



Temario para concursos G2 Área Tecnología de los Productos de la Pesca

Prueba Teórica

1. Bases anatómicas y fisiológicas de peces moluscos y crustáceos, aplicada a la inspección veterinaria y tecnología de los productos de la pesca.
2. Peces, moluscos y crustáceos como alimento.
3. Inocuidad en peces, moluscos y crustáceos para consumo humano. Inspección veterinaria del deterioro y la putrefacción de peces, moluscos y crustáceos.
4. Métodos de laboratorio para la evaluación del deterioro y la alteración de peces, moluscos y crustáceos.
5. Manejo post captura y post cosecha de peces, moluscos y crustáceos.
6. Tecnología del frío aplicada a los productos de la pesca.
7. Tecnología de las preserves. Evaluación e inspección veterinaria de los productos de la pesca en preserves.
8. Tecnología de las conservas. Evaluación e inspección veterinaria de los productos de la pesca en conserva
9. Concentrados proteicos de pescado.
10. Tecnología de pulpas y pastas de pescado. Rebozados. *Surimi*.
11. ETA relacionadas con los productos de la pesca

Prueba Práctica

1. Tecnología del corte de pescado (Limpio, H&G, Espalmado, Mariposa, Bife, Filete y Postas).
2. Inspección veterinaria del deterioro y la putrefacción en peces moluscos y crustáceos.
3. Métodos objetivos de inspección de los productos de la pesca.
4. Evaluación veterinaria de los productos congelados, calidad e inocuidad.
5. Tecnología de la salazón.
6. Tecnología del Ahumado.
7. Tecnología de las preserves ácidas.
8. Evaluación veterinaria de las conservas.
9. Identificación de peligros en productos de la pesca.
10. Ejercicio HACCP.