

**UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA
ANTONIO NARRO**

PROGRAMA ANALITICO

Fecha de elaboración: Agosto 2001

DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

Nombre del docente: Q.F.B. Antonio Francisco Aguilera Carbó

Nombre de la materia: Productos Marinos

Clave: ALI-473

Departamento que la imparte: Nutrición y Alimentos

Número de horas teoría: 3

Número de horas práctica: 2

Número de créditos: 8

Carreras en las que se imparte: Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Pre-Requisito(s): Ictiología NUA-470

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Que el alumno conozca las diferentes tecnologías para el procesamiento de productos derivados de la pesca.
- Que el alumno aplique los conocimientos adquiridos para preservar los alimentos producidos a partir de los productos marinos.

Temario.

Capítulo 1

Introducción.

Capítulo 2

Pescado seco.

Proceso de desecado.

Calidad de los productos secos.

Alteración de estos productos.

Proceso de conservación

Pescado Salado.

Proceso de salazón.

Calidad de los productos secos.

Alteración de estos productos.

Proceso de conservación

Pescado Ahumado.

Curación por humo

Aspecto nutritivo.

Consideraciones sobre la seguridad de estos productos.
Proceso de conservación.

Capítulo 3

Pescado en escabeche, adobado y marinado.
Fundamentos de marinado o adobado.
Conservación de estos productos.
Alteraciones por un mal manejo de proceso.

Capítulo 4

Productos enlatados. (Pescados, gambas y moluscos)
Fundamentos de fabricación.
Calidad y estabilidad de los alimentos marinos enlatados.
Alteración de los productos enlatados.

Capítulo 5

Pasta de pescado
Materia prima.
Fundamentos de la preparación de la preparación de la pasta.
Estabilidad de la pasta de pescado (calidad y alteración).
Productos de pasta de pescado.

Capítulo 6

Productos y subproductos de pescados especiales.
Salsa de pescado.
Ensilaje de pescado.
Hidrolizado de proteínas de pescado-
Enzimas de pescado.

Capítulo 7

Harina y Aceite de pescado.
Introducción.
Materia prima.
Conservación de la materia prima
Proceso de fabricación de harina y aceite.
Proceso de fusión húmeda.
Calentamiento.
Prensado.
Separado.
Evaporación.
Secado.
Molienda y almacenamiento de harina de pescado.
Productos y utilización.

Aceite de pescado

Contenido fundamental.
Utilización.
Efectos benéficos den la salud.

Evaluación.

Los exámenes parciales.....50%

Consultas y trabajos.....	20%
Exposición.....	10%
Laboratorio.....	20%
Total.....	100%

Bibliografía:

Adiaan. Rutier. El Pescado y los Productos Derivados de la Pesca. Eitorial Acibia, S.A. (Zaragoza España)

Pérez saleron L.A: Los animales Cosmestibles de importancia comercial en aguas mexicanas. Ed. C.E. C. S. A.

Ortiz de M.A. Tecnologías Pesqueras en el Trópico Húmedo de México. Ed. Centro de Ecodesarrollo.

J.J. Conell. Control de la Calidad del Pescado Ed. Acibia.

Fredic W. Wheaton. Acuicultura. Ed. AGT Editor. S.A.

Bardech E. J. Ryhter H. J. Mclamey O. W. Acuicultura (Crianza y Cultivo de Organismos Marinos y de Agua Dulce. ED. AGT Editor S.A.

Desrosier, N.W. elementos de Tecnología de Alimentos. Editorial C.E.C.S.A.

PROGRAMA ELABORADO PRO:Q.F.B. Antonio Francisco Aguilera Carbó