	Saber estar / ser	A9
Desarrollo de la habilidad de elaboración, presentación y defensa de trabajos e informes técnicos	saber saber facer	A11
Desarrollo de la curiosidad científica, de la iniciativa y la creatividad	Saber estar / ser	A12
Entendimiento de la proyección social de la ciencia	Saber estar / ser	A15
Conocimiento, identificación y evaluación de la calidad ambiental del medio marino y de la legislación vigente. Dirección de consultorías ambientales	saber saber facer	B6
Catalogación, evaluación, conservación, restauración y gestión de áreas marinas y litorales protegidos. Elaboración, asesoramiento legal y ejecución de planes de ordenación del litoral	saber saber facer	B7
Inspección y asesoramiento técnico en la evaluación, explotación y gestión de pesquerías, extracción de recursos e instalaciones de acuicultura	saber saber facer	B10
Estudios de dinámica poblacional, mejora genética y selección de stocks en pesquerías, acuicultura y programas de repoblación	saber saber facer	B11
Control de calidad y seguridad de alimentos y de productos de transformación y biotecnológicos de origen marino	saber saber facer	B12
Elaboración, discusión, interpretación, asesoramiento y peritaje de informes científico-técnicos, éticos, legales y socioeconómicos relacionados con el ámbito marino y pesquero	saber saber facer	B14

Contidos

Tema	
Pesquerías mundiales	Principales especies de peces capturadas. Principales pesquerías de invertebrados. Sistemas de captura
Tratamiento del pescado postcaptura	Tratamiento del pescado a bordo. Sistemas de enfriamiento: refrigerado y congelado. La composición bioquímica del pescado y su alteración
Transformación de los productos de la pesca	Sistemas clásicos de conservación de alimentos. Nuevas tecnologías en la conservación del pescado. Cambios fisicoquímicos en los productos transformados de la pesca
Control de la aptitud de los productos de la pesca	Compuestos indicadores de alteración, adulteración y contaminación. Métodos para evaluar la aptitud de los productos de la pesca. Aplicación de un sistema de control de calidad: APPCC
Los parásitos en los productos pesqueros	El ciclo de vida de los parásitos habituales del pescado. Principales parásitos patógenos para el hombre. Sistemas de control del parasitismo. Eliminación de los parásitos del pescado

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	12	12	24
Estudo de casos/análises de situacións	6	19.5	25.5
Traballos tutelados	2	20	22
Titoría en grupo	1.25	0	1.25
Probas de tipo test	1.25	0	1.25
Traballos e proxectos	1	0	1

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Las clases magistrales se realizarán mediante videoconferencia interuniversitaria y serviran para exponer los conceptos basicos a tratar en la materia
Estudo de casos/análises de situacións	Estas sesiones tienen como misión básica integrar y aplicar los conocimientos adquiridos en clases teóricas y en determinados documentos específicos de consulta a la resolución y debate de diversas situaciones prácticas relacionadas con la temática de la materia
Traballos tutelados	Una de las competencias que el alumno debe adquirir es la capacidad de trabajar de forma autónoma y/o en equipo. Es necesario proporcionarle actividades no presenciales programadas por el coordinador que lo orienten en este aprendizaje y vinculación a la realidad empresarial
Titoría en grupo	Asesoramiento a la hora de enfocar un tema y como desarrollarlo, con especial énfasis al trabajo técnico y bibliográfico

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos/análises de situacións	Asesoramiento a la hora de enfocar un tema y como desarrollarlo, con especial énfasis al trabajo técnico y bibliográfico
Traballos tutelados	Asesoramiento a la hora de enfocar un tema y como desarrollarlo, con especial énfasis al trabajo técnico y bibliográfico

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Estudo de casos/análises de situacións	Seguimiento del trabajo del alumno	30
Traballos tutelados	Entrega/exposición de trabajos, resultados, informes	30
Probas de tipo test	Examen: Pruebas tipo test	40

Outros comentarios sobre a Avaliación

El sistema de evaluación que se plantea en la asignatura es continuo, mediante el seguimiento del trabajo personal en el aula, seminarios y tutorías, además de la entrega y exposición de un trabajo.

Evaluación del proceso de aprendizaje mediante un examen escrito tipo test.

El sistema de calificación se expresará mediante calificación final numérica de 0 a 10 según legislación vigente (R.D. 1125/2003).

Bibliografía. Fontes de información

Bases de datos (ASFA, ISI, AGRIS,) y revistas científicas electrónicas relacionadas con pesquerías y alimentos a través de las webs de la bibliotecas de las universidades: J. Food Sci., Food Microbiol., J. Food Technol., Food Chem., etc

Manuales de texto:

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

Tewari, G. & Jeneja, V. (2007) Advances in termal and non-thermal food preservation. Ed. Blackwell Publising.

Cabado, A. G. & Vieites, J.M. (2008). Quality parameters in canned seafoods. Ed. Nova Sci. Publisiers.

Bremner, H.A. (2002) Safety and quality issues in fish processing. Ed. CRC Press.

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

Borresen, T. (2008) Improving seafood products for the consumer. Ed. CRC Press.

Milliotis, M.D. & Bier, J.W. (Eds.) (2003) International handbook of foodborne pathogens. Ed. Marcell Dekker

Recomendacións

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Bioloxía de Especies Explotadas e Potencialmente Explotables/V02M098V01207
Contaminación e Ecotoxicoloxía Mariña/V02M098V01206
Avaliación e Explotación de Recursos no Litoral/V02M098V01208

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Outros comentarios

Se recomienda trabajar en la materia de forma continua