

Escuela Nacional de Pesca Comandante Luis Piedra Buena

Curso: PILOTO DE PESCA

Asignatura: TECNOLOGIA PESQUERA

CONTENIDOS CONCEPTUALES

- U. T. 1: Manipuleo y conservación del producto congelado.
Composición del músculo del pescado. Variación estacional.
Contenidos de lípidos, agua, minerales, cenizas y vitaminas.
Cambios post-mortem en el pescado. Cambios bacteriológicos.
Rancidez. Cambios físicos. Variación del P.H.
Congelación. Congelado por túneles y por placas. Congelado rápido.
Calidad del producto en base al tiempo y forma de congelado.
Reconocimiento del grado de congelación.
Empaque del producto congelado. Envases más comunes.
Recomendaciones sobre estiba del producto congelado a bordo. Descarga del producto congelado. Control de calidad.
- U.T. 2: Máquinas para procesar el pescado a bordo.
Clasificación de las máquinas utilizadas a bordo. Necesidad del empleo de máquinas. Rendimiento de las máquinas en comparación con la mano de obra reemplazada.
Cortadoras. Forma de empleo, ubicación en planta. Cuidados de manejo.
Fileteadoras. Diferentes modelos y cortes que realizan.
Peladoras. Técnicas de separación de la piel.
Lavadoras. Uso de agua de mar y de agua dulce. Agregado de productos al lavado.
Clasificadoras y cintas de transporte. Línea de producción tipo para diferentes plantas a bordo. Optimización del trabajo en una línea de producción. Combinación de dos o más líneas simultáneas para diferentes productos.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

- U. T. 1:
- (1) Congelado de productos marinos.
 - (2) Reconocimiento e informe de calidad de productos congelados.
- U. T. 2:
- (1) Análisis de necesidades de empleo de maquinaria a bordo.
 - (2) Operación adecuada y segura de máquinas de procesamiento a bordo.
 - (3) Armado de líneas de producción en base al producto a obtener.

CONTENIDOS ACTITUDINALES

- (A) Rigor científico en la evaluación de calidad de los productos marinos.
- (B) Aceptación de pautas de protección de las especies marinas y su explotación.

BIBLIOGRAFIA

1. "La congelación en las pesquerías", FAO, documento técnico 167.
2. "Tecnología de Productos Pesqueros", Ing. H. Lupin.