**Cuestionario sobre el PESCADO**

1. **Enumera las formas clásicas de elaboración de los pescados.**
2. **Componentes fundamentales del pescado**
3. **Proteínas del pescado. Características.**
4. **Grasas del pescado.**
5. **Cita las características de los aceites de pescado.**
6. **¿Por qué los crustáceos al cocer cambian de color?**

1. **¿A qué se debe la pérdida de la calidad del pescado?**
2. **Cita algunos de los derivados del pescado que tienen uso industrial y alimentario**