

FACULTAD DE VETERINARIA
PROGRAMACION DOCENTE
(Asignaturas quinto curso)

ASIGNATURAS

Sección de Medicina y Sanidad

| | |
|--|----|
| * Patología Médica y de la Nutrición | 5 |
| Patología Infecciosa | 13 |
| * Patología Quirúrgica II | 23 |
| * Higiene e Inspección de Alimentos | 27 |
| * Reproducción y Obstetricia | 47 |

Sección de Producción Animal y Economía

| | |
|--|----|
| * Higiene e Inspección de Alimentos | 27 |
| * Economía Agraria | 53 |
| * Proyectos y Construcciones ganaderas | 57 |
| ⊗ Producciones Animales | 61 |
| Reproducción y Obstetricia | 47 |

Sección de Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos

| | |
|---|----|
| ⊗ Producciones Animales | 61 |
| * Ciencia y Tecnología de la Carne | 71 |
| Lactología | 77 |
| * Tecnología del Pescado | 81 |
| * Higiene e Inspección de Alimentos | 27 |

Tecnología del pescado

OBJETIVO DE LA DISCIPLINA

Familiarizar al alumno con los métodos más corrientes de elaboración del pescado y diversos productos derivados de la pesca.

Dividida en dos partes: Bioquímica y Tecnología del Pescado.

Contenido de la parte de Bioquímica del pescado. Teoría. Composición química del pescado. Lípidos del pescado. Alteración de los lípidos del pescado. Proteína del pescado. Alteración de las proteínas del pescado. Otros componentes del pescado. Sustancias nocivas en el pescado.

Primer trimestre, dos horas a la semana.

TECNOLOGIA DEL PESCADO

Parte impartida por el *Prof. Sala Trepal.*

Contenido Teórico. Elementos de biología marina. Sistemas de pesca y su repercusión en la calidad de la materia prima. Caladeros explotados por la industria pesquera española y su evolución en el tiempo. Importancia de las capturas y su evolución histórica: otros aspectos de la economía pesquera.

Diversos aspectos de la metodología de conservación del pescado (énfasis en los más utilizados). Microbiología del pescado. Tecnología de la elaboración de los principales productos derivados de la pesca.

Contenido. Seminarios sobre identificación de las principales especies de interés tecnológico. Identificación del producto elaborado.

BIBLIOGRAFIA

No existe un libro en el que se encuentre el conjunto de los aspectos tratados. Al

inicio de cada capítulo se indica la bibliografía apropiada, usualmente en inglés, al no existir prácticamente ninguna en castellano.

Son importantes los apuntes tomados en clase.

Pueden consultarse las siguientes obras:

GEORG BORGSTROM. *Fish as Food*.

WHEATON YLAWSON. *Processing Aquatic Food Products*.

G. BURGESS. *El pescado y las industrias derivadas de la pesca*.

FRANCE SOUDAN. *La conservation par le Froid des Poissons, crustacés y molusques*.

LOTINA Y BENGUA. *Peces de mar y de río*.

PERIODO

Se inicia una vez finalizada la impartición de la primera parte de la disciplina: Composición química y algunos aspectos de la alteración del pescado (impartida por el Dr. Calvo).

Se suele iniciar en el segundo trimestre y finaliza al acabar el curso.

PROFESORADO

— *Prof. Calvo*. Primer trimestre.

— *Prof. Sala Trepal*. 2.º y 3.º trimestre.

EVALUACIONES

Un examen parcial al terminar la parte de Bioquímica del pescado. Para liberar materia no basta la calificación de «aprobado».

Examen sobre unas 8-12 preguntas de valor desigual. Puntuación sobre 10.