



**Unidad de Ciencia y Tecnología de Productos Pesqueros
Temario para concurso para G3 Prof. Adjunto**

- 1) Bases anatómicas y fisiológicas de peces moluscos y crustáceos aplicadas a la inspección veterinaria y la tecnología de proceso.
- 2) Deterioro e inspección veterinaria para la evaluación del deterioro y la putrefacción en peces moluscos y crustáceos. Aptitud para consumo humano.
- 3) Métodos de laboratorio para la evaluación del deterioro y la frescura en peces, moluscos y crustáceos.
- 4) Tecnología del frío. Refrigeración y congelación en productos de la pesca. Evaluación veterinaria de la inocuidad y la calidad de productos refrigerados y congelados.
- 5) Tecnología de las pulpas y pastas de pescado. Tecnología de los productos rebozados, tipos de rebozados. Evaluación de la inocuidad y de la calidad.
- 6) Tecnología del ahumado y salado aplicada a los productos de la pesca. Alteraciones, evaluación de la inocuidad y la calidad. Parámetros físicos, químicos y microbiológicos.
- 7) Tecnología de las conservas aplicadas a los productos de la pesca. Evaluación veterinaria de las conservas, Inocuidad y calidad.
- 8) Concentrados proteicos de pescado para uso humano directo e indirecto.
- 9) Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) relacionadas con los productos de la pesca. Peligros biológicos y químicos
- 10) Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) aplicado a los productos de la pesca. Controles preventivos. Conceptos generales de análisis de riesgo.