

SERVICIOS DESCENTRALIZADOS DE PUNTARENASPN-0214 Conservación de Productos Marinos

PROFESOR: Gerardo Araya Vargas

OBJETIVOS: El estudiante adquirirá conocimientos sólidos sobre los métodos para lograr una manipulación correcta del pescado y la importancia de esta en la conservación de este producto y otros que provengan del mar. Además apreciará algunas normas nacionales e internacionales sobre el control de calidad de los productos pesqueros frescos, así como ciertas técnicas del control de calidad en el pescado.

RESUMEN: Después de una rápida introducción que permita apreciar la importancia del pescado como alimento, se entrará al estudio de la composición química y valor nutritivo del mismo. Se analizarán las características principales de las alteraciones post-mortales del pescado. Se discutirán las diversas formas como se utiliza el frío en la conservación del pescado y se estudiará con especial énfasis los aspectos esenciales sobre la manipulación del pescado a bordo para culminar con el análisis de algunas normas de control de calidad sobre los productos frescos del pescado y de ciertas técnicas para ejercer ese control de la calidad.

METODOS DE EVALUACION:

Dos exámenes escritos	40 %
Examen final	30 %
Trabajos escritos	20 %
Exámenes cortos	10 %

METODO DE ENSEÑANZA: Asignación de lecturas o trabajos escritos. Discusión individual o en grupo de los mismos. Conferencias e ilustraciones audiovisuales que permitan una mejor comprensión de los temas analizados.

CALENDARIO

<u>Fecha</u>	<u>Tema</u>
8 - 13 agosto -----	Introducción
16 - 20 agosto -----	Composición química del pescado
22 - 27 agosto -----	Valor nutritivo del pescado
29 agosto - 3 setiembre -----	Rigor - mortis
5 - 10 setiembre -----	Descomposición del pescado
12 - 17 setiembre -----	Utilización del frío como medio de conservación del pescado. Empleo del hielo.
19 - 23 setiembre -----	Refrigeración
26 - 31 setiembre -----	Congelación
3 - 18 octubre -----	Cambios que ocurren en el pescado por efectos del frío.
10 - 15 octubre -----	Manipulación del pescado a bordo. Métodos de manipulación y estiba.
17 - 22 octubre -----	Manipulación del pescado para comercialización en fresco. Distribución y comercialización del pescado.
31 octubre - 5 noviembre -----	Control de calidad de los productos pesqueros frescos. Normas nacionales e internacionales.
7 - 12 noviembre -----	Técnicas de control de calidad en pescado

BIBLIOGRAFIA:

- 1.- Potter, Norman N. La Ciencia de los Alimentos. 2^o ed. Edutex, S.A. México, 1973. 749 p.
- 2.- Ludorff, W. y Meyer, V. El pescado y los productos de la pesca. 2^a ed. Acribia, Zaragoza, España, 1978. 342 p.
- 3.- Frazier, W. C. Microbiología de los Alimentos. 2^a ed. Acribia, Zaragoza, España, 1976. 512 p.