



Guía Docente				
Datos Identificativos				2021/22
Asignatura (*)	Tecnoloxía Pesqueira	Código	631311606	
Titulación	Licenciado en Máquinas Navais			
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
1º e 2º Ciclo	1º cuatrimestre	Primeiro Segundo	Optativa	3
Idioma	CastelánGalego			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Enxeñaría Naval e Industrial			
Coordinación		Correo electrónico		
Profesorado		Correo electrónico		
Web				
Descrición xeral	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.			
Plan de continxencia	1. Modificacións nos contidos  2. Metodoloxías *Metodoloxías docentes que se manteñen  *Metodoloxías docentes que se modifican  3. Mecanismos de atención personalizada ao alumnado  4. Modificacións na avaliación  *Observacións de avaliación:  5. Modificacións da bibliografía ou webgrafía			

Competencias / Resultados do título	
Código	Competencias / Resultados do título
A19	Regular, controlar, diagnosticar e supervisar sistemas e procesos, a nivel de xestión.
B15	Organizar, planificar e resolver problemas.

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe			Competencias / Resultados do título
Regular, controlar, diagnosticar e supervisar sistemas e procesos, a nivel de xestión.			A19
Organizar, planificar e resolver problemas			B15

Contidos	
Temas	Subtemas



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, inspeccion y reglamentos de aplciación	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

Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Proba mixta		5	50	55
Atención personalizada		20	0	20

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

### Metodoloxías

Metodoloxías	Descrición
Proba mixta	El alumno debe responder a las cuestiones formuladas por el profesor.

### Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Proba 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.

### Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación
Proba mixta		Realización de una prueba excrita sobre los conocimientos adquiridos	100
Outros			

### Observacións avaliación

--

### Fontes de información

--



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

### Recomendacións

#### Materias que se recomenda ter cursado previamente

Tecnoloxía Pesqueira/631311606

#### Materias que se recomenda cursar simultaneamente

#### Materias que continúan o temario

#### Observacións

(\*A Guía docente é o documento onde se visualiza a proposta académica da UDC. Este documento é público e non se pode modificar, salvo casos excepcionais baixo a revisión do órgano competente dacordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías