

CALIDAD EN LA INDUSTRIA PESQUERA: CONCEPTOS Y APLICACIONES PRÁCTICAS

scorvalan@frch.utn.edu.ar

DOCENTE RESPONSABLE:

Corvalan, S.

CUERPO DOCENTE:

Soraya Corvalán^{1,2}, Susana Bollman¹; Soledad Gurisich^{1,2}, Valeria Solana^{1,2}; Mariana Serra^{1,2}.

¹Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Chubut. Departamento de Ingeniería Pesquera, Puerto Madryn, Chubut, Argentina.

²Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Chubut. Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Acuicultura, Pesca y Alimentos, Puerto Madryn, Chubut, Argentina.

1. FUNDAMENTOS

Los fundamentos del curso propuesto se centran en brindar una visión integral y aplicada sobre la gestión de la calidad y la inocuidad en la producción de alimentos derivados de materias primas de origen pesquero, abarcando desde conceptos esenciales hasta herramientas prácticas para la identificación, análisis y resolución de problemas sanitarios y operativos.

Se abordarán los principios fundamentales que rigen la calidad y su importancia estratégica en la industria alimentaria. Se analizará la cadena de frío como sistema clave para conservar la calidad, frescura e inocuidad de los alimentos perecederos.

Se estudiarán los mecanismos de deterioro en productos frescos y congelados, incluyendo factores físicos, químicos y microbiológicos que afectan la textura, color, sabor, valor nutricional y vida útil.

El curso incluirá un recorrido de los principales problemas de calidad comercial e inocuidad que afectan a las especies comerciales, así como determinaciones bromatológicas más usuales.

Se explicarán los fundamentos y métodos de muestreo en la industria alimentaria, destacando la importancia de obtener muestras representativas para la evaluación de características físicas, químicas y microbiológicas.

Se trabajará en la detección temprana de desvíos respecto a estándares sanitarios, el establecimiento de criterios de gravedad y la implementación de acciones correctivas, promoviendo la toma de decisiones informada y basada en datos objetivos para minimizar riesgos y garantizar la seguridad del producto. Finalmente, se desarrollarán conceptos relativos a la importancia de la trazabilidad en la industria alimentaria.

Este enfoque permitirá a los participantes adquirir conocimientos básicos referidos a la calidad y la inocuidad en la industria pesquera.

2. OBJETIVOS DEL CURSO

Objetivo General:

- Capacitar a los participantes sobre aspectos higiénico-sanitarios de productos pesqueros.

Objetivos Específicos:

- Revisar conceptos sobre deterioro en los productos frescos y congelados, así como muestreos realizados en la industria y aditivos utilizados.
- Identificar oportunidades de mejoras en el aseguramiento de calidad a partir de la incorporación de los conocimientos multidisciplinarios compartidos durante el curso
- Facilitar la transferencia de conocimiento formal y tácito entre los actores del sector sobre aspectos higiénicos-sanitarios en la industria pesquera.

3. CONTENIDOS MÍNIMOS

Calidad: definición, conceptos básicos.

Cadena de frío: importancia inocuidad/calidad. Desvíos, acciones correctivas.

Deterioro: productos frescos y productos congelados.

Identificación de problemas sanitarios de las especies comerciales relevantes.

Principales determinaciones bromatológicas.

Principales muestreos realizados en la industria. Conceptos y fundamentos.

Detección de desvíos sanitarios, criterios de gravedad y toma de decisiones.

Trazabilidad: introducción al concepto.

4. FECHAS Y CARGA HORARIA

Duración total: 8 horas.

Modalidad: Híbrida.

Días y horarios: lunes 18/08 de 14 a 17 hs, miércoles 20/08 de 14 a 17 hs, y jueves 21/08 de 14 a 16 hs.

5. METODOLOGÍA DE TRABAJO

- Sesiones teóricas breves y conceptuales.
- Intercambio de saberes con los y las participantes.
- Evaluación continua

6. DESTINATARIOS

La capacitación estará destinada principalmente al público en general, pescadores/as artesanales, empresarios/as, personal de plantas pesqueras (área productiva o de otras áreas), docentes, estudiantes universitarios/as, y profesionales vinculados a la actividad.

Requisitos técnicos para el dictado:

Aula híbrida con zoom institucional
Proyector, computadora, puntero.

Requisitos técnicos para participantes:

Participación presencial física en aula
Participación remota por Zoom: Computadora con cámara, micrófono y wifi

7. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será continua y formativa, basada en:

- Participación en clase con intercambios con el cuerpo docente y el resto de los y las asistentes.
- Evaluación con formulario de múltiple choice

Nota: Se otorgará certificado de participación a quienes completen satisfactoriamente las actividades del curso.

8. BIBLIOGRAFÍA.

Boziaris, I. S. (Ed.). (2014). Seafood processing: technology, quality and safety. IFST advances in food science. John Wiley & Sons. Chichester, West Sussex, United Kingdom. 508 pp.

Cabello, A. M., Villarroel Lezama, R. D. V., Figuera García, B. E., Ramos Marcano, M. C., Márquez Figueroa, Y. D. V., & Vallenilla González, O. M. (2004). Parámetros de frescura de moluscos. Revista científica, 14(5).

Huss, H.H. (1999) El Pescado Fresco: Su Calidad y Cambios de su Calidad. FAO Documento Técnico de Pesca No. 348. Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

Huss, H.H. (1997) Aseguramiento de la calidad de los productos pesqueros. FAO Documento Técnico de Pesca. No. 334. Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.