

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO
DIVISION DE CIENCIA ANIMAL

Programa Analítico

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: NUA-473

Departamento que la imparte: Nutrición y Alimentos

Numero de horas teoría: 3

Numero de horas práctica: 2

Numero de créditos: 8

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

Pre-Requisito(s): Ictiología NUA 470

Objetivo General

Que el Alumno Adquiera los Conocimientos Teórico Prácticos Sobre el Procesamiento y Conservación de los Productos Marinos.

Objetivos Específicos:

- Que él al 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.

Productos pesqueros salados.

Calidad de los productos.

Alteración de estos productos.

Proceso de conservación.

Pescado Ahumado.

Curación por humo.

Aspecto nutritivo.

Consideraciones sobre la seguridad de estos productos.

Proceso de conservación.

Capitulo 3

Pescado en escabeche, adobado y marinado.

Fundamentos de marinado o adobado.

Conservación de estos productos.

Alteraciones por un mal manejo de proceso.

Capitulo 4

Alimentos marinos enlatados.

Productos enlatados. (Pescados, gambas y moluscos)

Fundamentos de fabricación.

Calidad y estabilidad de los alimentos marinos enlatados.

Alteración de los productos enlatados.

Capitulo 5

Pasta de pescado.

Materia prima.

Fundamentos de la preparación de la pasta.

Estabilidad de la pasta de pescado (calidad y alteración).

Productos de pasta de pescado.

Capitulo 6

Productos y subproductos de pescados especiales.

Salsa de pescado.

Ensilaje de pescado.

Hidrolizado de proteínas de pescado.

Enzimas de pescado.

Capitulo 7

Harina y Aceite de pescado.

Introducción.

Materia prima.

Conservación de la materia prima.

Proceso y fabricación de harina y aceite.

Proceso de fusión húmeda.

Calentamiento.

Prensado.

Separación.

Evaporación.

Secado.

Molienda y almacenamiento de harina de pescado.

Productos y utilización.

Aceite de pescado.
Contenido fundamental.
Utilización.
Efectos benéficos en la salud.

Evaluación

Los exámenes parciales.....	50 %
Consultas y trabajos.....	20 %
Exposición	10 %
Laboratorio	20 %
Total	100%

Bibliografía:

Adriaan, Ruiters. **El Pescado y los Productos Derivados de la Pesca**. Editorial Acribia, S.A. (Zaragoza España)

Pérez salmeron L. A., **Los animales Comestibles 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. Acribia.

Fredric W. Wheaton. **Acuicultura**. Ed. AGT Editor. S.A.

Bardach E. J., Ryther H.J., McLaren 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 POR: Q.F.B. Antonio Francisco Aguilera Carbó