

INFORMACIÓN DE CADA MATERIA O ASIGNATURA			
MATERIA 4	COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		
CÓDIGO	2371008		
COORDINACIÓN	Dra. Patricia Herrera Pérez y D. Juan Manuel García de Lomas Mier		
TIPO ASIGNATURA	OBLIGATORIA		
Nº DE CRÉDITOS	5		
COMPETENCIAS QUE SE ADQUIEREN:			
Com. Básicas	Com. Generales	Com. Específicas	Com. Transversales
CB6, CB7, C8, CB9, CB10	CG1, CG2, CG3, CG4, CG5	CE7	CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CT7, CT8

REQUISITOS PREVIOS:		
No existen requisitos previos		
BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS:		
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer la normativa asociada a la comercialización. - Comprender los aspectos básicos en los que se sustenta la comercialización y en general la gestión de las empresas acuícolas y pesqueras: - Incorporación de nuevas técnicas de manipulación y conservación a los procesos tradicionales. - Capacidad de analizar y gestionar la comercialización de una empresa pesquera y acuícola. 		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:		
Dotar al alumno/a de las competencias, habilidades, conocimientos y herramientas que le permitan comprender y estudiar los principales aspectos del proceso de gestión de la empresa acuícola y pesquera en lo que respecta a la comercialización de los productos pesqueros y acuícolas.		
OBSERVACIONES:		
Algunas actividades podrán realizarse en otros idiomas, preferentemente en inglés.		
Actividades formativas:		
Actividad	Nº de horas	Presencialidad (%)
CLASES PRESENCIALES DE TEORÍA	24	100
CLASES PRESENCIALES DE PRÁCTICAS (Clases prácticas de problemas y/o casos; visitas, prácticas de campo)	12	100
OTRAS ACTIVIDADES PRESENCIALES (Realización y exposición de trabajos; debates, tutorías)	6,5	100
EVALUACIÓN	2,5	100
TRABAJO AUTONOMO ALUMNO	80	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:		
1, 5, 6, 7, 9, 11		
SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE ADQUISIÓN DE COMPETENCIAS:		
Sistema	Ponderación Mínima	Ponderación Máxima
Asistencia y participación en clases	5%	10%
Ensayo Trabajo individual o en grupo	5%	10%
Resolución de casos prácticos	10%	20%
Prueba de contenidos	30%	60%

CÓDIGO	COMPETENCIA	SISTEMA DE EVALUACIÓN
CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.	SE4
CB7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.	SE2, SE4
CB8	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.	SE2,SE4
CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones (y los conocimientos y razones últimas que las sustentan) a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.	SE1, SE2,SE5
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	SE1
CG1	Comprender de forma detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos, así como la metodología de trabajo en el campo de la acuicultura y pesca.	SE4
CG2	Identificar y ponderar problemas científicos y socio-ambientales asociados a la actividad de la acuicultura y de la pesca; siendo capaces de realizar propuestas de actuación que resuelvan/palien estos problemas.	SE1, SE2
CG3	Integrar todos sus conocimientos en actuaciones para la resolución de los problemas asociados a la actividad de la acuicultura y de la pesca.	SE4
CG4	Llevar a cabo investigación básica y aplicada en el campo de la acuicultura y de la pesca, orientada hacia el desarrollo sostenible; habiendo desarrollado la autonomía suficiente para participar en proyectos de investigación y colaboraciones científicas dentro de dicho ámbito, en contextos interdisciplinares.	SE2,SE4
CG5	Dirigir y/o participar en la elaboración de los instrumentos de gestión demandados por las diferentes Administraciones Públicas implicadas en la actividad de la acuicultura y de la pesca.	SE1, SE2, SE4
CE7	Diseñar un plan de gestión de la calidad de las empresas acuícolas. Valorizar el producto acuícola y pesquero, con un seguimiento de su transformación hasta que llegue al consumidor.	SE3,SE4
CT1	Desarrollar la sensibilidad hacia los problemas ambientales y sociales que afectan a la actividad de la acuicultura y de la pesca.	SE2, SE4
CT2	Emitir juicios sobre temas relevantes de índole social, científica o ética que tengan que ver con la gestión de la actividad de la acuicultura y de la pesca; sabiendo reunir, interpretar y analizar datos relevantes así como, relacionar, sintetizar y desarrollar razonamiento crítico	SE4
CT3	Adaptarse a situaciones nuevas, sabiendo aplicar e integrar sus conocimientos, (técnicas, fundamentos científicos, propuestas, etc.) en cualquier entorno, tanto de investigación como profesional, multidisciplinar.	SE5
CT4	Presentar y defender públicamente información, ideas, argumentos, resultados, problemas y soluciones, etc. de forma clara, correcta y con independencia del nivel de especialización del público, tanto de forma escrita como oral, y tanto en la propia lengua y como en inglés.	SE1
CT5	Ser autónomo y capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo, desarrollando, especialmente, las capacidades de organización y planificación.	SE2, SE1
CT6	Asumir funciones de liderazgo y trabajo en equipo, en entornos inter o multidisciplinares, desarrollando habilidades para las relaciones interpersonales.	SE1
CT7	Desarrollar el espíritu emprendedor e innovador, propiciando: el conocimiento de los aspectos más novedosos y recientes en la evolución de la disciplina, las prácticas en la elaboración de proyectos, así como el fomento de su creatividad.	SE1
CT8	Plantear, desarrollar, presentar y defender un trabajo científico en el ámbito de la disciplina.	SE2

Bloque	CONTENIDOS	PROFESOR/A	DIA	HORA	LUGAR
B1	Presentación del curso	D. Juan Manuel García (CTAQUA)	08/01	16:00	Aula B.00.05
B2	Situación actual del mercado y gestión de la comercialización de los productos de la pesca y la acuicultura	D. Juan Manuel García	08/01	18:30	Aula B.00.05
B3	Manipulación, preparación y conservación de productos pesqueros y acuícolas (I)	D. Nicolás Fernández (Secretario Cofradía de Pescadores de Conil)	09/01	16:00	Aula B.00.05
B4	Manipulación, preparación y conservación de productos pesqueros y acuícolas (II)	D. Nicolás Fernández	09/01	18:30	Aula B.00.05
B5	Lonja de Conil y Planta de Acuicultura de la Cofradía de Pescadores de Conil	D. Nicolás Fernández	10/01	Mañana	Conil
B6	Lonja de Conil y Planta de Acuicultura de la Cofradía de Pescadores de Conil	D. Nicolás Fernández	10/01	Mañana	Conil
B7	Residuos del procesado. Aprovechamientos y puesta en valor residuos	D. Juan Manuel García de	14/01	16:00	Aula B.00.05
B8	Normativa vigente sobre comercialización y trazabilidad de los productos de la pesca y la acuicultura	D. Jesús Sánchez-Ferragut	14/01	18:30	Aula B.00.05
B9	Caso práctico: Generación de residuos del fileteado del pescado	D. Juan Manuel García	15/01	16:00	Aula B.00.05
B10	Transformación, envasado y nuevas presentaciones de producto final	D. Alfonso Vidaurreta	15/01	18:30	Aula B.00.05
B11	Mercados y grandes superficies	María del Mar Agraso (CTAQUA)	16/01	Mañana	Puerto Real
B12	Transformado y comercialización del producto	María del Mar Barrios (CTAQUA)	16/01	16:00	CTAQUA
B13	Control de gestión de explotaciones acuícolas (I)	Dr. Ladislao Luna (UC)	17/01	16:00	Aula B.00.05
B14	Control de gestión de explotaciones acuícolas (II)	Dr. Ladislao Luna	17/01	18:30	Aula B.00.05
B15	El producto transformado de la pesca y la acuicultura. Estudio de mercado	Dr. Ladislao Luna	18/01	16:00	Aula B.00.05
B16	Caso de estudio: Valoración comercial de los productos de pesca y acuicultura	Dr. Ladislao Luna	18/01	18:30	Aula B.00.05
B17	Plantas de comercialización de productos transformados	D. Jesús Sánchez-Ferragut	17/05	Mañana	Barbate
B18	Plantas de comercialización de productos transformados	D. Jesús Sánchez-Ferragut	17/05	Mañana	Barbate
	Examen		01/02	16:00	Aula B.00.05

OBJETIVOS Y RESUMEN DE LOS BLOQUES DEL CURSO

B1	Presentación del curso
-----------	-------------------------------

En este bloque se pretende que el alumno reciba información de:

- 1.- Los objetivos del curso
- 2.- Los contenidos del curso
- 3.- Los objetivos de cada uno de los bloques y el profesor/a que lo impartirá
- 4.- La secuencia temporal en que se impartirá
- 5.- El lugar donde será impartido
- 6.- El tipo de trabajo, si lo hay, que el alumno/a deberá desarrollar.
- 7.- La manera en que el alumno será evaluado.

La sesión inicial tiene como objetivo definir los diferentes aspectos que tratar el curso para que el alumno tenga una visión global del mismo.

Clases presenciales teóricas. 2 horas.

B2	Situación actual del mercado y gestión de la comercialización de los productos de la pesca y la acuicultura
-----------	--

Breve resumen: El Mercado de los productos pesqueros y acuícolas es extremadamente complejo y está influenciado por múltiples variables. El conocimiento de la situación actual y los distintos “tipos” de mercados es esencial para conseguir una buena rentabilidad en el proceso de comercialización, en concreto, y en la actividad pesquera y acuícola, en general.

En el ámbito de la acuicultura se dan además determinadas características diferenciadoras que obliga a un estudio más detallado de la comercialización en este proceso productivo.

Los Objetivos de este bloque son:

- 1.- Conocer las características y estructuras básicas del mercado pesquero y acuícola.
- 2.- Conocer las características de la oferta y la demanda y el sistema de equilibrios en la balanza comercial.
- 3.- Conocer los tipos de mercado que existen en éste campo.
- 4.- Conocer la estrategia Europea de la Organización Común de Mercados.

Clases presenciales teóricas. 2 horas.

Horas de estudio (autónomo Alumno): 10 horas.

B3	Manipulación, preparación y conservación de productos pesqueros y acuícolas (I)
B4	Manipulación, preparación y conservación de productos pesqueros y acuícolas (II)

Breve Resumen: En la pesca extractiva el procedimiento de captura ha sido, por lo general, bastante poco cuidadoso con el producto capturado. Sin embargo las tendencias se orientan a la obtención de un producto final en las mejores condiciones posibles. Es por ello que el sacrificio se realiza con agua y hielo, se estabulan en cajas y no a granel, se desembarca y mantiene en frío para no romper la cadena de refrigeración y en algunos casos se selecciona el producto para diferenciarlo mediante etiquetas, llevando a cabo una distribución del producto rápida y controlada. Los distintivos de calidad son una

herramienta muy útil para trasladar este esfuerzo al mercado. En la Acuicultura en Mar abierto se conjuga el control con el medio oceánico, por lo que es una posibilidad barajada por distintas cofradías de pescadores.

Los Objetivos de este bloque son:

1. Conocer los métodos más favorables de captura y sacrificio.
2. Conocer la estrategia seguida por determinadas flotas pesqueras y lonjas.
3. Conocer los procesos y criterios para la diferenciación y marcaje del producto final.
4. Ver las sinergias entre las flotas pesqueras artesanales y la acuicultura en Mar Abierto.

Clases presenciales teóricas. 4 horas.

Horas de estudio (autónomo Alumno): 10 horas.

B5	Lonja de Conil y Planta de Acuicultura de la Cofradía de Pescadores de Conil
B6	Lonja de Conil y Planta de Acuicultura de la Cofradía de Pescadores de Conil

Breve Resumen: La lonja de pescadores de Conil se ha convertido en un referente de buena gestión de la comercialización de la producción pesquera extractiva. De hecho es una de las pocas Lonjas que gestionan una Marca de Calidad reconocida en el mercado y que le ha permitido revalorizar su producto de manera importante.

Así también posee asociada una planta de comercialización de productos acuícolas. Especialmente de Moluscos. Conocer el funcionamiento de una depuradora de moluscos.

La visita a ambas plantas muestran los procesos a través de los cuales han obtenido ese reconocimiento de calidad.

Los objetivos de este bloque son:

- 1.- Conocer una Lonja calificada como referente en la producción pesquera extractiva.
- 2.- Conocer una planta de producción y Comercialización de Moluscos.
- 3.- Asistir a una subasta de lonja.

Clases presenciales prácticas: 4 horas.

B7	Residuos del procesado. Aprovechamientos y puesta en valor residuos
-----------	--

Breve Resumen: La transformación del producto final para obtener distintas presentaciones finales (Eviscerado, fileteado, desconchado, pelado, etc.) genera una importante cantidad de residuos. Y estos unidos a los que se generan en el proceso productivo de estas especies hacen que sea necesario buscar alternativas para su aprovechamiento.

La diferenciación entre residuos y subproductos de estos elementos es clave para el desarrollo de actividades de valorización.

Los objetivos de este bloque son:

- 1.- Identificar los residuos generados en la actividad acuícola.
- 2.- Analizar las posibilidades de aprovechamiento de los residuos generados en el proceso de transformación.
- 3.- Conocer las alternativas de generación de productos nuevos a partir de subproductos.

Previsión de trabajos: elaboración de una propuesta de aprovechamiento de subproducto y su proceso de valorización. Tiempo estimado del trabajo 4 horas.

Realización de trabajos y exposición: 2 horas.

Horas de estudio (autónomo Alumno): 10 horas.

B8

Normativa vigente sobre comercialización y trazabilidad de los productos de la pesca y la acuicultura

Breve Resumen: La normativa en la Comercialización es muy variada y cada vez más abundante. Los problemas surgidos con la seguridad alimentaria, en otros sectores productivos, han provocado una avalancha de normas encaminadas a impedir o minimizar la posibilidad de que se reproduzcan estas situaciones, extendiéndolo a otras actividades productivas y afectando de manera directa a la acuicultura.

Los objetivos de este bloque son:

- 1.- Conocer la legislación actual en materia de comercialización.
- 2.- Conocer la legislación sobre trazabilidad.
- 2.- Conocer y comprender los mecanismos necesarios de implantar para el cumplimiento de las normas.
- 3.- Elaborar un cuadro sinóptico con la Legislación más relevante.

Clases presenciales teóricas. 2 horas.

Horas de estudio (autónomo Alumno): 6 horas.

B9

Caso práctico: Generación de residuos del fileteado del pescado

Breve Resumen: Son muchos los productos alimenticios que están actualmente en el mercado y que provienen de esos subproductos generados en la transformación.

El Surimi, Los pates, El caldo de Pescado, etc. Son algunos elementos desarrollados a partir de los denominados subproductos.

Vamos a estudiar un caso práctico de elementos generados en el transformado de la Lubina.

Los Objetivos de este bloque son:

- 1.- Conocer productos provenientes de la transformación.
- 2.- Verificar aspectos reales de esta transformación.

B10

Transformación, envasado y nuevas presentaciones de producto final

Breve Resumen: Eviscerado, Descamado, fileteado, fileteado sin piel, en trozos, etc. Son algunas de las opciones de transformación del producto. En fresco, al vacío, en atmosfera protectora, congelado, etc., son alguna de las opciones de conservación.

A granel, en bolsa, en caja, etc. Son alguna de las opciones de envasado.

Los objetivos de este bloque son:

- 1.- Conocer las distintas alternativas de procesado.
- 2.- Analizar las ventajas e inconvenientes de cada sistema.
- 3.- Identificar la rentabilidad de cada opción.

Clases presenciales teóricas. 2 horas.

Horas de estudio (autónomo Alumno): 8 horas.

B11	Mercados y grandes superficies
------------	---------------------------------------

Breve Resumen: Se trata de verificar en los puntos de ventas habituales el cumplimiento de la normativa y las condiciones del producto comercializado. También se analizará el proceso de compra y de decisión del consumidor.

En el caso de que se observen distintas presentaciones (eviscerado, fileteado, troceado, etc.) del mismo producto se analizarán los costes y la repercusión en la decisión de compra. Así también se analizarán las distintas marcas de calidad o de origen del producto.

Los objetivos de este bloque práctico son:

- 1.- Verificar los conceptos teóricos adquiridos en situaciones reales.
- 2.- Verificar el proceso de comercialización "in situ".
- 3.- Identificar posibles líneas de mejora del proceso de comercialización.

Clases presenciales prácticas. 2 horas.

Horas de estudio (autónomo Alumno): 6 horas.

B12	Transformado y comercialización del producto
------------	---

Breve resumen: En esta clase práctica se pretende consolidar las observaciones realizadas en los puntos de venta final (mercados y grandes superficies) así como ver las posibles transformaciones del producto, identificando mermas y características más valorables del proceso de transformado. También se valorará con individuos reales la repercusión económica en el producto.

En este bloque práctico, que se realizará en la sala de transformado de CTAQUA, se pretende alcanzar los siguientes objetivos:

- 1.- Poder resolver las dudas planteadas en las visitas a los puntos de venta.
- 2.- Practicar el proceso de transformado.
- 3.- Fijar un precio adecuado para producto.
- 4.- Trabajar y conocer una sala de transformado y comercialización de productos.

Clases presenciales prácticas. 2 horas.

Horas de estudio (autónomo Alumno): 8 horas.

B13	Control de gestión de explotaciones acuícolas (I)
------------	--

B14	Control de gestión de explotaciones acuícolas (II)
------------	---

Breve Resumen: En las instalaciones acuícolas la Comercialización es el proceso final, donde se concreta la rentabilidad y la viabilidad económica de la empresa. La reducción de otros costes o la mejora en la gestión de los procesos productivos y el aprovechamiento de insumo, condicionan de manera importante la comercialización del producto final. Se trata de mostrar a los alumnos las alternativas de gestión y como esa gestión condiciona a la comercialización y los resultados económicos.

Los objetivos de este bloque son:

- 1.- Analizar los principales condicionantes económicos que afectan a la comercialización en una instalación de acuicultura.
- 2.- Conocer los distintos procedimientos de control en la gestión de instalaciones Comercializadoras.

- 3.- Conocer los principales aspectos que condicionan el resultado económico final.
- 4.- Conocer las aplicaciones informáticas que facilitan esa gestión.

Clases presenciales teóricas. 4 horas.

Horas de estudio (autónomo Alumno): 10 horas.

B15	El producto transformado de la pesca y la acuicultura. Estudio de mercado
------------	--

Breve Resumen: El proceso de comercialización abarca distintos aspectos que van desde una comercialización básica, del producto en fresco sin diferenciar y sin transformar a toda una escala de tratamientos sobre estos productos (congelado, fileteado, bajo una marca o distintivo, precocinado, ahumado, etc.). Se trata del mismo producto generado en la instalación acuícola o pescado en el mar pero con presentaciones finales radicalmente distintas. Cada eslabón de transformación, por regla general, genera un valor añadido al producto, pero también supone un coste. Es precisamente esta cuestión en la que radica el éxito del proceso, el decidir qué presentación es la que demanda el mercado.

Los Objetivos de este bloque son:

- 1.- Conocer el posicionamiento del producto a comercializar atendiendo a las diversas presentaciones.
- 2.- Estimar el valor del producto final, atendiendo a la demanda en el mercado.
- 3.- Conocer la estructura básica de un estudio de mercado.

Clases presenciales teóricas: 2 horas.

B16	Caso de estudio: Valoración comercial de los productos de pesca y acuicultura
------------	--

Breve Resumen: Revisión de un caso práctico de estudio de mercado, realizado sobre producto de la acuicultura.

Los Objetivos de este bloque son:

1. Conocer la metodología del trabajo práctico.
2. Conocer los resultados de un trabajo real realizado sobre productos de la acuicultura.

Clases presenciales prácticas: 2 horas.

Realización de trabajos y presentación: 2 horas.

B17	Plantas de comercialización de productos transformados
------------	---

B18	Plantas de comercialización de productos transformados
------------	---

Breve Resumen: Clase práctica en la que se visita la instalación de la empresa Petaca Chico y Gadira en Barbate Es una clase práctica donde se aprovecha para describir los equipos utilizados en la transformación y en el envasado. Se intenta enfocar de manera participativa por parte del alumno.

Los objetivos de este bloque son:

- 1.- Conocer los equipos más habituales en el transformado y envasado de los productos de la pesca y la acuicultura.
- 2.- Conocer los procedimientos exigidos por la legislación de comercialización.
- 3.- Conocer las normas de calidad establecidas en las instalaciones de comercialización.

Clases presenciales prácticas: 4 horas.

Realización y presentación de trabajos: Plantear un resumen de las normas observadas en la visita con la legislación estudiada. (2 horas).

Fecha de entrega: Antes de la evaluación del curso.

BIBLIOGRAFÍA

- Global Aquaculture Production statistics database updated to 2013. I4899E./1/08.15. FAO 2015.
- La FAO y los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible. I4997S/1/09.15. FAO 2015.
- La Alimentación y la Agricultura. Claves para la ejecución de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. FAO. 2016.
- Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Roma. 2014. www.fao.org/3/a-i3720s.pdf.
- El Mercado de acuicultura en el siglo XXI. Presente, pasado y tendencias de futuro. José Manuel Fernández Polanco. Fundación Alfonso Martín Escudero. Editorial Marcial Pons (2012).
- La Acuicultura en España 2014. APROMAR. www.apromar.es
- Organizaciones pesqueras y acuícolas (PPC).
http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/producer_organisations/index_es.htm
- Mapa de Lonjas y centros autorizados para la comercialización de la pesca y la acuicultura.
http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/rediam/menuitem.04dc44281e5d53cf8ca78ca731525ea0/?vgnnextoid=d5378eef68f4d410VgnVCM100001325e50aRCRD&vgnnextchann el=0bbdc97a6570f210VgnVCM200000624e50aRCRD&vgnnextfmt=rediam&lr=lang_es
- Base de datos del sector empresarial. <http://www.fundacionoesa.es/el-sector-empresarial>
- Política financiera y régimen tributario de las empresas acuícolas en España. Dr. Antonio Ruiz Molina. <http://www.revistaaquatic.com/aquatic/art.asp?c=89>
- DOUE. Diario Oficial de la Unión Europea. EUR-Lex. <http://eur-lex.europa.eu>
- Centro Oficial de información de la UE: Europe Direct San Fernando
<http://www.europedirectsanfernando.eu/>
- Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura (EUMOFA). www.eumofa.eu
- TÉCNICAS DE MINIMIZACIÓN, TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE LA ACUICULTURA. www.magrama.gob.es/app/jacumar/planes.../86_IE_RESIDUOS.pdf
- Valorización de los subproductos animales no destinados al consumo humano procedentes de la acuicultura andaluza. <http://www.ctaqua.es/proyecto-ctaqua-finalizado-medioambiente.aspx#.VylmxeSgUQM>
- El Reglamento (CE) Nº 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (UE) Nº 142/2011, de la Comisión. <http://sandach.magrama.es/Publico/default.aspx>
- Sistema de Control de la Higiene de la Producción Primaria en Acuicultura. Secretaría General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.
http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/pesca-y-acuicultura/mercados/SCHPP_en_Acuicultura._version_12_firmada.pdf
- Guía para la gestión Sanitaria en Acuicultura. JACUMAR. C.J. Rodgers y M.D. Furones.
http://www.magrama.gob.es/app/jacumar/recursos_informacion/publicaciones_ficha.aspx?ld=es&ldPublicacion=232
- Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- ESTRATEGIA ANDALUZA PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA MARINA. 2014-2020. Dirección General de Pesca y Acuicultura Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.
http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/ESTRATEGIA_ANDALUZA_PARA_EL_DESARROLLO_DE_LA_ACUICULTURA_MARINA_2014-2020.pdf
- Distintivos de Calidad de la Pesca y la Acuicultura en Andalucía.
http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Plan_marcas_resumido.pdf.
- Importación de productos pesqueros y acuícolas. Ministerio de Agricultura y Pesca.
http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/01-Guia_Importacion_tcm7-248568_tcm7-320337.pdf

PROFESORADO

D. Juan Manuel García – CTAQUA
Dña. María del Mar Agraso – CTAQUA
Dra. María del Mar Barrios – CTAQUA
D. Nicolás Fernández – Secretario de la Cofradía de Pescadores de Conil
D. Jesús Sánchez-Ferragut
D. Alfonso Vidaurreta
Dr. Ladislao Luna – Universidad de Cantabria