

DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre de la asignatura		Bioquímica de productos marinos	
Unidad Regional		Centro	
División		Ciencias Biológicas y de la Salud	
Departamento		Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos	
Programa		Doctorado en Ciencias de los Alimentos	
Carácter		Obligatorio ( )	Optativa ( X )
Horas teoría	3	Horas prácticas	0
Valor en créditos		6	
OBJETIVO GENERAL			
El alumno adquirirá un conocimiento sólido y actual de los distintos aspectos del conocimiento de la bioquímica de los productos marinos, para propiciar la capacidad de apoyar y desarrollar investigación básica y aplicada de forma independiente sobre la relación existente entre la bioquímica y la calidad de los alimentos de origen marinos.			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El alumno será capaz de describir la composición química del pescado y su estructura.</li> <li>• El alumno adquirirá la habilidad de explicar la composición del pescado en función de la contaminación microbiana y de la composición química.</li> <li>• El alumno llegará a describir y realizar pruebas de frescura en productos marinos de manera sensorial, química y física.</li> </ul>			
CONTENIDO SINTÉTICO			
Orden	Tema		
1	• Bioquímica de los productos marinos.		
2	• Color y apariencia de los productos marinos.		
3	• Sabor de los productos marinos.		
4	• Textura de los productos marinos.		
5	• Nitrógeno no proteico y proteínas.		
6	• Estructura muscular.		
7	• Rigor mortis y textura del pescado.		
8	• Composición química de los productos marinos.		
9	• Fisiología postmortem.		
MODALIDADES O FORMAS DE CONDUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discusión en grupo de los temas del curso de acuerdo al lineamiento establecido por el docente.</li> <li>• Investigación documental por el alumno para los temas del curso.</li> <li>• Síntesis de lecturas de artículos relacionados con los temas del curso.</li> </ul>			
MODALIDADES DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN			
Aspecto		Ponderación	
Exámenes parciales teóricos.		50 %	
Presentación oral y escrita de trabajos de investigación.		25 %	
Elaboración de revisiones críticas de artículos sugeridos por el			

docente.			25%	
BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y MATERIALES DE APOYO				
Autor	Título	Editorial	Edición	Año
Fereidoon Shahidi, Yvonne Jones, David D. Kitts.	Seafood Safety, Processing and Biotechnology.	Library of Congress. ISBN No. 1-56676-573-0.		1999.
F. Shahidi and J.R. Botta.	Seafood: Chemistry, Processing, Technology and Quality.	Blackie Academic & professional.		1994.
Martin R. E., Flick G., Ward D.	Chemistry and Biochemistry of Marine Food Products.	A VI Publishing Co.		1982.
<p>Revistas científicas recomendadas:</p> <p>Journal of Food Science.</p> <p>Journal of Aquatic Food Product Technology.</p> <p>Journal of Agricultural and Food Chemistry.</p> <p>Journal of Food Biochemistry.</p> <p>Biochemistry.</p> <p>Comparative Biochemistry &amp; Physiology.</p> <p>Journal of Marine Biotechnology</p> <p>Journal Food Processing Engineering.</p>				
PERFIL ACADÉMICO DESEABLE DEL RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA				
<p>Deberá cumplir con lo establecido en los artículos 17, 18 y 19 del Reglamento de Estudios de Posgrado vigente. Con el fin de cubrir los requerimientos externos de evaluación, es deseable que el profesor del posgrado, tenga el grado de doctor en área afín dentro del campo de las Ciencias de los Alimentos, posea experiencia docente en los temas de la asignatura y además que demuestre capacidad en el manejo de información con un enfoque interdisciplinario.</p>				
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN DISEÑÓ CARTA DESCRIPTIVA				
Dra. Josafat Marina Ezquerro Brauer				