

Executive Master in
SEAFOOD
MANAGEMENT

U/E | Executive education

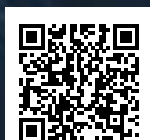


TABLA DE CONTENIDOS



Índice

Presentación 03

Todo lo que necesitas saber sobre el máster

El programa 05

Conoce todos los contenidos del máster

La estancia internacional 10

International Journey en NHH Bergen

Estructura del programa 12

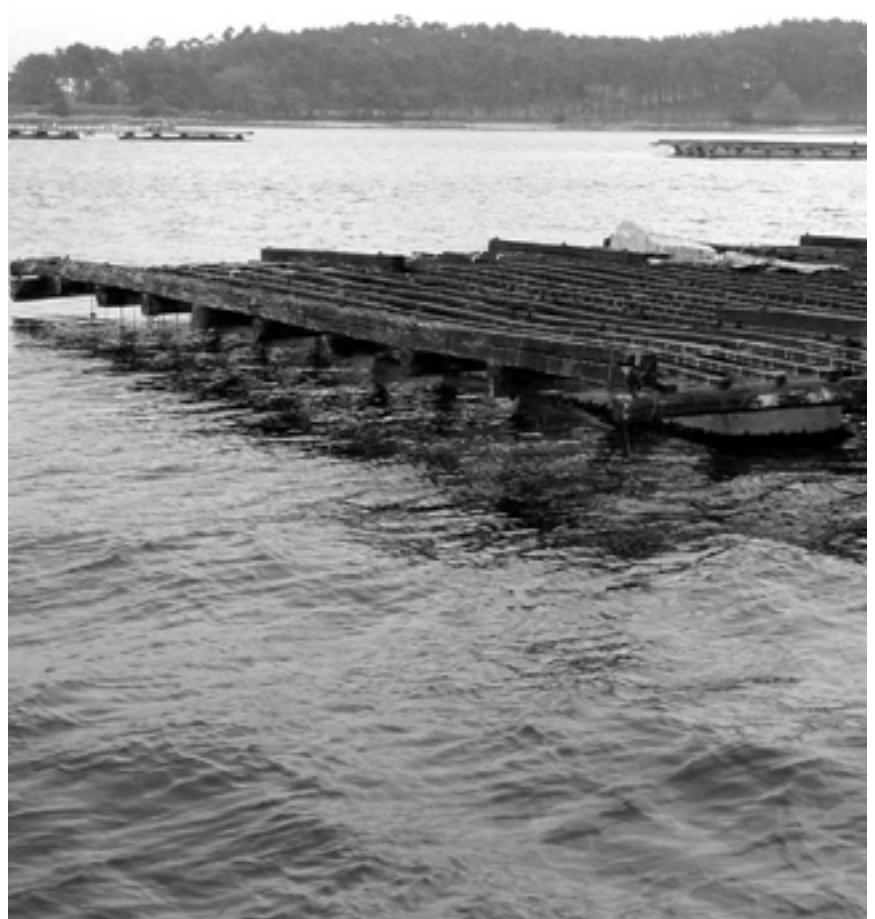
Consulta el programa del máster

Financiación 14

Consulta opciones de financiación a través de ASF

Perfil del participante 15

¿A quién va dirigido este máster?



PRESENTACIÓN



Introducción

El Executive Master in Seafood Management es un programa diseñado para la industria del Seafood, sector de alto crecimiento, valor y altamente internacionalizado y cuyos directivos afrontan retos muy específicos para seguir desarrollando un crecimiento sostenible.

Este máster tiene como objetivo preparar profesionales para puestos de alta dirección en la industria del Seafood y su amplio ecosistema proporcionando conocimiento y experiencia profundos en áreas clave de toda la cadena desde el ámbito formativo más avanzado. Temas como la gobernanza, los recursos pesqueros, la acuicultura, la producción, el mercado, las finanzas y la sostenibilidad.



CAMPUS: Vigo. Bimodal.



DURACIÓN: 8 meses



HORAS: 280 horas (40 ECTS)



INICIO: Noviembre 2026



HORARIO: Jueves tarde
Viernes tarde



ESTANCIA INTERNACIONAL:
NHH Norwegian School of Economics



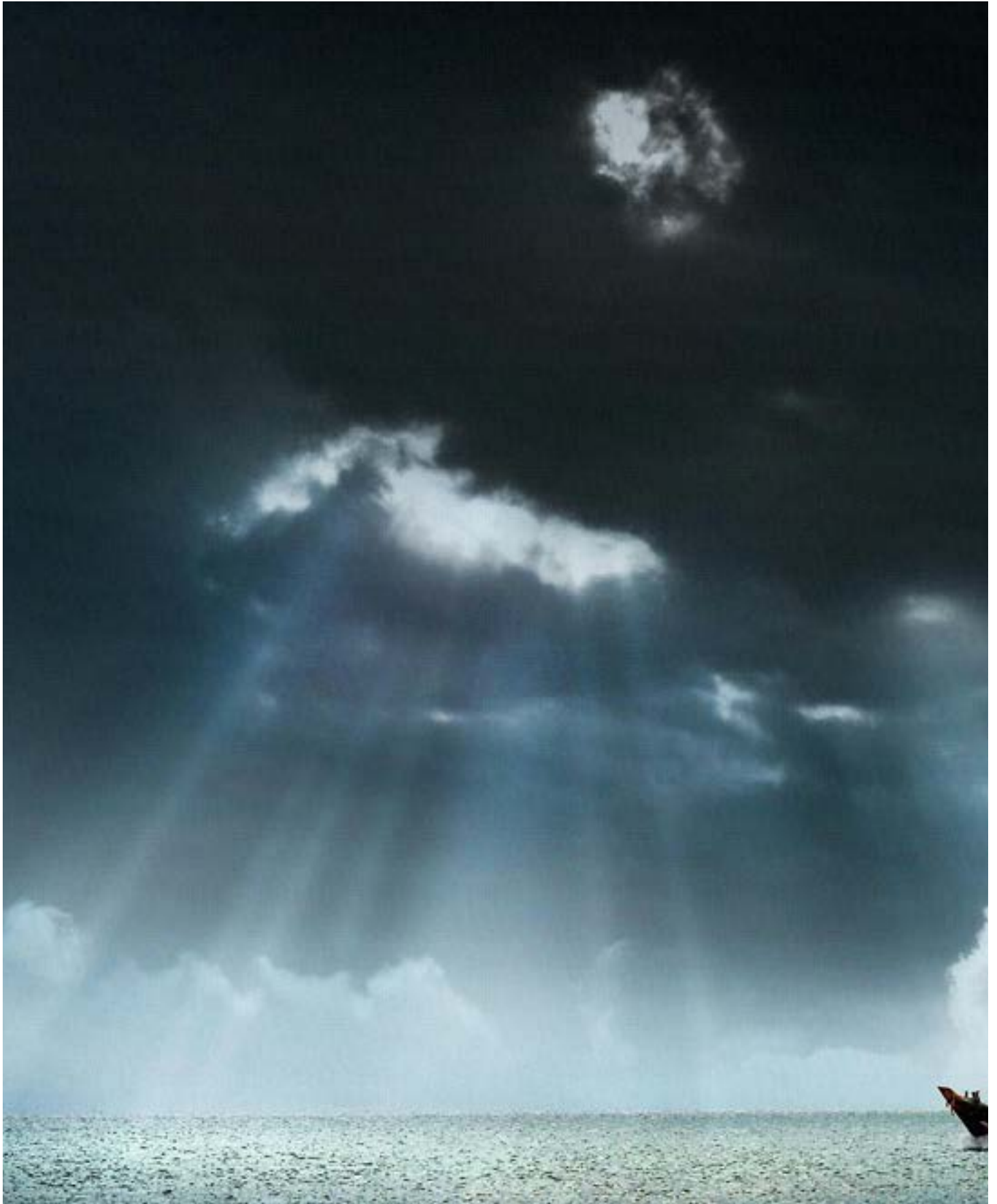
PRECIO: 10.400€
*No incluye traslados ni alojamiento en la estancia internacional



Posibilidad de Bonificaciones:
- Crédito formativo Fundae
- Permisos Individuales de Formación (PIF)

**OPCIONES DE FINANCIACIÓN
A TRAVÉS DE ASF**

EL PROGRAMA



1

GOBERNANZA DE MARES Y OCÉANOS

- Las instituciones europeas: política pesquera común. La EFCA.
- Gobernanza de mares y océanos.
- Las instituciones supranacionales y resto de stakeholders.
- La estructura del sector privado/asociativo.

OBJETIVO

- Entender el funcionamiento de las instituciones internacionales, criterios de la gobernanza y marco legal que regulan los recursos marinos.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

- Conocimiento de los aspectos críticos que afectan a las compañías desde el marco regulatorio, hasta los requisitos en la materia de gobernanza, y todo lo que implica en la industria en su relación con las instituciones.

2

LOS RECURSOS VIVOS MARINOS: PESCA Y ACUICULTURA

- Las grandes pesquerías y sus sistemas.
- Planificación de pesquerías, sistemas de evaluación, trazabilidad, sellos y gestión sostenible.
- El buque pesquero: situación y evolución.
- La acuicultura: mapa mundial, especies principales, tecnologías.

OBJETIVO

- Identificar el origen y los diferentes commodities en seafood, salvajes y acuicultura y los diferentes métodos de producción/extracción sostenible.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

- Entendimiento global de la distribución de las grandes pesquerías y las diferentes especializaciones como en caso de acuicultura, así como los aspectos que aplican a la flota y las nuevas construcciones y su gestión sostenible.
- Planificación de decisiones empresariales en base a cálculo de biomásas y políticas y regulaciones de trazabilidad y sostenibilidad de recursos

3

EL PROCESO DE LOGÍSTICA, TRANSFORMACIÓN Y OPERACIONES

- El proceso de aprovisionamiento de la cadena seafood y su logística.
- Los principales sistemas de transformación. Optimización de procesos y de organización de equipos.
- Innovación de proceso y producto.
- Calidad y seguridad alimentaria en el seafood.

OBJETIVO

- Entender el paso de la proteína marina por el proceso fabril (logística, transformación y operaciones) hasta la salida al mercado.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

- Entendimiento de los procesos de la industria alimentaria del Seafood.
- Comprensión de la logística de la materia prima y sus procesos.
- Identificación de los KPIS más cruciales en los procesos de transformación, cálculo y presentación.
- Visión de los efectos de la innovación en la producción. La fábrica inteligente.

4

EL MERCADO DEL SEAFOOD

- Tendencias de mercado, comportamiento del consumidor, regulación y sostenibilidad y la posición del seafood.
- Canales tradicionales y nuevos canales y los operadores en seafood.
- La posición en el mercado de las principales commodities en mercados internacionales.
- El producto pesquero desde el punto de vista de la salud.

OBJETIVO

- Asociar tendencias de mercado, posición de las commodities, canales de distribución, nuevos formatos de comercio, de los mercados nacionales e internacionales.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

- Entendimiento de los mercados internacionales del Seafood.
- Conocimiento de la evolución de los mercados de las grandes commodities a nivel mundial y la tendencia de cada consumidor y los diferentes canales.
- Manejo de las claves de éxito para situar a los productos del Seafood en posición de ventaja en el mercado.

5

FINANZAS Y FISCALIDAD DEL SEAFOOD

- La financiación de las empresas del seafood.
- Financiación alternativa. Mercados de capitales.
- Los procesos de M&A en seafood. Grandes operadores y drivers de valoración de empresas.
- Fiscalidad en las operaciones del seafood.

OBJETIVO

- Dotar al alumno de las nociones de financiación para llevar adelante con éxito el crecimiento sostenible con las inversiones y la gestión de circulante, así como conocer las nociones de los mercados de capitales y operaciones de M&A en la industria y las normas fiscales específicas que le pueden afectar.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

- Función de las herramientas de financiación para desarrollar proyectos sostenibles.
- Entendimiento de los mercados de capitales y su relación con el Seafood.
- Conocimiento de la fiscalidad específica que afecta al negocio del seafood.

6

LIDERAZGO E INTERCULTURALIDAD EN EL SEAFOOD

- Estructuras corporativas y cuadros en las multinacionales del seafood.
- Liderazgo en las multinacionales del seafood
- Interculturalidad en los procesos de negociación y gestión de RRHH en seafood.

OBJETIVO

- Conocer las acciones orientadas a la formación de los líderes y la gestión de equipos diversos en origen y en las distintas regiones en las que se opera como consecuencia de la internacionalización.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

- Las soft skills necesarias para el liderazgo en la industria.
- Gestión de equipos y relaciones internacionales con stakeholders.
- Planificación de la gobernanza directiva en las grandes corporaciones.

7

SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA DEL SEAFOOD

- La regulación en el ámbito de sostenibilidad del Seafood.
- Tendencias y estrategias de sostenibilidad en la industria del seafood.
- Mejores prácticas en la industria alimentaria del Seafood

OBJETIVO

- Dotar al alumno de los conocimientos para obtener una visión global del impacto de la sostenibilidad en toda la cadena de valor con riesgos y oportunidades a detectar

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

- La regulación de la industria en materia de sostenibilidad.
- Las medidas que realiza el sector que mejoran el posicionamiento competitivo y de mercado en la industria.
- La sostenibilidad como eje central y su posición dentro de la gobernanza de las compañías.

BUSINESS GAME

El Business Game permite al estudiante desde un ámbito colaborativo, la creación de una empresa, su evolución en los mercados tanto de inversiones y formación de su PYG además de tomar decisiones de financiación para ser exitosa en un mercado muy competitivo.

ESTANCIA INTERNACIONAL

La estancia internacional en NHH Norwegian School Of Economics, en Bergen, está destinada a ampliar la red de networking de los estudiantes y conocer de forma intensiva otra visión del negocio.





LA ESTANCIA INTERNACIONAL





NHH NORWEGIAN SCHOOL OF ECONOMICS – BERGEN

NHH Norwegian School of Economics es una escuela de negocios situada en Bergen, Noruega. Fue fundada en 1936 como la primera escuela de negocios de Noruega y es la institución de enseñanza e investigación líder en Noruega en los campos de la gestión y la administración de empresas.

NHH cuenta con la conocida como Triple Corona, una acreditación que reúne tres credenciales otorgadas por tres organismos de carácter supranacional: EQUIS el Sistema Europeo de Mejora de la Calidad del que NHH forma parte desde el año 2001; AACSB, el organismo de acreditación global para escuelas de negocios al que NHH pertenece desde el 2022; y AMBA, la asociación de MBA a la que pertenece desde el 2001. Además, NHH figura en la lista del Financial Times de las mejores escuelas de negocio de Europa.

Además, la institución cuenta con una especialización en Seafood Management diseñada para la industria del Seafood con foco en la producción sostenible, uno de los principales retos del sector.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA



SESIONES FORMATIVAS

TFM

Estancia Internacional
NHH Norwegian
School of Economics
Bergen



Noviembre
2026

junio
2027

Módulo	Tema
Gobernanza de mares y océanos	Las instituciones europeas: política pesquera común. La EFCA
	La estructura del sector privado / asociativo. Otros organismos internacionales
	Derecho Marítimo y principales convenios internacionales que afectan al armador pesquero
	La gobernanza pesquera. Desde la ciencia hasta los nuevos stakeholders
Los recursos vivos marinos: pesca y acuicultura	La acuicultura: mapa mundial, especies principales, diferentes tecnologías de producción. Riesgos y mercado
	El buque pesquero: situación y evolución
	Sistema de evaluación de stocks, recolección de datos, predicción de biomasa y uso de tecnología para su gestión
	Flota Europea y mundial. Las grandes pesquerías y sus sistemas de gestión
El proceso de logística, transformación y operaciones	Planificación, evaluación, debida diligencia y trazabilidad de pesca y acuicultura y sus aspectos éticos y laborales
	La logística internacional del proceso de importación de proteína marina. Gestión aduanera, fiscal y documental
	El proceso de aprovisionamiento de la cadena seafood.
	Los principales sistemas de transformación. Optimización de procesos y de organización de equipos
	Conservación alimentaria, valorización subproductos e información al consumidor
El mercado del seafood	Innovación en procesos y producto
	IA aplicada a la industria de Seafood
	El producto pesquero desde el punto de vista de la salud
Sostenibilidad en la industria del Seafood	Tendencias de mercado, comportamiento del consumidor. Situación de los diferentes canales y activación en punto de venta
	La posición en el mercado de las principales commodities en mercados internacionales. El éxito de Norwegian Seafood Council
Finanzas y fiscalidad del Seafood	Tendencias y estrategias de sostenibilidad en la industria del seafood.
	La regulación en el ámbito de sostenibilidad del seafood. Mejores prácticas en la industria alimentaria del seafood
	La financiación de las empresas del seafood: instrumentos y planificación
Liderazgo e interculturalidad en el Seafood	Mercados de capitales. Los procesos de M&A en seafood. Grandes operadores y drivers de valoración de empresas
	Fiscalidad de operaciones en seafood
	Liderazgo, gestión del talento y estructuras corporativas y cuadros de las multinacionales del seafood.
	Negociación
Visita Internacional	Interculturalidad & purchasing game
	Purchasing game
SEAFOOD BUSINESS GAME	
Visitas a empresas e instituciones	
International Week Norway – NHH Norwegian School Of Economics	
TRABAJO FIN DE MÁSTER	

FINANCIACIÓN

IMPULSA TU CARRERA SIN QUE LA FINANCIACIÓN SEA UN OBSTÁCULO.

En UIE entendemos que apostar por tu formación de posgrado o desarrollo ejecutivo es una decisión estratégica de alto impacto profesional. Por ello, ponemos a tu disposición soluciones de financiación flexibles que te permiten acceder a nuestros programas sin comprometer tu estabilidad económica.

Gracias a nuestro acuerdo con **ASF (ABANCA Servicios Financieros)**, podrás financiar el coste de tu posgrado o programa de formación ejecutiva en condiciones adaptadas a tus necesidades, con plazos que pueden alcanzar hasta 7 años, en función del importe solicitado. Esta amplitud de plazo se traduce en cuotas más accesibles y una mayor comodidad en la planificación de tus finanzas personales.

De este modo, podrás centrarte en lo verdaderamente importante: adquirir nuevas competencias, mejorar tu posicionamiento profesional y aprovechar al máximo la experiencia formativa, mientras distribuyes el coste de manera eficiente y sostenible en el tiempo.

Invertir en tu futuro nunca fue tan fácil.



PERFIL DEL PARTICIPANTE



El Executive Master in Seafood Management es para ti si...

El máster se dirige principalmente a profesionales que trabajan o desean conseguir puestos ejecutivos en la industria de los productos del mar o su ecosistema de proveedores. Buscamos participantes con titulación universitaria o de postgrado, con al menos 3 años de experiencia en el sector mar-industria y con arraigo dentro del sector. Esto incluye:

- CEOs de PYMES y segundas generaciones de empresas familiares.
- Gerentes de organizaciones pesqueras y acuicultura.
- Mandos intermedios de la cadena de cualquier tipo de empresa.
- Proveedores de bienes, servicios y tecnologías para la industria del seafood.

El Executive Master in Seafood Management nace con la vocación de ser la formación diferencial para ejecutivos en este sector, tanto a nivel nacional como internacional.



Executive Master in
SEAFOOD MANAGEMENT

uie.edu