

Escuela Nacional de Pesca
Comandante Luis Piedra Buena

Curso: PATRON DE PESCA MENOR

Asignatura: MANEJO DE CAPTURA A BORDO

CONTENIDOS CONCEPTUALES

U. T. 1: Manipuleo y conservación del producto fresco a bordo.

Reconocimiento y clasificación técnica de las especies marinas comerciales. Pescado blanco, graso, escómbridos, clupeidos. Pescado plano. Mariscos. Moluscos. Forma y conformación de los peces. Nombres comerciales más comunes. Dimensiones mínimas de las especies comerciales.

Manipuleo del pescado fresco. Higiene. Métodos de aplicación a bordo de las embarcaciones costeras. Conservación y almacenamiento del pescado fresco. Reconocimiento de la frescura. Método sensorial. Método subjetivo. Interpretación de resultados.

Utilización del hielo. Efectos del hielo en la conservación. Tipos de hielo. Cálculo de hielo necesario.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

U. T. 1:

- (1) Clasificación de la captura por especie, tamaño y posibilidades de comercialización.
- (2) Informe sobre estado de frescura de productos marinos no procesados.

CONTENIDOS ACTITUDINALES

- (A) Disposición personal para realización de tareas grupales.
- (B) Aceptación de pautas de protección de las especies marinas y su explotación.

BIBLIOGRAFIA

1. "El pescado fresco, su calidad y cambios". FAO/Danida.