



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				
Coordinador/a	Iglesias Blanco, Raúl			
Profesorado	Aubourg Martínez, Santiago Pedro Castro Pampillón, José Antonio Iglesias Blanco, Raúl			
Correo-e	rib@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	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.			

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 e 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 pesqueiras.	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 protexidas, 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 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 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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	20	10	30
Traballo tutelado	1	15	16
Estudo de casos	3	26	29

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Lección maxistral	As clases maxistrais 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
Traballo tutelado	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

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Lección 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).
Traballo tutelado	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
Traballo tutelado	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
Estudo de casos	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 maxistrais 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

Outros comentarios sobre a Avaliación

Para superar a materia será necesario sacar un 5.0, unha vez ponderadas as notas das dúas actividades avaliadas (estudo de casos e traballo tutelado). En caso, de non superar a materia na primeira oportunidade, os alumnos deberán enfrontarse a unha proba final integradora, que poderá incluír preguntas de diferente deseño destinadas a avaliar os contidos e competencias adquiridas durante as clases.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Boziaris, 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

Bibliografía Complementaria

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. № 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

Recomendacións

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Biología 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

Plan de Continxencias

Descrición

MEDIDAS EXCEPCIONAIS PLANIFICADAS

Ante a incerta e imprevisible evolución da alerta sanitaria provocada polo COVID-19, a Universidade de Vigo establece unha planificación extraordinaria que se activará no momento en que as administracións e a propia institución determinen atendendo a criterios de seguridade, saúde e responsabilidade, e garantindo a docencia nun escenario non presencial ou parcialmente presencial. Estas medidas xa planificadas garanten, no momento que sexa preceptivo, o desenvolvemento da docencia dun modo máis áxil e eficaz ao ser coñecido de antemán (ou cunha ampla antelación) polo alumnado e o profesorado a través da ferramenta normalizada e institucionalizada das guías docentes.

ESCENARIO DE DOCENCIA MIXTA

Este tipo de docencia só se aplicará no caso de que as condicións de distanciamento social e o aforo da aula asignada ao máster en cada Universidade non permitan impartir as clases a todos os alumnos de forma presencial. Nese caso, dividirase aos estudantes matriculados en cada Universidade nos grupos que sexa necesario para poder respectar as distancias de seguridade recomendadas segundo as directrices de Reitorados, Servizos de Prevención de Riscos Laborais e Centros respectivos. Estableceranse quendas, de tal maneira que cada grupo rotará de forma equitativa pola aula física para asistir presencialmente á clase impartida polo profesor, mentres os alumnos dos outros grupos que non estean ese día na aula poderán seguir a clase, de forma sincronizada, a través do Campus Remoto ou sistemas similares das outras Universidades, grazas ás solucións técnicas habilitadas polos respectivos Reitorados.

Neste escenario, por tanto, manteranse a planificación da docencia e as metodoloxías docentes e de avaliación (incluídos as súas respectivas porcentaxes e os comentarios adicionais sobre a avaliación) recollidas na Guía Docente orixinal (modalidade presencial).

ESCENARIO DE DOCENCIA NON PRESENCIAL

No caso de que a situación sanitaria supoña un novo peche das instalacións para o alumnado, procederase a impartir a materia de forma non presencial. Para iso empregárase o Campus Remoto ou sistemas similares habilitados polas Universidades participantes para este tipo de situacións, xunto coas plataformas de teledocencia correspondentes.

Dado que as aulas virtuais do Campus Remoto ou sistemas similares permiten non só impartir as leccións maxistras por parte do profesorado senón tamén realizar exposicións por parte do alumnado (estudo de casos), neste escenario manteranse tamén a planificación da docencia e as metodoloxías docentes e de avaliación (incluídos as súas respectivas porcentaxes e comentarios adicionais) recollidas na Guía Docente orixinal (modalidade presencial).

ATENCIÓN AO ALUMNADO

Tanto no escenario de docencia mixta como no de docencia non presencial as sesións de titoría realizaranse por medios telemáticos (correo electrónico, videoconferencia, foros de FAITIC, etc) con cita previa.
