FACULTAD DE VETERINARIA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES PESQUERAS
"Prof. Dr. Víctor H. BERTULLO"

TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA
GR. 1
TEMARIO PARA PRUEBA TEÓRICA

1. Bases anatómicas de productos hidrobiológicos (peces, moluscos y crustáceos) aplicada a la inspección veterinaria y tecnología de proceso.
2. Deterioro en peces.
3. Deterioro de moluscos y crustáceos.
4. Evaluación de la frescura en peces.
5. Evaluación de la frescura en moluscos y crustáceos.
6. Métodos objetivos de inspección.
7. Tecnología del frío aplicadas a los productos de la pesca: refrigeración y congelación.
8. Tecnología de la congelación.
9. Inspección higiénico sanitaria y control de calidad de los productos de la pesca congelados.
10. Tecnología de las salazones (salado, seco, salado húmedo y salazón en pickle)
11. Inspección higiénico sanitaria y control de calidad de los productos salados.
12. Tecnología del ahumado de los productos de la pesca: ahumado en frío, ahumado en caliente.
13. Inspección higiénico sanitaria y control de la calidad de los productos ahumados.
14. Tecnología de las preservas acidas: escabeches, marinados, etc.
15. Inspección higiénico sanitaria y control de la calidad de las preservas ácidas.
16. Tecnología de las conservas.
17. Inspección higiénico sanitaria y control de la calidad de las conservas.
18. Plantas pesqueras: sistemas estandarizados operacionales de sanitización (SSOP). Buenas prácticas de manufactura. (BMP).
19. ETA vinculadas a los productos hidrobiológicos.
20. HACCP.

CONSEJO
Res. Nº 20/19

TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA
GR. 1
TEMARIO PARA PRUEBA PRÁCTICA

1. Bases anatómicas de productos hidrobiológicos (peces, moluscos y crustáceos) aplicada a la inspección veterinaria y tecnología de proceso.
2. Inspección veterinaria de la frescura en pescado.
3. Inspección veterinaria de la frescura en moluscos y crustáceos.
4. Inspección veterinaria de productos congelados.
5. Inspección veterinaria de productos salados.
6. Inspección veterinaria de productos ahumados.
7. Inspección veterinaria de productos en conserva.
8. Tecnología del corte en los productos de la pesca.
9. Identificación de peligros en productos hidrobiológicos (peces, moluscos, crustáceos y macro algas)
10. Métodos objetivos de inspección .BNVT y TMA por el método de microdifusión de Conway.