



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	Castelán			
Departamento	Bioloxía funcional e ciencias da saúde Dpto. Externo			
Coordinador/a	Iglesias Blanco, Raúl			
Profesorado	Iglesias Blanco, Raúl Pascual Lopez, Maria de la Cruz			
Correo-e	rib@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Nesta materia trátanse as principais especies mariñas capturadas nos principais áreas do mundo, así como as alternativas comerciais á saída destes recursos, a súa manipulación correcta e a aplicación de sistemas de control de calidade e idoneidade para producir alimentos seguros para o consumidor			

Competencias

Código	
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

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Poder realizar e/ou dirixir consultorías ambientais relacionadas coa xestión das pesquerías	A2 A3 A4 A5 B1 B2 B7 C10 D1 D2 D3 D4
Ser capaz de catalogar, avaliar, conservar, restaurar e xestionar as áreas mariñas e litorais protexidos, no que refire aos seus recursos pesqueiros, así como saber elaborar, asesorar legalmente e executar os plans de ordenación do litoral, no que se refire os devanditos recursos	A1 A2 A3 A4 A5 B1 B2 B7 C7 C10 C11 C14 D1 D2 D3 D4
Ser capaz de inspeccionar e asesorar tecnicamente na avaliación, explotación e xestión de pesqueiras, así como na extracción de recursos e instalacións de acuicultura	A1 A2 A3 A4 A5 B1 B2 B3 B7 C7 C10 D1 D2 D3 D4
Demostrar que pode realizar estudos de dinámica poboacional e/ou selección de stocks en pesqueiras, acuicultura e/ou programas de repoboación	A1 A2 A3 A4 A5 B1 B2 B3 B4 B7 C10 C11 C14 D1 D2 D3 D4

Ser capaz de analizar a calidade e seguridade de alimentos e de produtos de transformación e biotecnolóxicos de orixe mariña

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

Demostrar que pode elaborar, discutir, interpretar, asesorar e peritar informes científico-técnicos, éticos, legais e socioeconómicos relacionados co ámbito mariño e pesqueiro

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

Contidos

Tema

Pesquerías mundiais	Principais especies de peixes capturadas. Principais pesquerías de invertebrados. Sistemas de captura
Tratamento do peixe postcaptura	Tratamento do peixe a bordo. Sistemas de enfriamento: refrixerado e conxelado. A composición bioquímica do peixe e a súa alteración
Transformación dos produtos da pesca	Sistemas clásicos de conservación de alimentos. Novas tecnoloxías na conservación do peixe. Cambios fisicoquímicos nos produtos transformados da pesca
Control da aptitude dos produtos de la pesca	Compostos indicadores de alteración, adulteración e contaminación. Métodos para avaliar a aptitude dos produtos da pesca. Aplicación dun sistema de control de calidade: APPCC
Os parasitos nos produtos pesqueiros	Os parasitos como perigos e/ou defectos alimentarios en produtos pesqueiros. Bioloxía, patoloxía humana, resistencia aos procesos de transformación alimentaria, e medidas de control (técnicas e normativas) dos principais parasitos zoonóticos. Uso dos parasitos como bioindicadores de stocks en pesquerías.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	18	9	27
Estudo de casos/análises de situacións	2	10	12
Traballos tutelados	0.5	15.5	16
Probas de tipo test	2	18	20

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	As clases maxistras impartiranse en sesións duns 50 min de duración mediante videoconferencia e o uso de presentacións Power Point. Intentarase fomentar a participación activa dos alumnos a través da formulación de cuestións ou situacións relacionadas cos contidos da materia.
Estudo de casos/análises de situacións	Dentro das clases presenciais os alumnos deberán poñer en práctica os coñecementos adquiridos e as súas habilidades comunicativas e explicativas, a través da participación activa en debates relacionados con determinados aspectos da materia, que propoñerán os profesores, e que lles esixirá tamén a procura e lectura de información alternativa.

Traballos tutelados	Os alumnos deberán resolver ou preparar en pequenos grupos, e de forma non presencial, unha serie de casos, situacións, ou temas relacionados coas competencias da materia, que finalmente deberán entregar por escrito
---------------------	---

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	Os profesores atenderán as preguntas que poidan xurdir durante as clases presenciais, ou durante o traballo non presencial relacionado coa preparación dos contidos impartidos. Neste último caso as dúbidas resolveranse a través das correspondentes titorías (presenciais ou virtuais).
Estudo de casos/análises de situacións	Cando sexa necesario reconduciranse os debates para orientar debidamente aos alumnos sobre a corrección ou incorrección das súas opinións.
Traballos tutelados	Orientarase aos alumnos sobre a preparación dos traballos, resolvendo aquelas dúbidas importantes que poidan xurdir e que se consideren determinantes para progresar na realización desta actividade.

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Sesión maxistral	Avaliácese a asistencia, actitude, e participación activa do alumno durante as sesións. A adquisición de coñecementos teórico-prácticos correspondentes aos contidos impartidos ao longo destas sesións será avaliada na proba test final integradora.	10	A1 A3 A5	B2 B3 B4 B7	D1 D2 D4
Estudo de casos/análises de situacións	Avaliaranse as aptitudes dos alumnos para participar activamente e con criterios ben razoados nos debates propostos polos profesores durante as sesións presenciais	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B2 B7	C10 C11 C12 C14
Traballos tutelados	Avaliarase o resultado do traballo en grupo en relación coa resolución dos casos ou situacións prácticas, ou dos temas de traballo propostos polos profesores, e a capacidade para comunicar e argumentar os resultados desta actividade de forma escrita	30	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B2 B7	C7 C10 C11 C12 C14
Probas de tipo test	Avaliaranse os coñecementos aprendidos durante as sesións maxistras nunha Proba final integradora que incluírá preguntas tipo test.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B4	C7 C10 C11 C12

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Sikorski, Z., **Tecnología de los productos del mar**, Ed. Acribia,
Tewari, G. & Jeneja, V., **Advances in thermal and non-thermal food preservation**, Blackwell Publishing,
Cabado, A. G. & Vieites, J.M., **Quality parameters in canned seafoods**, Nova Science Publishers,
Bremner, H.A., **Safety and quality issues in fish processing**, CRC Press,
Lal, R. et al., **Food security and environmental quality in the developing world**, Lewis Publishers,
Borresen, T., **Improving seafood products for the consumer**, CRC Press,
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 and Drug Administration Center for Food Safety and,
ASFA (Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts),
SCOPUS,
PubMed,

A publicación oficial "Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance" do U.S. Department Of Health And Human Services pode consultarse e descargarse de forma gratuita na páxina web:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Seafood/ucm2018426.htm>

Outros sitios web que poden ser de interese son:

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), <http://aesan.msssi.gob.es/>.

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

Recomendacións

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Bioloxía de Especies Explotadas e Potencialmente Explotables/V02M098V01207

Avaliación e Explotación de Recursos no Litoral/V02M098V01208

Outros comentarios

Recoméndase traballar na materia de forma continua e participar activamente durante as sesións presenciais
