



Corresponde a Resolución N° 406/2019

1-CARRERA: MEDICINA VETERINARIA.

2-DEPARTAMENTO: SALUD PÚBLICA Y EPIZOOTIOLOGÍA.

3-ASIGNATURA: PRÁCTICA PROFESIONAL EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE LA PESCA.

4- PLAN DE ESTUDIOS: 2011

5-CUERPO DOCENTE

Profesor a cargo: Prof. Adj. (Ex) Otrosky, Roberto Nelson

Auxiliares Docentes: Gentili, Sergio, Sereno, Dora, Forte Mariana, Schiaffino, Belen y Beccares, Guillermo

6-REGIMEN DE CURSADA: Bimestral. Presencial

7-CARGA HORARIA:

- Carga horaria total de la asignatura: 50 hs.
- Carga horaria total semanal: 1º semana: 15 hs. 2º semana 40 hs.
- Cantidad de semanas: 2 semanas.
- Carga horaria semanal dedicada a la actividad teórica: 8 hs. semanales.
- Carga horaria semanal dedicada a la actividad práctica: 34 hs semanales.

8-OBJETIVOS GENERALES Y PARTICULARES:

Objetivos Generales:

- Contribuir a la formación de un profesional capaz de liderar la implementación y aplicar tecnologías adecuadas y actuales en la industrialización de productos de la pesca.
- Conocer, ejercitar y utilizar, legislaciones y metodologías de control que aseguren la existencia en el mercado productos alimenticios inocuos, genuinos y dietéticamente adecuados.

Objetivos Particulares:

- Estimular el desarrollo de criterios sanitarios aplicables a la industrialización de los productos de la pesca comestibles y sus derivados.
- Adquirir conocimientos y destrezas en los procesos tecnológicos en la industrialización y conservación de los productos pesqueros.
- Aplicar criterios sanitarios a la industrialización, tecnología y control de los alimentos de la pesca y sus derivados.
- Conocer la importancia que reviste la industrialización de los productos pesqueros y su impacto en la salud pública y el desarrollo de las regiones.
- Afianzar la misión del veterinario en una actividad multidisciplinaria en la calidad, seguridad y protección de los Alimentos, en toda la cadena alimentaria y el cuidado del medio ambiente.
- Aplicar criterios higiénico-sanitarios basados en conocimientos científicos-técnicos, su interpretación y acción para lograr productos inocuos y seguros.

9-MODALIDAD DEL DICTADO: Clases teóricas Clases prácticas. Talleres. Visitas a establecimientos y organismos oficiales.



Corresponde a Resolución N° 406/2019

Recursos didácticos:

- Manual de Industrias Alimenticias elaborado en la cátedra.
 - Contenidos teóricos totales para la cursada de la Cátedra de Bromatología y Tecnología de alimentos.
- Estructura de clases teóricas con power point.
- Proyección de fotografías, videos, etc.
- Visitas y pasantías a establecimientos frigoríficos.
 - Desarrollo de procesos tecnológicos aplicados en la industrialización de derivados de la pesca.
 - Aplicación de normas de calidad alimentaria en las industrias de productos cárnicos. Productos no comestibles.
 - Visitas a establecimientos de producción primaria, derivados de la pesca y subproductos. Empresas de transporte, etc.

10-SISTEMA DE EVALUACION: Régimen de asistencia del 80%. Con examen final oral. Presentación de monografía.

11-SISTEMA DE PROMOCION:

Sin examen final con presentación trabajo.

12-CONTENIDOS:

Clasificación. Peces y mariscos. Especies comerciales más importantes. Artes de pesca. Sistemas de captura. Manejo y almacenamiento a bordo. Métodos de estiba. Recursos acuáticos y su aprovechamiento. Acuicultura. Medidas de protección de la pesca. Clasificación de los productos de la pesca. Industrias frigoríficas. Características de los establecimientos procesadores e industrializadores. Tecnología de procesamiento. Operaciones unitarias de la Tecnología del Pescado. Métodos de conservación. Elaboración de preserves y conservas. Higiene e inspección de las industrias. Controles y legislación. Producción, obtención, almacenamiento y transporte de productos de la pesca. Estudio bromatológico de los pescados y mariscos. Enfermedades. Evaluación de calidad. Especies comerciales más importantes.

Evaluación de calidad. Enfermedades.

13-BIBLIOGRAFIA:

- ACHA P. SZYRES B. (2003) Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales. OPS. 3º Edición.
- ASTIASARÁN, I. Y J.A. MARTÍNEZ (2000). Alimentos. Composición y Propiedades. McGraw-Hill Interamericana. Madrid.
- BERTULLO V. H. (1975). Tecnología de los Productos y Subproductos de Pescados. Moluscos y Crustáceos Edit Hemisferio Sud. (Argentina)
- BURGUESS, G.G., C. CUTTING, J.A. LOVERN y J.J. WATTERMAN (2007). El Pescado y las Industrias Derivadas de la Pesca. Acibia, Zaragoza.



Corresponde a Resolución N° 406/2019

- CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Ley 18.284 y Decreto 2126/71. Ed. De la Canal Asoc. Y Marzocchi Ediciones. Actualizado.
- CODEX ALIMENTARIUS, FAO/OMS. Versión actualizada.
- CONNELL, J. J. (2001)Control de la Calidad del Pescado. Edit. Acribia Zaragoza (España).
- HUSS, H.H. (2005). El Pescado Fresco. Su Calidad y Cambios de Calidad. FAO. Roma.
- ICMSF (2000). Microorganismos de los Alimentos Características de los Patógenos Microbianos. Edit. Acribia. Zaragoza (España).
- LUDORFF W. MEYER V. (1978).El Pescado y los Productos de la Pesca. Ed. Acribia Zaragoza (España).
- MADRID, A., J.M. VICENTE y R. MADRID (2006). El Pescado y sus Productos Derivados, 2ª ed. AMV Ediciones y Mundi-Prensa.
- MUUS, B.J., J.G. NIELSEN, P. DAHLSTROM y B.O. NYSTROM (1998). Guía de Identificación de Peces del Mar Atlántico y del Mediterráneo. Biología, Pesca e Importancia Económica. Omega, Barcelona.
- SENASA. (1968). Reglamento de Inspección. Decreto 4238/68. (Argentina).
- SIKORSKI, Z.E. (2010). Tecnología de los Productos del Mar: Recursos, Composición Nutritiva y Conservación. Acribia, Zaragoza.
- SUSUKI T. (1986). Tecnología de las Proteínas del Pescado y Krill. Edit. Acribia. Zaragoza (España).
- SYME J. (1968). El Pescado y su Inspección. Ed. Acribia. Zaragoza (España).