

AF (2 hojas)

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

SERVICIOS DESCENTRALIZADOS DE PUNTARENAS

PLAN DE TRABAJO DEL CURSO SOBRE

INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS

II CICLO 1982

JULIO 1982

PROF. RICARDO VALERIN

OBJETIVO: Preparar al estudiante de Pesquería y Náutica en la tecnología existente, sobre todas las etapas de la industrialización de productos pesqueros.

METODO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: Los temas desarrollados en el curso, se basarán en notas técnicas entregadas por el profesor. Se realizará un proyecto, con el objetivo de estudiar la posibilidad de producir diferentes tipos de productos derivados de la pesca.

EVALUACION:

2	exámenes parciales	30%
8	tareas	10
8	cuices	10
1	Proyecto	25
	EXAMEN FINAL	25

TEMARIO:

- 1.- Introducción
- 2.- Composición química y valor nutritivo del pescado.
- 3.- Alteraciones post-mortales del pescado.
- 4.- Utilización del frío como medio de conservación del pescado.
- 5.- Cambios que ocurren en el pescado por efectos del frío.
- 6.- Manipulación del pescado a bordo.
- 7.- Distribución y comercialización del pescado.
- 8.- Control de calidad de los productos pesqueros.
- 9.- Congelación.
- 10.- Salado y secado de pescado.
- 11.- Ahumado.