

## Corresponde a Resolución N° 050/2024

**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. Otrosky, Roberto Nelson

Docentes Auxiliares:

- Esp. Forte Mariana,
- Mg. Schiaffino, Belén
- Mg. Cerliani, Javier
- M.V. Becares, Guillermo

**6-RÉGIMEN DE CURSADA:** Bimestral. Presencial

### **7-CARGA HORARIA:**

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

### **8-OBJETIVOS:**

#### **a. 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.

#### **b. 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 PEDAGÓGICO DIDÁCTICA:**

Clases teóricas Clases prácticas. Talleres. Visitas a establecimientos y organismos oficiales. Recursos didácticos:

## Corresponde a Resolución N° 050/2024

- 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 EVALUACIÓN:** Régimen de asistencia del 80%. Presentación de monografía.

### 11-SISTEMA DE PROMOCIÓN DE LA ASIGNATURA:

- Promoción Sin examen final:
- Asistencia al 80% de las clases prácticas
- Aprobación de monografía final.

**12-CONTENIDOS ANALITICOS:** 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-BIBLIOGRAFÍA:

- ACHA P. SZYRES B. 2003. Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales. OPS. 3° 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. Acribia, Zaragoza.
- 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

## Corresponde a Resolución N° 050/2024

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).