

		<b>UNIVERSIDAD DE ORIENTE</b> <b>PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA</b>	
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS</b>			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-4414	PRELACIONES 209-3115 PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 209-3111 LABORATORIO DE PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTO	CRÉDITOS 4	SEMESTRE VII
HORAS SEMANALES 7	TOTAL HORAS SEMESTRE 112	VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005	
HORAS TEÓRICAS 3	HORAS PRÁCTICAS 4	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
<b>SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>			
Análisis de pH, acidez. Microbiología de pescados. Procesos de conservación tales como enlatado, congelado, ahumado, salado, secado y refrigeración.			
<b>OBJETIVO GENERAL</b>			
Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de evaluar la situación pesquera mundial y nacional actual y sus tendencias futuras. Explicar la dinámica de descomposición bioquímica y microbiología del pescado y mariscos. Aplicar diversas metodologías de preservación para obtener productos pesqueros de buena calidad.			
<b>SINOPSIS DEL CONTENIDO</b>			
I. EL RECURSO PESQUERO Y LA ALIMENTACIÓN.			
II. PESCA Y MANIPULACIÓN A BORDO Y EN TIERRA			
III. DINÁMICA DE LA DESCOMPOSICIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO EN HIELO			
IV. TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS			
V. CONGELACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS			
VI. ENLATADO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS			
VII. SALADO, SECADO, AHUMADO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS			
VIII. TECNOLOGÍA DEL SURIMI			
IX. ALIMENTO PARA ANIMALES Y SUBPRODUCTOS DE LA PESCA			
X. MANEJO DE DESECHOS DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS			
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikorski, Z. 1994. Seafood: Resource, Nutritional Composition and Preservation. CRC Press Inc, USA.</li> <li>• Lanier, T y Lee, C. 1992. Surimi Technology. Marcel Dekker, INC, USA.</li> <li>• MAC – PNUD – FAO. Informes técnicos y publicaciones pesqueras.</li> <li>• ITP. 1997. Libros sobre Procesos y Tecnología de Productos Pesqueros. Instituto Tecnológico Pesquero del Perú.</li> </ul>			

**ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS****PRACTICAS DE LABORATORIO:**

1. EVALUACIÓN SENSORIAL DEL GRADO DE FRESCURA DEL PESCADO. RIGOR MORTIS: PARÁMETROS QUE AFECTAN SU VELOCIDAD DE APARICIÓN
2. EVALUACIÓN DE LA FRESCURA DE CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
3. PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS. FILETEO Y CONGELACIÓN. EFECTOS DE TRATAMIENTOS CRIOPROTECTIVOS
4. SALADO Y SECADO DE PESCADO
5. AHUMADO
6. ENLATADO DE PRODUCTOS MARINOS
7. SEPARACIÓN MECÁNICA DE CARNE DE PESCADO, PREPARACIÓN DE SURIMI
8. PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DE SALCHICHAS DE PESCADO
9. ELABORACIÓN DE ENSILADO POR VÍA MICROBIOLÓGICA Y QUÍMICA.
10. ELABORACIÓN DE MARINADAS.

**BIBLIOGRAFÍA:**

- Sikorski, Z. 1994. Seafood: Resource, Nutritional Composition and Preservation. CRC Press Inc, USA.
- Lanier, T y Lee, C. 1992. Surimi Technology. Marcel Dekker, INC, USA.
- MAC – PNUD – FAO. Informes técnicos y publicaciones pesqueras.
- ITP. 1997. Libros sobre Procesos y Tecnología de Productos Pesqueros. Instituto Tecnológico Pesquero del Perú.