

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR	
CÓDIGO	TÍTULO
CCA 406	Tecnologia do Pescado I

PRÉ-REQUISITO(S)
Microbiologia geral

CARÁTER	
X	OBRIGATÓRIA
	OPTATIVA

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)	
COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA			
T	P	Est.	TOTAL
34	34	-	64

CURSO(S)/ NÍVEL		
Engenharia de Pesca	X	GRADUAÇÃO
		PÓS-GRADUAÇÃO

EMENTA
Reconhecimento das características do pescado como matéria-prima, composição química, trocas ocorrentes no <i>post mortem</i> , controle de qualidade (Preservação, higiene, aditivos, etc.), alterações físicas e químicas por processamentos.

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecer a composição química do pescado.</li> <li>- Conhecer as alterações químicas e bioquímicas do pescado durante as etapas de armazenamento.</li> <li>- Conhecer os métodos de higienização e sanitização na indústria de pescado, além de programas de qualidade como o HACCP e BPF's.</li> </ul>

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas expositivas com recursos áudio-visuais, discussões em grupo com a utilização de textos didáticos e artigos científicos.</li> <li>- Aulas práticas em laboratórios sobre filetagem, composição química e centesimal do pescado (cinzas, umidade, pH e lipídios).</li> <li>- Visitas técnicas.</li> </ul>

**FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Para a avaliação do aluno serão realizadas quatro provas teóricas, relatórios de atividades extra classe, além da participação do aluno nas aulas.

**AVALIAÇÃO DE FINAL DE SEMESTRE**

Versará sobre todo o conteúdo teórico prático abordado na disciplina.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR**

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

CONTRERAS, E.G. **Bioquímica de Pescados e Derivados**. Jaboticabal: FUNEP, 1994. 409p.

GONÇALVES, A.A. **Tecnologia do Pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011. 608p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR**

(LIMITAR-SE A 6)

- MAIA, E. L. **Tecnologia do pescado I: material didático e prático**. Apostila, 2006.

- Trabalhos científicos e de revisão a serem fornecidos ao longo do semestre.

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de \_\_\_\_\_

Dia \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_.

-----  
**Coordenador(a)**

Homologado pelo Conselho Diretor do CCAAB em Reunião ocorrida no dia \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_.

-----  
**Presidente do Conselho Diretor do CCAAB**