



CURSO DE POSGRADO



CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS (2023)

Inicio del curso **jueves 1º de octubre 2026** - Finalización **jueves 12 de noviembre 2026**

Objetivos del curso

Profundizar en el conocimiento sobre el valor nutricional de los productos pesqueros y sus efectos sobre la salud humana, trabajando sobre investigaciones recientes en la temática.

Introducir al estudiante en las metodologías de análisis de lípidos utilizadas en estudios nutricionales.

Docente coordinador/responsable: Dra. M. Salhi (msalhi@fcien.edu.uy)

Docentes participantes: Dr. A. Saadoun, Dra. Cristina Cabrera, Dr. M. Bessonart, Dra. Alejandra Terevinto, MSc. Larisa Magnone

Carga horaria: 40 h (8 teóricos de dos horas + 4 prácticas de 4 horas + 4 seminarios de 2 horas). Teóricos (8) y Seminarios (4) los lunes, martes y jueves de 14h a 16h. Las practicas (4) los lunes y martes de 14h a 18h. Lugar Facultad de Ciencias y Facultad de Agronomía dependiendo de la temática. Informe de práctico (25h) Horas de preparación de seminarios y estudio: 25. Total: 90 horas

Modalidad: mixta (teóricos por zoom y prácticos presenciales)

Créditos: 6

Contenidos:

- Importancia de los productos de la pesca y acuicultura como alimento a nivel mundial
- Composición nutricional de los productos de la pesca y acuicultura
- Valor nutricional de los productos pesqueros – beneficios para la salud
 - Lípidos
 - Proteínas, vitaminas y minerales
- Calidad e inocuidad de los productos pesqueros
- Nutrición y acuicultura
- Análisis de calidad de lípidos: clases lipídicas, perfil de ácidos grasos, parámetros de oxidación
- Presentación y discusión de trabajos de investigación (Seminarios).

- Prácticos
 - Extracción de lípidos
 - Fracciones lipídicas
 - Ácidos grasos
 - Parámetros de oxidación

Evaluación

Ganancia del curso: Asistencia mínima teóricos 75% y prácticos 100%. Presentación seminarios individuales e informe de prácticos.

Examen final: Escrito