

Cuestionario

1. ¿Qué es la calidad?
R/ El significado de calidad que se adopta es deliberadamente amplio, es decir, todas aquellas características que el consumidor o comprobador, consciente o inconscientemente, estimen que deban tenerse en cuenta
2. ¿Qué debe abarcar el concepto de calidad?
R/ El concepto de calidad debe abarcar la composición intrínseca, valor nutritivo, grado de alteración, detrimento o deterioro ocurrido durante la elaboración, almacenamiento, distribución, venta y presentación al consumidor, consideraciones estéticas, rendimiento y beneficio del productor e intermediarios
3. ¿Cuál es el papel del consumidor sobre lo que constituye la calidad?
R/ Los consumidores deben dar sus opiniones para discernir los atributos que se requieren controlar y los valores particulares de cada uno de ellos.
4. ¿Cuáles son los factores económicos que afectan a las actitudes de la calidad?
R/ Los factores económicos que afectan a las actitudes de la calidad son: el precio y la oferta y la demanda.
5. ¿Qué se debe hacer cuando no se cuenta con las opiniones de los consumidores?
R/ El gobierno u otros organismos oficiales independientes tienen que intervenir y obrar en nombre de los consumidores redactando, por ejemplo, regulaciones o normas para salvaguardar sus intereses.
6. ¿Cuáles son los procesos en las que con frecuencias se altera la calidad?
R/ Por calidad se altera con frecuencia durante la manipulación, elaboración y distribución.
7. ¿Qué se entiende por calidad intrínseca?
R/ Por calidad intrínseca se entiende el conjunto de atributos inherentes en la materia prima.
8. Cuales son los tipos posibles de control en las industrias de pescados?
R/ Hay dos tipos posibles de control, ambos insuficientes pero ampliamente utilizados.
 1. El primero es una conciencia selección de los lugares, estaciones y métodos de pesca con lo que se consiguiera, probablemente, un pescado de la calidad apropiada o se evitara el pescado de una calidad no deseada.
 2. El segundo es la selección o clasificación de las piezas capturadas dentro de un rango de calidades requeridas.
9. ¿Cómo debe ser el control en el caso de la relativamente pequeña producción de pescado dirigida por el hombre?
R/ Es factible un control continuo más activo de la calidad intrínseca ya que todos los aspectos de la producción primaria pueden manipularse en principio. Concretamente, puede producirse, más o menos, pescado a voluntad de una deseada clase, tamaño, composición, sin que se vea alterada la calidad.
10. ¿Qué factores a la calidad intrínseca en las industrias del pescado?
R/ Los factores que afectan a la calidad intrínseca en las industrias del pescado son:
 1. **Especie:** en todas las sociedades, algunas especies tienen un valor mayor que otras y estas preferencias son muy estables a través del tiempo y de las diferencias generaciones. El control de las especies no implica más que una cuidadosa selección sobre la base del conocimiento de aquellos que es comerciable.
 2. **Tamaño:** en general, el pescado de mayor tamaño, dentro de las distintas especies, alcanza los precios más altos. "Un pescado de mayor tamaño no tiene porque tener un mejor sabor o textura que otro mas pequeño. Los industriales dan un alto valor a las piezas mayores porque el rendimiento del material comestible es superior, el coste de manipulación por unidad de peso es menor, se conserva

mejor y se obtienen con frecuencia, a partir de ellos, productos mas uniformes. El control del tamaño se efectúan, en primer lugar, mediante la elección de las zonas de pesca, estaciones o utilizando los métodos mas apropiados para producir surtidos comerciales. (experiencia e institución en los pescadores sin demasiados conocimientos científicos y una posterior selección o clasificación visual y manualmente, en las lonjas y mecánicamente, en la industria donde se efectúa el tratamiento).

3. **Sexo:** para ciertos fines los machos de determinadas especies tienen un valor diferente al de las hembras (huevos extraídos con productos alimenticios). Es casi imposible pescar con la específica intención de capturar animales de un solo sexo y es necesario casi siempre depender de lo que sucede fortuitamente; por lo que la separación del sexo del pescado a partir de animales mezclados es posible, en ciertas circunstancias, realizarlos mecánicamente.
4. **“estado y composición:** es bien conocido desde hace tiempo que los cambios estacionales influyen ciertas características corporales de todas las especie de pescado. Como consecuencia de las estaciones se observan cambios cíclicos en la composición de la carne de todas las especies aunque en algunos mariscos es menos aparente donde los cambios en el contenido de glucógeno constituyen una característica particular. Podría realizarse un buen control de la calidad intrínseca evitando la experiencia, faenar en bancos o durante estaciones que den lugar a capturas de pescado de poca calidad o de escasa aptitud para un posterior tratamiento.

5. **Parásitos y otros organismos**

¿Que es un parasito?

R/ Un parasito es organismo que vive sobre o en el interior de otro ser viviente, dependiendo de él para algunas de sus necesidades vitales, particularmente nutritiva.

En aquellos lugares del mundo donde el pescado y el marisco se consumen crudos es principalmente donde pueden causar serias enfermedades al hombre.

¿Qué tipo de parásitos se encuentran con mayor frecuencia en el pescado?

R/ Hay una gran diversidad en los varios tipos de parásitos; los que se encuentran con mayor frecuencia en el pescado pertenecen a los grupos siguientes: protozoos, platelmintos (Vermes planos), nematodos (Vermes redondos), crustáceos, hongos y bacterias.

El control ha de realizarse evitando pescar en aquellas aéreas que presentan un alto porcentaje de peces infestados o mediante la selección de los animales capturados.

6. **Peces tóxicos naturalmente:** la gran mayoría de los peces utilizados como alimentos pueden comerse sin riesgo alguno, pero algunas especies son toxicas naturalmente y causan daños a la salud o incluso la muerte cuando se consumen accidentalmente o por ignorancia

¿Dónde se requiere utilizar adecuadas medidas de control de sistemas?

R/ En áreas tropicales y subtropicales debido a que la mayoría de especies toxicas se capturan en estas zonas

¿Cómo se denomina a esta clase de toxicidad?

R/ Al pescado con esta clase de toxicidad se le denomina biotóxico (toxico naturalmente) para distinguirlo de aquellos que llegan a ser tóxicos o nocivos debido a contaminaciones con sustancias químicas u otros productos resultantes de la polución ocasionada por el hombre.

7. **Contaminación por sustancias de desechos:** las diferentes formas de vida acuática, incluyendo los peces comestibles, son capaces de absorber y concentrar estos contaminantes. En ocasiones aisladas, la ingestión de pescado contaminado ha ocasionado graves perjuicios a la salud e incluso la muerte.

En lo que a la calidad del pescado como alimento se refiere, las medidas de control más eficaces son, obviamente, aquellas que reducen o eliminan la fuente de contaminación

¿Cuáles son los principales tipos de contaminantes que son necesarios considerar?

R/ Los principales tipos de contaminantes que es necesario considerar son los metales y otros elementos hidrocarburos clorados, aceites minerales, isótopos radioactivos y microorganismos.

8. **Peculiaridades ocasionales:** de vez en cuando, cantidades pequeñas de peces o individuos aislados muestran anomalías. La mayor parte de las veces estas anomalías se distinguen fácilmente e inmediatamente son apartados por los pescadores, pero algunas veces el pescado llega a puerto y se comercializa normalmente. Los inspectores sanitarios del puerto y los encargados del control de calidad en los mercados de pescado confiscan normalmente piezas enfermas, desfiguradas o muy contaminadas.

¿Qué peculiaridades ocasionales se observan en el pescado?

R/ A veces presentan un aspecto externo aparentemente enfermo, tumores, úlceras, nódulos. Se observa ocasionalmente detrimentos físicos causados por animales depredadores antes de la captura, existen también anomalías en el calor. Algunas peculiaridades del olor y del sabor son bastantes frecuentes

11. **¿Qué puede originar las diferentes adicionales en la composición intrínseca?**

R/ Diferencias adicionales en la composición intrínseca entre una especie pueden originar complicadas influencias secundarias sobre la calidad.

Investigación N°1

Buscar los temas del día del agua de cada año desde el 2000

2000	Agua para el siglo XXI
2001	Agua y salud
2002	Agua para el desarrollo
2003	Agua para el futuro
2004	El agua y los desastres
2005	El agua fuente de vida
2006	Agua y cultura
2007	Afrontar la escasez de agua
2008	Saneamiento
2009	Compartiendo el agua compartiendo oportunidades
2010	Agua limpia para un mundo sano
2011	Agua para las ciudades: responder al desafío urbano
2012	El agua y la seguridad alimentaria
2013	
2014	
2015	
2016	
2017	

Completar la tabla con los lemas de los años faltantes.