



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
FACULTAD DE INGENIERIA MARITIMA Y CIENCIAS DEL MAR
Carrera de Biología Marina
EVALUACIÓN FINAL DE TECNOLOGÍA PESQUERA

Nombre:.....3/2/2010

Primer Tema: (15 puntos)

Dada la siguiente lista de peces, clasifíquelos en peces “magros”, “grasos” y “semigrasos”, y explique para cada grupo su forma de acumular lípidos en el cuerpo. Bacalao, Arenque, lisa, merluza, caballa, tiburón, barracuda y el pargo.

| MAGRO | GRASO | SEMIGRASO |
|-------|-------|-----------|
| | | |
| | | |
| | | |

Los peces magros acumulan lípidos en.....

Los peces grasos acumulan lípidos en.....

Los peces semigrasos acumulan lípidos en.....

Segundo Tema (15 puntos)

Llene la siguiente tabla de acuerdo a los factores intrínsecos que afectan la rapidez de deterioro de especies de peces almacenadas en hielo:

pescado pequeño, pescado grande, pH alto, pH bajo, especies grasas, especies magras, piel delgada, piel gruesa

| Factores que afectan la velocidad de deterioro | Velocidad relativa de deterioro | |
|--|---------------------------------|-------|
| | rápida | lenta |
| tamaño | | |
| pH <i>post mortem</i> | | |
| contenido de grasa | | |
| propiedades de la piel | | |

Tercer Tema: (20 puntos)

Dentro del aseguramiento de la calidad de la pesca, escriba en cada caso un potencial peligro del proceso indicado y la medida preventiva que usted podría sugerir.

| Flujo de proceso | Peligro | Medida preventiva |
|---|----------------|--------------------------|
| PESCADO VIVO | | |
| CAPTURA | | |
| MANIPULACION DE LA CAPTURA | | |
| ENFRIAMIENTO | | |
| DESEMBARCO | | |
| RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA A LA PLANTA | | |
| ENFRIAMIENTO | | |

Cuarto Tema: (20 puntos)

Describa la situación pesquera del Ecuador, mencionando importantes mecanismos de control y regulación adoptados recientemente mediante acuerdos ministeriales o decretos ejecutivos tomados. Mencione el tipo de acceso a la pesca que existe.