

INFORMACIÓN DE CADA MATERIA O ASIGNATURA			
MATERIA 8	COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		
CÓDIGO	2371008		
COORDINACIÓN	Patricia Herrera Pérez y Juan Manuel García de Lomas		
TIPO DE ASIGNATURA	Obligatoria		
Nº DE CRÉDITOS	5		
COMPETENCIAS QUE SE ADQUIEREN: (indicar código)			
Com. Básicas	Com. Generales	Com. Específicas	Com. Transversales
CB6, CB7, C8, CB9, CB10	CG1, CG2, CG3, CG4, CG5	CE8	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: estudios de mercado, análisis de la oferta y la demanda, gestión de residuos en la transformación y comercialización.
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 CON SUS CRÉDITOS ECTS:			
Actividad	Créditos ECTS	Nº de horas	Presencialidad (%)
MD1.-CLASES PRESENCIALES DE TEORÍA	0,96	24	100
MD3/MD4.-CLASES PRESENCIALES DE PRÁCTICAS (Clases prácticas de problemas y/o casos; prácticas de campo)	0,48	12	100
OTRAS ACTIVIDADES PRESENCIALES (Realización y exposición de trabajos; tutorías)	0,26	6,5	100
EVALUACIÓN	0,1	2,5	100
TRABAJO AUTONOMO ALUMNO	3,2	80	0
METODOLOGÍAS DOCENTES:			
1, 5, 6, 7, 9, 11			
SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE ADQUISIÓN DE COMPETENCIAS:			
Sistema	Ponderación Mínima	Ponderación Máxima	
SE1.-Asistencia y participación en clases	10%	20%	
SE2.-Ensayo Trabajo individual o en	10%	20%	

grupo		
SE3.-Resolución de casos prácticos	10%	30%
SE4.-Prueba de contenidos	30%	70%

CÓDIGO	COMPETENCIA	
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 auto dirigido 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/palíen 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
CE8	Tomar decisiones, basadas en criterios genéticos, en el manejo de reproductores y en las estrategias reproductoras	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	SE1

	escrita como oral, y tanto en la propia lengua y como en inglés.	
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

PROGRAMACIÓN

Bloque	CONTENIDOS	PROFESOR/A	DIA	HORA	LUGAR
B1	Presentación del curso: Introducción Comercialización de los productos pesqueros y acuícolas	D. Juan Manuel García de Lomas	08/01	16:00 h	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 de Lomas	08/01	18:30 h	Aula B.00.05
B3	Organización comercial del sector pesquero: Organización Común de Mercados	D. Juan Manuel García de Lomas	09/01	16:00 h	Aula B.00.05
B4	Normativa vigente sobre comercialización de los productos de la pesca y la acuicultura	D. Jesús Sánchez-Ferragut García	09/01	18:30 h	Aula B.00.05
B5	Visita a empresas manipulación y transformación	D. Jesús Sánchez-Ferragut García	16/01	9:30 h	
B6	Visita a empresas manipulación y transformación	D. Juan Manuel García de Lomas	16/01	12:00 h	
B7	Control de gestión de la Comercialización en explotaciones acuícolas. (1)	Dr. Ladislao Luna Sotorrio	18/01	16:00 h	Aula B.00.05
B8	Control de gestión de la comercialización en explotaciones acuícolas. (2)	Dr. Ladislao Luna Sotorrio	18/01	18:30 h	Aula B.00.05
B9	Posicionamiento del producto transformado de la pesca y la acuicultura. Estudio de mercado, como herramienta de trabajo.	Dr. Ladislao Luna Sotorrio	19/01	16:00 h	Aula B.00.05
B10	Caso de estudio (2): Valoración comercial de los productos de pesca y acuicultura.	Dr. Ladislao Luna Sotorrio	19/01	18:30 h	Aula B.00.05
B11	Manipulación, preparación y conservación de productos pesqueros y	D. Nicolás Fernández	10/01	16:00 h	Aula B.00.05

	acuícolas (I).				
B12	Manipulación, preparación y conservación de productos pesqueros y acuícolas (I).	D. Nicolás Fernández	10/01	18:30 h	Aula B.00.05
B13	Trazabilidad y etiquetado	D. Alfonso Vidaurreta Campillo	17/01	16:00 h	Aula B.00.05
B14	Caso práctico. Valorización residuos procesado y transformado	D. Juan Manuel García de Lomas	15/01	18:30 h	Aula B.00.05
B15	Transformación, envasado y nuevas presentaciones de producto final	D. Alfonso Vidaurreta Campillo	17/01	16:30 h	Aula B.00.05
B16	Caracterización de residuos del procesado. Aprovechamientos y puesta en valor residuos.	D. Juan Manuel García de Lomas	15/01	19:00 h	Aula B.00.05
B17	Visita a una lonja y una planta de comercialización	D. Nicolás Fernández	11/01	9:00 h	
B18	Visita a una lonja y una planta de comercialización	D. Nicolás Fernández	11/01	11:30 h	
	Examen		02/02		

OBJETIVOS Y RESUMEN DE LOS BLOQUES DEL CURSO

B1	Presentación del curso: Introducción. Comercialización de los productos pesqueros y acuícolas.
-----------	--

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

Clases presenciales teóricas. 2 horas

Horas de estudio (autónomo Alumno): 10 horas.

B3	Organización comercial del sector pesquero: Organización Común de Mercados...
-----------	---

Breve resumen: La organización en el sector pesquero se configura a partir de diversos criterios, pero es el aspecto Comercial el que en mayor intensidad lo inspira. Las Organizaciones de Productores, como entidades reconocidas en el ámbito Europeo y que utiliza mecanismos más actuales para su funcionamiento, tienden a sustituir a las estructuras tradicionales. En el caso de la acuicultura son las asociaciones empresariales y también las organizaciones de Productores sus modelos de representación.

En este bloque también se tratan los distintos factores que condicionan la viabilidad económica de las empresas acuícolas y donde el factor comercial tiene especial protagonismo.

Los objetivos de este bloque son:

- 1.- Conocer las características organizativas del sector en el área de la Comercialización.
- 2.- Identificar las principales estructuras dimanadas de la Política pesquera Común.
- 3.- Conocer y comprender la estructura y funcionamiento de las organizaciones de productores.

4.- Aprender a identificar los factores que condicionan la viabilidad Comercial de la empresa acuícola.

Clases presenciales teóricas. 2 horas
Horas de estudio (autónomo Alumno): 8 horas.

B4	Normativa vigente sobre comercialización 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 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.

B5	Visita a empresas manipulación y transformación.
B6	Visita a empresas manipulación y transformación.

Breve Resumen: Clase práctica en la que se visita la instalación de la empresa Herpac 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.

B7	Control de gestión de la Comercialización en explotaciones acuícolas. (1)
B8	Control de gestión de la Comercialización en explotaciones acuícolas. (2)

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.

B9	Posicionamiento del producto transformado de la pesca y la acuicultura. Estudio de mercado, como herramienta de trabajo.
-----------	--

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

B10	Caso de estudio (2): 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.

B11	Manipulación, preparación y conservación de productos pesqueros y acuícolas (I).
B12	Manipulación, preparación y conservación de productos pesqueros y acuícolas (I).

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.

B13	Trazabilidad y etiquetado
------------	---------------------------

Breve Resumen: La normativa de trazabilidad y etiquetado del producto final es cada vez más exigente y específica. Esta norma contribuye de manera importante a la garantía del producto final y a la seguridad alimentaria. El etiquetado del producto tiene que ser efectivo y controlable. Es necesario cambiar hábitos muy arraigados, donde no se dan detalles reales y concretos del origen, especie, tamaños, zonas de captura etc. Cualquier diferenciación del producto se basa en un correcto etiquetado.

Sobre los productos esta cualidad se sustenta e Marcas o distintivos de Calidad, mientras que en los procesos se recurre a las normas ISO: 9000 de calidad, 14.000 de medioambiente y 22.000 de inocuidad de los alimentos.

Los objetivos de este bloque son:

- 1.- Dar a conocer la normativa más actual de la trazabilidad del producto.
- 2.- Conocer la eficiencia de un etiquetaje correcto.
- 3.- Conocer los distintivos y certificaciones de calidad.

Clases presenciales teóricas. 2 horas

Horas de estudio (autónomo Alumno): 6 horas.

B14	Caso práctico. Valorización residuos procesado y transformado
------------	---

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.

B15	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.

B16

Caracterización de 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.

B17	Visita a una lonja y una planta de comercialización
B18	Visita a una lonja y una planta de comercialización

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

BIBLIOGRAFIA

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=d5378eef68f4d410VgnVCM1000001325e50aRCRD&vgnnextchannel=0bbdc97a6570f210VgnVCM2000000624e50aRCRD&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?Id=es&IdPublicacion=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