



Carrera: Licenciatura en Tecnología de los Alimentos

TECNOLOGIA Y CALIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS I

UNIDAD I

Ciencia y tecnología del pescado. Definiciones. La industria pesquera. Diferentes plantas. Formas de procesamiento. Diagramas de flujo generales. Despiece del pescado. Métodos y principios de conservación del pescado. Legislación.

Refrigeración y congelación de pescado. Fábricas de fileteado y congelado. Características constructivas generales. Equipos y máquinas. Líneas del proceso. Diagrama de flujo. Recepción y mantenimiento del pescado. Lavado. Clasificación. Fileteado. Congelado. Enmastado. Almacenamiento y expedición. Controles de calidad del proceso. Tecnología del pescado reestructurado. Aprovechamiento de especies subutilizadas y recortes.

UNIDAD II

Conservas: Definición. Principales especies destinadas a la industria conservera. Diferentes líneas de proceso. Recepción y mantenimiento de materia prima. Lavado y clasificación. Enlatado. Tipos de latas y otros envases. Cocción. Operación de llenado: agregado de líquido de cobertura y otros. Agrafado. Tratamiento térmico. Tipos de autoclave (continuos y discontinuos). Enfriado. Prueba de la estufa.

Controles de calidad durante el proceso.

UNIDAD III

Preservas. Definición. Salazón. Definición. Fundamentos de la salazón. Insumos. Requisitos de la sal. Tipos de salado. Principales especies utilizadas. Diagramas de flujo. Recepción de la materia prima. Lavado. Preparación del pescado para el salado. Salado y madurado. Salado y secado. Acondicionamiento para la venta. Alteraciones de los productos salados.

Ahumado. Definición. Principales especies utilizadas. Manipulaciones previas al ahumado. Preparación del pescado. Salazón. Especies. Secado. Ahumado. Dispositivos y cámaras para ahumar. Materiales para la obtención de humo, maderas utilizadas. Métodos de ahumar: artesanal y automatizado, frío y caliente. Formas de colgar el pescado.

Otras preservas: marinados

Controles de calidad.