

ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE EMPANADOS ELABORADOS A PARTIR DE PULPA DE PESCADO LAVADA Y SIN LAVAR.

Panuncio, A; Alzugaray, Ma.F; Olivera, L. y Niell, C.

Área Tecnología, Instituto de Investigaciones Pesqueras. Facultad de Veterinaria. Tomás Basáñez 1160. C. P. 11300.

aliciapan@hotmail.com

En el mundo actual los productos empanados cuentan cada vez con mayor aceptación, la que se debe fundamentalmente a la apariencia y sabor que agrada al consumidor, sin perjuicio de ser muy nutritivos e incorporar valor al producto. Dentro del Proyecto de Desarrollo de Productos pesqueros con el estudiantado, se procedió a evaluar el agrado a consumidores mediante examen sensorial de empanados realizados con pulpa de pescado lavada y sin lavar. Como materia prima se utilizó pescadilla de calada (*Cynoscion guatucupa*) a la que se aplicó el corte espalmado. Luego se sometió a despulpadora. La pulpa obtenida se procesó de dos formas: lavada y sin lavar. En el lavado la relación de agua : pescado es de 3 : 1, se efectuó uno solo. Se formaron medallones de peso promedio 38 g cada uno. Se agregó sal al 1.5% del peso de la pulpa. La pulpa con el agregado de sal se presenta más brillante y cohesiva pues se solubilizan las proteínas miofibrilares. Luego se aplicó el batter compuesto por agua (500ml); almidón de maíz (65 g); harina de trigo (60 g); leche en polvo (30 g); ajo/perejil (5 g). Se empanó artesanalmente y se frió en aceite a 190° C por 3 minutos. Por medio de evaluación sensorial y la degustación se concluye que resultaron ser más aceptados los productos empanados obtenidos a partir de la pulpa de pescado sin lavar. Respecto a los degustados con pulpa lavada, estos presentaron textura más gomosa por lo que fueron rechazados. Este efecto puede evitarse agregando la sal en el batter.

Palabras clave: tecnología, pulpa de pescado, empanados.

EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE Y EL TRABAJO MULTIDISCIPLINARIO PARA PROYECTO DE PLANTA DE INDUSTRIALIZACIÓN DE PESCADO

Rodríguez, M*; Panuncio, A**

* Taller T+ de Proyecto y Anteproyecto. Facultad de Arquitectura. Br. Artigas 1031. C. P. 11200.

** Área Tecnología, Instituto de Investigaciones Pesqueras-Facultad de Veterinaria, Tomás Basáñez 1160. C.P. 11300.

aliciapan@hotmail.com

En el marco del Uruguay Productivo, el Taller T+ de la Facultad de Arquitectura (UDELAR), trabajó en el 2° semestre de 2009 sobre el eje temático: Bordes y desbordes, encarando la recuperación y rehabilitación de áreas industriales en las que existe infraestructura de servicios completa. En ese contexto, el curso de Anteproyecto 2 abordó, la elaboración de propuestas para una planta

procesadora de pulpa de pescado. La elaboración del programa de requerimientos, imprescindible para el diseño de la propuesta, consistió en determinar las actividades que se desarrollaron en el proceso de producción y sus condicionantes cualitativas y cuantitativas. La información necesaria se obtuvo a través de bibliografía referente al tema, de la vivencia directa y del análisis de espacios en los que se desarrolló la misma actividad. En el caso de la planta procesadora de pulpa de pescado, la dificultad que se presentó para acceder a plantas procesadoras existentes en Montevideo, se subsanó por el trabajo interdisciplinario, con el Instituto de Investigaciones Pesqueras. Los estudiantes del curso, realizaron visitas a las instalaciones y, por medio del asesoramiento técnico que recibieron, elaboraron propuestas proyectuales acordes a las necesidades reales y a los procesos industriales, con los correspondientes requerimientos funcionales, además de atender aspectos estéticos. El trabajo académico a través del relacionamiento interdisciplinario en el proceso de enseñanza – aprendizaje, resultó sumamente valioso, por lo que consideramos que sería conveniente incrementar experiencias de este tipo.

Palabras clave: Educación; Pesca; Arquitectura.

APORTES ACADÉMICOS PARA ESTIMULAR EL ATRACTIVO Y GENERAR CONCIENCIA AMBIENTAL EN ALUMNOS DE PRACTICANTADOS Y PASANTÍAS DE PESCA EN LA REGIÓN ESTE

Fernández, S.; Vitancurt, J.; Pacheco, R.

*Instituto de Investigaciones Pesqueras "Prof. Víctor H. Bertullo", Facultad de Veterinaria
CURE – Centro Universitario de la Región Este, Rocha, Uruguay
P-SNAP – Proyecto de Fortalecimiento del Proceso de Implementación del Sistema Nacional de Áreas
Protegidas – MVOTMA/DINAMA
sofer@pes.fvet.edu.uy*

Las innovaciones que comienzan a implementarse en las actividades de Practicantados y Pasantías de Pesca realizadas en la región este y en particular en el departamento de Rocha, se orientan a vincular e incorporar a las mismas, aspectos y actividades que hasta la fecha no estaban siendo contemplados porque no existía un ámbito favorable ni una estructura académica adecuada para colaborar como soporte. Se busca enriquecer, dinamizar y promover los vínculos del alumno con el medio, consustanciándolo con los temas socio-productivos y ambientales, en particular aquéllos relacionados a la temáticas acuícola y pesquera. Se le brindan las posibilidades de participación en una o más actividades, promoviendo de esta forma la generación de conciencia ambiental, conocimiento de la tarea productiva y pensamiento crítico. Para ello se incorpora a la metodología tradicional, el diseño de una mínima pero eficiente estructura académica interdisciplinaria que participa en instancias presenciales con el equipo de alumnos y su coordinadora, durante el desarrollo del practicante. Docentes de Udelar radicados en la zona, que también dirigen tareas en el P-SNAP, participan de las actividades realizando visitas guiadas a las Áreas Protegidas (APs) de la región, brindando información general sobre las funciones del SNAP a nivel nacional y en particular en la región, trabajos de campo en temas específicos ambientales como identificación de ambientes y especies de interés para la conservación, complejidad de la gestión de las AP y actividades con los actores locales relacionados a las AP. Análisis de las oportunidades que brindan las APs para el desarrollo local. También se incluyen prácticas en aspectos biológicos de especies animales capturadas y vegetales recogidas en el mar y en laguna de Rocha, realizadas por docentes universitarios y