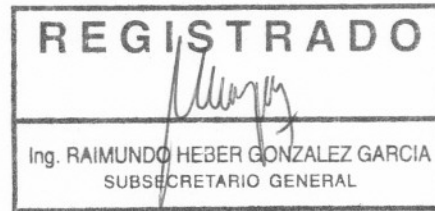




Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Química y Calidad de Agua

- Propiedades físico-químicas del agua
- Equilibrio y procesos químicos
- Gases disueltos
- Química del agua de mar
- Parámetros de calidad de agua
- Mediciones
- Análisis químicos
- Análisis microbiológicos

Nutrición y Alimentación

- Metabolismo y tasas de crecimiento
- Digestión y actividad enzimática
- Requerimientos de Proteínas , Grasas y Carbohidratos
- Vitaminas y Minerales
- Alimentos balanceados
- Técnicas de alimentación y distribución del alimento
- Manejo y almacenamiento del alimento
- Nutrientes en los sistemas acuáticos

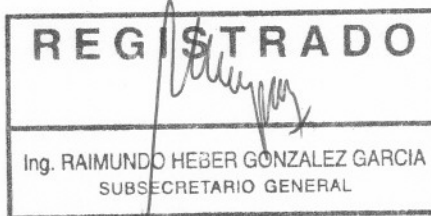
Instalaciones Acuícolas

- Construcción de instalaciones
- Equipamiento y estructuras
- Jaulas y corrales
- Unidades de cultivo
- Pozas o ponds
- Tanques
- Sistemas de captación de agua
- Plantas de depuración de moluscos





Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Sistemas de Tratamiento de Agua

- Balance de masas, tasa de carga y crecimiento en peces
- Remoción de sólidos
- Tratamiento biológico
- Sistemas de desinfección
- Oxigenación y gases
- Manejo de la temperatura del agua
- Bombas
- Hidráulica
- Diseño de sistemas de tratamiento de agua

5.3. Área Procesamiento

Química de los Alimentos

- Introducción a la Química Orgánica.
- Hidrocarburos alifáticos. Hidrocarburos aromáticos. Estereoisomería. Halogenuros de alquilo y arilo.
- Alcoholes, fenoles, éteres y epóxidos. Aldehidos y cetonas. Ácidos carboxílicos y compuestos relacionados. Compuestos nitrogenados.
- Compuestos orgánicos de importancia biológica y alimentaria. Lípidos. Estructura y propiedades. Saponificación. Rancidez.
- Aminoácidos y proteínas. Estructura y propiedades. Carácter anfótero. Punto isoeléctrico. Unión peptídica. Clasificación y estructura de las proteínas.
- Hidratos de carbono. Clasificación: monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos y polisacáridos. Nomenclatura. Monosacáridos. Aldosas y cetosas. Estructuras abiertas, furanósica y piranósica. Unión glicosídica. Disacáridos. Polisacáridos. Almidón, celulosa, glucógeno.