

		<b>UNIVERSIDAD DE ORIENTE</b> <b>PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA</b>	
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS</b>			
<b>ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA</b>		<b>DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</b>	
<b>CÓDIGO</b> 209-4414	<b>PRELACIONES</b> 209-3115 PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 209-3111 LABORATORIO DE PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTO		<b>CRÉDITOS</b> 4
		<b>SEMESTRE</b> VII	
<b>HORAS SEMANALES</b> 7		<b>TOTAL HORAS SEMESTRE</b> 112	
<b>VIGENCIA</b> I SEMESTRE DE 2005			
<b>HORAS TEÓRICAS</b> 3	<b>HORAS PRÁCTICAS</b> 4	<b>ELABORADO POR:</b> <b>TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS</b>	
<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.