

RECURSOS PESQUEROS II

Contenidos

Unidad 1: Artes de pesca de arrastre.

Clasificación de las artes de pesca comerciales utilizadas por la flota marítima pesquera argentina. Redes de fondo o demersales, semi-pelágicas y pelágicas. Elementos que los constituyen: paños, bridas, patentes, portones hidrodinámicos. Función que desarrolla cada elemento. Materiales más utilizados.

Unidad 2: Diseño de artes de pesca de arrastre.

Construcción de la malla y sus relaciones. Cortes de paños. Preparación del dibujo en escala del diseño de una red. Formas y tipos de mallas que conforman los paños de las redes de arrastre. Identificación de las redes de arrastre por sus características fundamentales. Interpretación de planos. Uso del catálogo de diseños de aparejos de pesca de FAO.

Unidad 3: Introducción al cálculo de artes de pesca de arrastre.

Estimación de la resistencia total del equipo de pesca según la potencia de máquinas disponible. Equilibrio dinámico de un aparejo de pesca de arrastre de fondo. Esfuerzos que intervienen. Situación de equilibrio. Disposición de elementos del aparejo. Variables fundamentales. Resistencia al avance de la red.

Unidad 4: Cálculo del aparejamiento de una red de arrastre de fondo.

Longitud de bridas en función de la resistencia de la red. Esfuerzos en la boca de la red. Flotación y pesos necesarios de los materiales en el agua. Longitud de patentes o malletas. Cono de pesca. Distancias entre portones. Longitud de cable en función de la profundidad. Cálculo de relingas. Factores más importantes que inciden en el trabajo de las redes de arrastre. Estimación de partes de la red según grupos ecológicos de peces.

Unidad 5: Simulación del funcionamiento de redes de arrastre.

Utilización de Software para la confección de planos de redes de arrastre. Simulador para analizar el comportamiento de las redes de arrastre (AcruxSoft).

Unidad 6: Comportamiento y reacciones de los peces hacia las artes de pesca.

Consideraciones sobre la influencia del comportamiento de los peces en la elección de un arte de pesca. Reacción y comportamiento de los peces ante una red de arrastre y su aparejamiento.

Unidad 7: Selectividad de las artes de pesca.

Definición. Selectividad por tamaño. Selectividad entre especies. Distintos tipos de malla: malla diamante o romboidal., malla cuadrada o T45, malla T90. Dispositivos selectivos: DISELAI. DEJUPA. FLEXIGRID. Interpretación de los parámetros de selectividad (talla de primera captura L50, rango de selectividad RS). Importancia de la selectividad en la calidad de la captura. Selectividad y manejo. Descarte o captura indeseable. Pesca Responsable aplicada a las artes y métodos de pesca. Supervivencia de los peces que escapan de los artes de pesca.

Unidad 8: El pescado como materia prima industrial.

Los recursos marinos, la industrialización, la comercialización. Características básicas del pescado como materia prima industrial. Clasificación técnica general de las especies de valor comercial. Composición del músculo de pescado, composición química proximal (lípidos, proteínas, agua, minerales). Importancia de los lípidos en pescados y mariscos.

Unidad 9: Breve síntesis del desarrollo histórico del sector pesquero argentino.

Evolución de las capturas. La actividad industrial en función de los puertos de desembarque. Las especies más importantes, sus productos y mercados.

Unidad 10: La acuicultura en Argentina

Las cuencas acuícolas, características más importantes, especies cultivadas. La pesca continental, importancia, características, especies de importancia comercial.

Unidad 11: Las industrias del salado de pescado

Evolución histórica, especies utilizadas, productos elaborados, mercados. Productos marinados, especies utilizadas.

Unidad 12: La industria de las conservas de pescado

Evolución histórica, especies utilizadas, productos elaborados, mercados.

Unidad 13: Las industrias del pescado fresco y congelado.

Evolución histórica, especies utilizadas, productos elaborados, mercados.

Unidad 14: La industria de los productos pesqueros conformados.

Evolución histórica, especies utilizadas, productos elaborados

Unidad 15: Las industrias de los productos pesqueros ahumados

Evolución histórica, especies utilizadas, productos elaborados.

Unidad 16: La industria de la harina y aceite de pescado

Aprovechamiento de los residuos de la industria pesquera, evolución histórica, especies utilizadas, productos elaborados, mercados. Industrias derivadas.

Unidad 17: Las nuevas tendencias en la elaboración de productos pesqueros

Revalorización de los subproductos de la industria pesquera. El pescado como alimento funcional.