

## Segundo cuatrimestre

# TECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

## Contenidos

### **Unidad 1:** La industria de la pesca en la Argentina.

Productos elaborados, especies utilizadas, historia. El pescado como materia prima industrial; los recursos marinos y de agua dulce. Captura, Industrialización y comercialización. Composición del musculo de pescado

### **Unidad 2:** Cambios post-mortem ,

Fenómenos bioquímicos en el musculo de pescado, Pre-rigor, rigor mortis pleno y post rigor mortis. Cambios organolépticos, físico químicos y microbiológicos en el musculo de pescado. Bacterias específicas en el deterioro, cambios en la frescura, calidad y descomposición post rigor.

### **Unidad 3:** Procesamiento de pescado fresco.

Conservación de pescado en hielo, calidad y tiempos de guarda en pescado conservado en frío. Formas de almacenamiento (hielo, RSW, CSW, contenedores, etc). Equipamiento para el procesado, tipos de maquinas, clasificadoras, lavadoras, descavezadoras y eviseradoras, fileteadoras, cuereadoras, separadoras de piel y espinas.

### **Unidad 4:** Productos salados.

Características de las especies utilizadas, fundamentos físicos y químicos de la salazón. Procesamiento de pescado salado. Distintos procesos de salado y madurado. Influencia del salado en la conservación.

### **Unidad 5:** Productos pesqueros marinados.

Definición. Características de los productos marinados. Procesamiento de pescado marinado. Tipo de productos marinados y en escabeche, Factores que influyen en la calidad y la vida útil de los productos marinados en frío.

### **Unidad 6:** Conservas de pescado

Historia, definiciones. Procesos de elaboración de conservas de pescado: Preparación de materia prima, salado, cocido, envasado y esterilizado. Control de cierre del envasado, enlatado de atún. Clasificación de los alimentos con respecto a la acidez. Tipos de conservas y su dependencia del efecto del calor. Envases para conservas: hojalata, tipos, características.

### **Unidad 8:** Ensilado de pescado



Definición, características. Ensilados químicos y ensilados biológicos. Materias primas en la elaboración de ensilados de pescado. Procesamiento de ensilados de pescado. Elaboración artesanal de alimentos para acuicultura.

Bibliografía

**Unidad 9:** El pescado desmenuzado.

Tecnología de procesamiento. Criterios de calidad para el análisis de pescado desmenuzado.

**Unidad 10:** Elaboración de aceite y harina de pescado

Importancia de la harina de pescado en la acuicultura, panorama de la producción mundial de harina y aceite de pescado, fuentes de materia prima. Proceso de obtención y equipos involucrados. Calidad de la harina de pescado.