



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS



Tecnología y calidad de productos pesqueros II Vigencia 2016	
Docente Responsable	
Apellido y Nombre (Categoría docente)	Responsable: Agüeria, Daniela (Prof. Adjunta)
Otros integrantes de la Cátedra	
Sanzano, Pablo (Profesor Adjunto)	
Marco de Referencia	
Asignatura	Tecnología y calidad de productos pesqueros II
Carácter	Curso de grado
Carga horaria total	45 hs.
Cuatrimestre de dictado	Primero
Objetivo	
<ul style="list-style-type: none">Adquirir conocimientos sobre aspectos tecnológicos e higiénicos que intervienen en la elaboración de productos y subproductos pesqueros	
Programa	
Unidad 1: Evaluación de la calidad y aptitud para consumo de pescado. Prácticas de laboratorio en técnicas de análisis sensorial. Usos de tablas. Determinación del contenido de bases nitrogenadas volátiles por el método de Antonacopoulos. Determinación de pH.	
Unidad 2: Taller de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Desarrollo de planes HACCP de diferentes productos pesqueros. Equipo HACCP. Descripción del producto y forma de consumo. Desarrollo y verificación del diagrama de flujo. Principio 1: análisis de peligros y medidas de control. Principio 2: determinación de los puntos críticos de control. Principio 3: determinación de límites críticos. Principio 4: monitoreo. Principio 5: determinación de acciones correctivas. Principio 6: verificación. Principio 7: documentación y registros.	
Unidad 3: Desarrollo sostenible de la pesca. Pesca responsable. Aprovechamiento integral de los recursos. Harinas y aceites de pescado: Materia prima, proceso de elaboración. Ensilados. Otros procesos: Langostinos y calamares. Rayas. Ancas de rana toro y otros productos de la acuicultura.	
Metodología – Evaluación	
Selección de estrategias didácticas	
La metodología consistirá en la realización de clases teóricas estimulando la participación de los alumnos (expositivo- dialógico). Los contenidos serán presentados por el docente con el apoyo de recursos didácticos; además, se propiciará el trabajo grupal para abordar temas específicos con una puesta final. Se complementará con una visita al Puerto de Mar del Plata y empresas pesqueras de dicha ciudad. Este viaje permitirá reforzar los aprendizajes adquiridos en el aula.	
Evaluación de los contenidos	
La evaluación de los alumnos será de tipo formativa (a lo largo del proceso): se evaluarán no solo los conocimientos sino también otros comportamientos que son significativos para lograr el cumplimiento de los objetivos (expresión oral y escrita, participación en las actividades propuestas, puntualidad, etc.). Para tal fin, se elaborará una ficha de cada alumno para registrar la información. La evaluación parcial y el recuperatorio se realizarán a través de exámenes escritos. La acreditación de la materia se realizará mediante un examen final oral.	