

**Electiva:**

**Programa:** Tecnología de Productos Pesqueros

**Objetivo General:** Desarrollar en el estudiante habilidades y destrezas que le permitan conocer el procedimiento de productos frescos y congelados de la industria pesquera.

**Contenido**

- Materia prima.
- Procesamiento del pescado fresco.
- Líneas de producción.
- Productos congelados.
- Equipos de congelación.
- Elaboración de productos.
- Evaluación de la calidad de los productos.
- Tiempos de congelación.

**Estrategias metodológicas:** Clases Teóricas Practicas. Recursos Didácticas. Demostraciones. Pizarrón. Videos.

**Bibliografía:**

- Control de calidad del pescado. Connell, J. Ed. Acribia. 1979.
- El pescado fresco, su calidad y cambios de calidad. Fao 1986.
- Bioquímica y tecnología de los alimentos. Cheftel.
- Química de los alimentos Belitz, H. D. Ed. Acribia. 1988.

Certificación	Sello
Secretaría General	