



# Peix i productes de la pesca

## 1r semestre

### 6 ECTS





<https://www.seafoodexpo.com/global/la-28a-edicion-de-seafood-expo-global-seafood-processing-global-se-celebrara-en-2022/>

# Temari

## CAPITOL I - II

Introducció:  
Comerç,  
espècies, pesca

Composició,  
deteriorament i  
qualitat



## CAPITOL III - IV

Tecnologies  
tradicionals

Aprofitament  
integral



# Activitats presencials



- Classes teòriques: consistents en classes magistrals
- Classes pràctiques al laboratori
- Visites
- Seminaris d'autoaprenentatge
- Xerrades especialistes del sector

# Avaluació

- Controls: Inclouran els continguts teòrics, pràctics i d'autoaprenentatge individual relacionats per cada bloc (50%)
- Activitats d'autoaprenentatge de realització individual i/o grup (20%)
- Pràctiques i visites i xerrades: l'assistència i la presentació i avaluació del qüestionari de les sessions de pràctiques i visites (30%)

- Es considerarà un “no avaluable” a l’alumne que no s’hagi presentat a cap control, o a l’examen de recuperació de l’assignatura.

Per aprovar l’assignatura es demana:

- un mínim de 5 punts (sobre 10) en cadascun dels controls; en cas de no arribar a aquesta nota, caldrà presentar-se a l’examen de recuperació.
- Un mínim de 5 punts (sobre 10) en les activitats d’autoaprenentatge.
- Haver assistit a un mínim del 80% de les sessions pràctiques, visites i xerrades

