



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA
BAHIA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
COORDENAÇÃO DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO

PROGRAMA DE
COMPONENTES
CURRICULARES

CENTRO

Centro de Cienc. Agrárias, Ambientais e
Biológicas

COLEGIADO

Engenharia de Pesca

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO

CCA 408

TÍTULO

Tecnologia do Pescado II

CARGA HORÁRIA

T	P	E	TOTAL
02	02	-	04

NOME DO COORDENADOR / ASSINATURA

Norma Suely Evangelista Barreto

ANO

2010.1

EMENTA

Beneficiamento do pescado pela ação do frio (resfriamento e congelamento). Sistema APPCC na indústria do pescado. Industrialização do pescado: processamento da salga e secagem; processamento de enlatados; defumados; pastas e embutidos; anchovagem de peixe; pickles de peixe. Aproveitamento de sub-produtos da indústria pesqueira: Farinha e óleo de peixe. Tecnologias emergentes.

OBJETIVOS

- Relacionar a composição das matérias primas e seu potencial tecnológico.
- Reconhecer a importância dos padrões de identidade e de qualidade em pescados e produtos de pescado.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas com recursos áudio-visuais, discussões em grupo com a utilização de textos didáticos e artigos científicos.
- Aulas práticas (fermentação, defumação, hidrolisado protéico, silagem, formulação de embutidos, empanados de peixe).
- As avaliações serão realizadas através de três provas teóricas, além da participação do aluno nas aulas.

AVALIAÇÃO DE FINAL DE SEMESTRE

Versará sobre todo o conteúdo teórico prático abordado na disciplina.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

18/03 = Participação em Congresso
18/03 = Participação em Congresso
25/03 = Aspectos da qualidade do pescado de relevância na saúde
25/03 = Aspectos da qualidade do pescado de relevância na saúde
01/04 = Semana Santa
01/04 = Semana Santa
08/04 = Conservação e preservação dos produtos pesqueiros
08/04 = Aula prática de fermentação (1ª parte)
15/04 = Conservação por Refrigeração
15/04 = Aula prática sobre refrigeração
22/04 = Conservação por Congelamento
22/04 = Aula prática de congelamento (vídeo)
29/04 = 1ª prova
29/04 =
06/05 = Conservação por Salga e Secagem
06/05 = Aula prática de salga e secagem e elaboração de farinha de vísceras (uso como fertilizante orgânico) (1ª parte)
13/05 = Conservação por Fermentação
13/05 = Aula prática elaboração de farinha de vísceras (uso como fertilizante orgânico) (2ª parte)
20/05 = Conservação por Defumação
20/05 = Aula prática polpa de pescado (surimi)
27/05 = Tratamento térmico (enlatamento)
27/05 = Aula prática elaboração de farinha de resíduos da filetagem (uso em ração animal) (1ª parte)
03/06 = Feriado (Corpus Christi)
03/06 = Feriado (Corpus Christi)
10/06 = 2ª prova
10/06 =
17/06 = Utilização de sub-produtos – Concentrado e hidrolisado protéico
17/06 = Aula prática de fermentação (2ª parte) e elaboração de farinha de resíduos da filetagem (uso em ração animal) (2ª parte)
24/06 = Feriado (São João)
24/06 = Feriado (São João)
01/07 = Farinha de pescado e Silagem de pescado
01/07 = Aula prática elaboração de pasta frita de pescado estilo oriental
08/07 = HACCP e Boas Práticas de Fabricação
08/07 = Aula prática fishburger de camarão

15/07 = 3ª prova
15/07 =
22/07 = Prova final

BIBLIOGRAFIA

BURGESS, G.H.O. et al. *El Pescado y las Industrias Derivadas de la Pesca*. Zaragoza (Espanha): Ed. Acribia, 1971.

CNI/SENAI/SEBRAE (Convênio). *Guia para elaboração do plano APPCC*. Brasília: SENAI/DN, série: Qualidade e Segurança Alimentar, 2ª ed. Projeto APPCC 2000. 301 p.

CONTRERAS-GUZMAN, E.S. *Bioquímica de pescado e derivados*. Jaboticabal: FUNEP, 1990.

CONTRERAS-GUZMAN, E.S. *Controle de Qualidade de Pescado*. São Paulo: Edições Loyola, 1988.

EVANGELISTA-BARRETO, N.S. Apostila de Tecnologia do Pescado II.

OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. *Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Baruei, SP: Manole, 2006. 612p.

OGAWA, M.; MAIA, E. *Manual de Pesca - Ciência e Tecnologia de Pescados*. v.1. São Paulo: Varela. 1999. 430p.