

## SEMINARIO I

### Contenidos

#### *Unidad 1.*

Redes de arrastre de fondo. Conceptos generales sobre cálculo y diseño. Potencia del motor disponible para el arrastre. Tiro o tensión máxima de la embarcación.

#### *Unidad 2.*

Cálculo y diseño de las diferentes partes que componen una red de arrastre de fondo. Parte delantera de la red. Estimación de la relinga superior de acuerdo a la potencia de la embarcación. Estimación de alas y square. Cortes. Número de mallas en el centro de la relinga superior.

#### *Unidad 3.*

Cálculo y diseño del cuerpo de la red. Relación longitud – cortes de cada sección. N° de mallas de ancho y largo. Dimensiones del copo o bolsa. Longitud de la relinga inferior.

#### *Unidad 4.*

Resistencia al avance de la red. Cálculo según fórmula de Tauchi. Parámetros involucrados. Diámetro del hilo, luz de malla, etc.

#### *Unidad 5.*

Longitud de bridas. Longitud de patentes o malletas. Peso total de los paños de la red en el agua. Elección de los cables de las relingas. Estimación del lastre. Cálculo de la flotación. Determinación de los portones. Cálculo de la resistencia total del equipo de pesca (red + aparejo).

*Unidad 6.*

Simulación del comportamiento de la red. Aplicación de software TrawlVision. Comparación de resultados teóricos – con software TrawlVision. Conclusiones.

*Unidad 7.*

Cambios producidos en el pescado a partir de la captura y su influencia en la calidad del producto. Daños físicos causados por la manipulación. El rigor mortis y su efecto durante el procesamiento.

*Unidad 8.*

Preparación de la pesca para su conservación y comercialización. Propósito del procesamiento preliminar. Principales operaciones de procesamiento.

*Unidad 9.*

Manipulación y procesamiento de las capturas a bordo. Refrigeración con hielo. Empleo de diferentes tipos de hielo. Refrigeración con agua de mar enfriada (AME) y con agua de mar refrigerada (AMR).

*Unidad 10.*

Procesamiento a bordo de buques fresqueros. Pescado entero, descabezado, eviscerado y desangrado. Especie objetivo: merluza.

*Unidad 11.*

Procesamiento a bordo de buques congeladores convencionales. Líneas de procesamiento. Diagrama de flujo del proceso. Congelación comercial de productos pesqueros. Métodos de congelación. Equipos. Obtención de troncos y filets congelados.

*Unidad 12.*

Buques poteros y langostineros. Productos obtenidos en cada caso. Método de procesado. Buques factoría. Obtención de surimi. Producción de bloques de surimi congelados.

*Unidad 13.*

Aplicación de criterios de calidad. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) en el procesamiento a bordo de buques pesqueros.