



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA

FACULTAD DE VETERINARIA

Nombre del curso: HIGIENE, INSPECCIÓN Y CONTROL DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Instituto: INVESTIGACIONES PESQUERAS “PROF. DR. VÍCTOR H. BERTULLO”

Área académica: TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

Área temática: ORIENTADO TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Carga horaria por estudiante:

Teórico/Prácticos: 60 hs.

Prácticos: 40 hs.

Duración Total: 100 hs.

FUNDAMENTACIÓN DEL CURSO:

En nuestro país, la inspección higiénico sanitaria y controles sanitarios de plantas y buques factorías, planes Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) deben ser supervisados y firmados por un profesional veterinario (Decreto 213/997). Para el correcto desempeño de estas funciones es imprescindible un buen soporte académico.

Son objetivos de este curso capacitar a los futuros profesionales en los aspectos propios de la disciplina tanto desde el punto de vista teórico, práctico y actitudinal.

1. CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS

- Anatomía de peces, moluscos y crustáceos referida a la inspección sensorial de los mismos.
- Fisiología de peces, moluscos y crustáceos y la acuicultura referida a la inspección de los mismos.
- Microbiología de los alimentos
- Nociones de bioquímica
- Nociones de parasitología
- Nociones de Toxicología
- Nociones de Anatomía Patológica

OBJETIVO GENERAL: Evaluar la Inocuidad (aptitud para consumo humano) y la calidad de los productos de la pesca y la acuicultura

OBJETIVOS PARTICULARES:

- Evaluar desde el punto de vista higiénico sanitario los productos de la pesca y la acuicultura.
- Evaluar la calidad de los productos de la pesca y la acuicultura
- Reconocer los principales peligros asociados a los productos de la pesca y la acuicultura
- Aplicar los diferentes sistemas y planes para el aseguramiento de la inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura.

UNIDADES TEMÁTICAS

UNIDAD TEMÁTICA I) Deterioro

Objetivos:

Comprender los conceptos y mecanismos que intervienen en la inocuidad y calidad de los productos de la pesca y la acuicultura.

Contenidos

- Definición y concepto de inocuidad
- Definición y concepto de calidad
- Contaminación, definición, concepto, clasificación
- Putrefacción y deterioro de los productos de la pesca y la acuicultura.

UNIDAD TEMÁTICA II) Evaluación de la frescura y la calidad

Objetivo:

Evaluar los aspectos higiénicos sanitarios de los productos de la pesca y la acuicultura.

Juzgar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca y la acuicultura

Contenidos:

- Evaluación sensorial de los productos objetivos de la pesca y la acuicultura (fresco, congelado, preservas, conservas, cpp, etc)
- Métodos de laboratorio para la evaluación de la frescura y calidad de los productos de la pesca y la acuicultura.

UNIDAD TEMÁTICA III) Aseguramiento de la inocuidad

Objetivo:

- Analizar los diferentes procesos de la tecnología de los productos de la pesca y la acuicultura.
- Elaborar planes para asegurar la inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura.
- Evaluar la inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura.

Contenidos:

- SSOP y BMP
- HACCP
- Evaluación de riesgos
- Buenas Practicas Acuícolas (GAP)
- ETA vinculadas a los productos de la pesca y la acuicultura

UNIDAD TEMÁTICA IV) Normativas para procesamiento, comercialización y transporte

Objetivos:

Conocer las diferentes normativas nacionales e internacionales relacionadas a los productos de la pesca y acuicultura.

Aplicar las diferentes normativas nacionales e internacionales relacionadas a los productos de la pesca y acuicultura.

Contenidos:

Requisitos de los principales mercados

METODOLOGÍA

El cuerpo del curso se desarrollará en la modalidad de taller. A los estudiantes se les brindará un marco teórico que sumado a sus conocimientos previos y estudios y trabajo personal le permitirán desarrollar las diferentes consignas propuestas.

En las clases prácticas se capacitará a los estudiantes en las destrezas necesarias para realizar las diferentes actividades previas de la disciplina (Evaluación Sensorial, métodos de laboratorio, Evaluación de la calidad, etc).

Actividades en el medio:

- Visita a plantas
- Interacción con profesionales que se desempeña en diferentes ramas de la orientación
- Ejercicio libre
- Sector oficial
- Responsables de plantas procesadoras
- Responsables trading

EVALUACION DEL APRENDIZAJE

1- Ganancia de Curso

De acuerdo a las reglamentaciones vigentes en Facultad de Veterinaria

2- Aprobación de la materia

- a) Talleres, Seminarios, Trabajos Prácticos
Evaluación Diagnóstica (sin fines sumativos)
Se evaluarán por separado mediante presentaciones orales e informes de las actividades de taller y actividades en el medio

- b) Parciales
Evaluaciones Parciales:

En el curso se plantean 3 instancias de evaluaciones sumativas a saber:

- una en la modalidad de resolución de problemas
- una en la modalidad de verdadero o falso justifique su respuesta (respuesta breve)
- una globalizadora que combina las 2 modalidades

De la aprobación de la asignatura a través:

- Para aprobar la asignatura por medio de las evaluaciones y actividades propuestas en el curso:
 - c) Exoneración

Para exonerar el curso se debe obtener un 70% en cada una de las evaluaciones parciales y 75% en la globalizadora

Si en una de las evaluaciones parciales un estudiante obtiene un porcentaje menor al 70% pero igual o superior al 60% puede compensar la diferencia con el porcentaje obtenido en la evaluación globalizadora.

El resto de las actividades propuestas durante el curso pueden compensar hasta con un 5% para alcanzar la exoneración.

- d) Examen Final

La metodología es similar a la evaluación globalizadora.

Los porcentajes de aprobación son los establecidos por la UdelaR.

EVALUACION DEL PROCESO

- a) Evaluación del curso por los estudiantes
A través de la plataforma EVA utilizando los instrumentos diseñados por el departamento de enseñanza veterinaria.
Evaluaciones anónimas propias del área.

- b) Evaluación del curso por los docentes
Evaluaciones formativas previas al comienzo de cada unidad temática.
Por reuniones al finalizar el curso.

CREDITOS

Teórico/Prácticos: 8.

Prácticos: 4

Total: 12

10. BIBLIOGRAFIA

ALASALVAR, CESARETTIN et al. 2011. Handbook of seafood quality, safety and health applications. Chichester, West Sussex, UK; Ames, Iowa: Wiley-Blackwell. xxviii, 542 p.

BERTULLO, V.H. 1975. Tecnología de los Productos de la Pesca y Subproductos de Pescados, Moluscos y Crustáceos. Buenos Aires: Hemisferio Sur. 539p

BURT J.R. 1988. Fish smoking and drying: the effect of smoking and drying on the nutritional properties of fish. London; New York: Elsevier. xii, 166 p: cuads., gráfs.

DRAGONETTI, J.P. 2008. Guía ilustrada para la evaluación de la frescura de peces, moluscos y crustáceos. Ed. Facultad de Veterinaria. 119p

DRAGONETTI, J.P. 1998. Guía didáctica: HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos). Facultad de Veterinaria. IIP. MEAAP- UAP.

HERSOM, A.C. y HULLAND, E.D. 1985. Conservas alimenticias: procesado térmico y microbiología. Ed. Acribia. Zaragoza, España. ix, 451 p

HUSS, HANS HENRIK. 1994. Assurance of seafood quality. Roma: FAO ix, 169 p: il., cuads., gráfs.

HUSS, H.H. 1997. Aseguramiento de la calidad de los productos pesqueros. FAO. Documento Técnico de Pesca N° 334.

HUSS, H.H. 1998. El pescado fresco: su calidad y cambio de la calidad. Colección Food and Agriculture Organization of the United Nation: Pesca N° 29. Roma, Italia.

HUSS, HANS HENRIK. , ABABOUCHE L. y GRAM L. 2004. Assessment and management of seafood safety and quality. Roma: FAO vii, 230 p, cuads. gráfs.

LUTEN, J.B. et al. 2006. Seafood research from fish to dish: quality, safety and processing of wild and farmed fish. Wageningen Academic Publishers.567
p.: cuads., gráfs..

TORRY RESEARCH STATION. 1989. Sensory Assessment of Fish Quality.
Aberdeen: Torry Research Station, FAO CORPORATE DOCUMENT
REPOSITORY.