



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	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 e a súa aplicación como bioindicadores de stocks en pesquerías.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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 previstos na materia

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

1. Pesquerías mundiais e españolas
2. Avaliación de stocks pesqueiros
3. Asesoramento á xestión de pesquerías
4. Características da composición das especies mariñas
5. Mecanismos de alteración dos produtos mariños
6. Ferramentas para a determinación da perda de calidade
7. Novas tecnoloxías para a retención da calidade
8. Aproveitamento de recursos mariños: produtos de refugallo e especies infravaloradas
9. Parasitos en produtos pesqueiros: bioloxía, control e repercusión económico-sanitaria
10. Os parasitos como bioindicadores para a identificación de stocks en pesqueiras

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
--	---------------	--------------------	--------------

Lección maxistral	20	5	25
Estudo de casos	2	20	22
Exame de preguntas obxectivas	1	13	14
Exame de preguntas obxectivas	1	13	14

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Lección maxistral	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
Estudo de casos	Os alumnos, a través do traballo individual ou grupal, deberán resolver unha serie de casos que tentarán simular situacións similares ás que se poden dar no mundo laboral relacionado coa presenza e control de formas parasitarias nos produtos da pesca. 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 e/o discutidos durante as sesións presenciais destinadas á avaliación desta actividade.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Lección maxistral	Os profesores atenderán as preguntas que poidan xurdir durante as clases presenciais, fomentando en todo momento a participación activa do alumnado, e a través das correspondentes titorías, que o alumnado poderá realizar de forma presencial, ou cando non sexa posible, mediante correo electrónico ou videoconferencia.
Estudo de casos	Durante esta actividade o alumnado contará en todo momento coa orientación do profesorado implicado, que poderá reconducir o traballo dos estudantes se os avances na resolución dos casos non progresan na dirección adecuada.

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Lección maxistral	Avaliáse 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.	5	A1 B3 C7 D1 A2 B7 C10 D2 C11 C12 C14
Estudo de casos	Avaliarase a capacidade dos estudantes para dar resposta, de forma crítica e razoada, a certos casos ou situacións prácticas relativas aos temas 9 e 10, así como para defender os argumentos utilizados diante do profesor e compañeiros.	35	A2 B1 C7 D1 A3 B2 C10 D2 A4 B3 C12 D3 A5 B4 C14 D4
Exame de preguntas obxectivas	Avaliaranse diversos aspectos relacionados cos 3 primeiros temas relativos ás pesqueiras e a súa xestión	30	A1 B1 C7 D1 A2 B3 C10 D2 C11
Exame de preguntas obxectivas	Avaliaranse diversos aspectos relacionados cos temas 4 a 8 relativos ao tratamento postcaptura, transformación, e control de aptitude dos produtos da pesca, e ao aproveitamento dos seus refugallo/descartes.	30	A1 B1 C12 D1 A2 B3 D2

Outros comentarios sobre a Avaliación

Dada a natureza práctica da actividade "Estudo de casos" e as habilidades e competencias a avaliar durante a mesma, a asistencia e participación na devandita actividade será obrigatoria para superar a materia. Por tanto, se algunha persoa optase polo modo de avaliación global, terá que realizar tamén esta actividade obrigatoriedade.

Para superar a materia será necesario sacar un 5.0, unha vez sumadas as notas ponderadas das 4 metodoloxías/probas avaliadas. Con todo, tanto no estudo de casos como en cada unha das dúas probas de preguntas obxectivas, deberase alcanzar unha cualificación mínima de 4. En caso disto non ocorra, os alumnos deberá recuperar a actividade/é non superadas na 2ª oportunidade.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

FAO, **The State of World Fisheries and Aquaculture 2022. Towards Blue Transformation**, FAO, Rome, <https://doi.org/10.4060/cc0461en>, 2022

Hilborn, R. and Walters, C.J., **Quantitative Fisheries Stock Assessment: Choice, Dynamics and Uncertainty**, <http://dx.doi.org/10.1007/978-1-4615-3598-0>, Chapman and Hall, Boston, 1992

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

Mackenzie, K., Abaunza, P., **Chapter Ten - Parasites as Biological Tags**, Stock Identification Methods (Second Edition) Applications in Fishery Science, Academic Press, 2014

Klimpel, S., Kuhn, T., Münster, J., Dörge, D.D., Klapper, R., Kochmann, J., **Food Safety Considerations**, Parasites of Marine Fish and Cephalopods, Springer, 2019

Bibliografía Complementaria

FAO, **Fishery Resources Division and Fishery Policy and Planning Division**, Fisheries management. FAO Technical Guidelines for Responsible Fisheries. No. 4. Rome, <https://www.fao.org/3/w4230e/w4230e00.htm>, 1997

He, P., Chopin, F., Suuronen, P., Ferro, R.S.T and Lansley, J., **Classification and illustrated definition of fishing gears**, AO Fisheries and Aquaculture Technical Paper No. 672. Rome, FAO, <https://doi.org/10.4060/cb4966en>, 2021

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

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

Gokoglu, N., **Novel natural food preservatives and applications in seafood preservation. A Review**, <https://doi.org/10.1002/jsfa.9416>, 2019

Ofusu, F. K., Daliri, E. B. M., Lee, B. H., Yu, X., **Current trends and future perspectives on omega-3 fatty acids**, Research & Reviews: Research Journal of Biology, 2017

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

Atef, M., Ojagh, M., **Health benefits and food applications of bioactive compounds from fish by-products. A review**, <https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.06.034>, 2017

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/>,

Mackenzie, K., **Parasites as biological tags in population studies of marine organisms: an update**, <https://doi.org/10.1017/S0031182002001518>, 2002

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