



Guía docente

| Datos Identificativos | | | | | 2019/20 |
|-----------------------|---|--------------------|-----------|----------|---------|
| Asignatura (*) | Tecnología Pesquera | Código | 631311606 | | |
| Titulación | Licenciado en Máquinas Navais | | | | |
| Descriptorios | | | | | |
| Ciclo | Periodo | Curso | Tipo | Créditos | |
| 1º y 2º Ciclo | 1º cuatrimestre | Primero Segundo | Optativa | 3 | |
| Idioma | CastellanoGallego | | | | |
| Modalidad docente | Presencial | | | | |
| Prerrequisitos | | | | | |
| Departamento | Enxeñaría Naval e Industrial | | | | |
| Coordinador/a | | Correo electrónico | | | |
| Profesorado | | Correo electrónico | | | |
| Web | | | | | |
| Descripción general | Esta asignatura está enfocada en general a todo lo relacionado con la pesca, fundamentalmente a los buques más afines a las titulaciones impartidas en la escuela. Se pretende que el alumno adquiriera unos conocimientos teórico-prácticos suficientes para poder abordar, si es de su interés, mayores cotas de conocimiento, a fin de poder dedicarse al mundo y al entorno de la pesca, tan importante en nuestra comunidad. | | | | |

Competencias / Resultados del título

| Código | Competencias / Resultados del título |
|--------|--|
| A19 | Regular, controlar, diagnosticar y supervisar sistemas y procesos, a nivel de gestión. |
| B15 | Organizar, planificar y resolver problemas. |

Resultados de aprendizaje

| Resultados de aprendizaje | Competencias / Resultados del título | | |
|--|--------------------------------------|-----|--|
| Regular, controlar, diagnosticar e supervisar sistemas e procesos, a nivel de xestión. | A19 | | |
| Organizar, planificar e resolver problemas | | B15 | |

Contenidos

| Tema | Subtema |
|-------------------------------------|--|
| 1. El Buque pesquero | 1.1 Hidrodinámica del buque de pesca 1.2 Diferentes tipos de buques de pesa 1.3 Equipos de detección de pesca, navegación y comunicación 1.4 Equipos y accesorios de maniobra de las artes de pesca 1.6 Manipulación y regulación del pescado a bordo de los buques. 1.7 Manipuación y elaboración de la pesca en las factorías terrestres 1.8 Sistemas de conservación de los productos de la pesca a bordo de los buques |
| 2. Artes y aparejos de pesca | 2.1 Aparejos y otros 2.2 Redes y sus complementos 2.3 Distintos tipos de redes en función del tipo de pesca 2.4 Función de las puertas de arrastre 2.5 Distinos tipos de puertas de arrastre |
| 3.Procedimiento de arrastre y otros | 3.1 Buques de arrastre por el costado 3.2 Buques de arrastres por popa 3.3 Buques de arrastre a la pareja 3.4 Buques cerqueros 3.5 buques palangreros 3.6 Otros procedimientos de pesca |
| 4. Productos de la pesca | 4.1 Los peces 4.2 Causas de su descomposición 4.3 Composición del agua del mar 4.4 Conservación de la pesca fresca 4.5 Conservación de la pesca por congelación 4.6 Conservación de la pesca en salmuera 4.7 Conservación de la pesca por medio de la saalzón 4.8 Conservación por otros métodos |



| | |
|--|--|
| 5. Clasificación, inspección y reglamentos de aplicación | 5.1 Certificados exigidos por las administraciones correspondientes 5.2 Inspecciones realizadas por el país de abanderamiento del buque 5.3 Seguros P&I 5.4 La pesca y el derecho internacional |
| 6. Caladeros actuales de pesca y su evolución | 6.1 Prospecciones pesqueras 6.2 Prácticas correspondientes |

| Planificación | | | | |
|------------------------|---------------------------|---|------------------------|---------------|
| Metodologías / pruebas | Competencias / Resultados | Horas lectivas (presenciales y virtuales) | Horas trabajo autónomo | Horas totales |
| Prueba mixta | | 5 | 50 | 55 |
| Atención personalizada | | 20 | 0 | 20 |

(*Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos)

| Metodologías | |
|--------------|---|
| Metodologías | Descripción |
| Prueba mixta | El alumno debe responder a las cuestiones formuladas por el profesor. |

| Atención personalizada | |
|------------------------|---|
| Metodologías | Descripción |
| Prueba mixta | El profesor estará disponible para la aclaración de dudas y preguntas posibles, acerca de cualquiera de las metodologías de la asignatura, en el horario de tutorías. |

| Evaluación | | | |
|--------------|---------------------------|--|--------------|
| Metodologías | Competencias / Resultados | Descripción | Calificación |
| Prueba mixta | | Realización de una prueba escrita sobre los conocimientos adquiridos | 100 |
| Otros | | | |

| Observaciones evaluación |
|--------------------------|
| |

| Fuentes de información | |
|------------------------|---|
| Básica | <ul style="list-style-type: none"> - (). Artículos de divulgación pesquera. - (). El empleo del frío en la industria de la alimentación. Reverte - (). Fao Catalogue of fishing gear designs. Food and agriculture organization of the United Nations by fishig news - (). Fundamentos de pesca. Fondo editorial de la ingeniería naval - (). Hidrodinámica del buque de pesca. Canal de experiencias del pardo - Norberta Bernardo Belisio (1979). Peces marinos patgónicos. Subsecretaría argentina de pesca - (). Principios de refrigeración. Compañía Editorial Continental - (). Sociedad franco española de alambres y cables. SFEDAYC - (). Tecnología de los materiales industriales. Cedel - (). Tecnología pesquera. Subsecretaría de la Marina Mercante |
| Complementaria | |

| Recomendaciones |
|---|
| Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente |
| Tecnología Pesquera/631311606 |
| Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente |



| |
|--------------------------------------|
| |
| Asignaturas que continúan el temario |
| |
| Otros comentarios |
| |

(*) La Guía Docente es el documento donde se visualiza la propuesta académica de la UDC. Este documento es público y no se puede modificar, salvo cosas excepcionales bajo la revisión del órgano competente de acuerdo a la normativa vigente que establece el proceso de elaboración de guías