Programa Analítico de Disciplina

TAL 448 - Ciência e Tecnologia de Pescado

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2020

Número de créditos: 4
Carga horária semestral: 60h
Carga horária semanal teórica: 2h
Carga horária semanal prática: 2h
Semestres: II

Objetivos

Geral Estudar as características químicas e nutricionais do pescado, como matéria-prima alimentar in natura e industrial, bem como reconhecer os processos e técnicas corretas de manipulação, armazenamento e processamento, visando a sua conservação e obtenção de produtos derivados.Específicos

- Relacionar a composição das matérias-primas e seu potencial tecnológico;
- Controlar e explicar os processos utilizados na manipulação, processamento e conservação de pescados e derivados;
- Identificar as formas de aproveitamento de subprodutos pesqueiros;
- Reconhecer a importância dos padrões de identidade e de qualidade em pescados e produtos de pescado.

Ementa

Produção e consumo de pescados.O pescado como alimento.Estrutura do corpo e dos músculos.Conversão do músculo em carne.Avaliação do frescor e da qualidade do pescado.Microbiologia do Pescado.Tecnologia do abate.Conservação pelo uso do frio.Processamento do pescado.Aproveitamento de co-produtos.

Pré e co-requisitos

MBI 100 e (BQI 100 ou BQI 103)

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Engenharia de Alimentos	Geral
Medicina Veterinária	Geral
Zootecnia	Geral

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: IVBV.UB7K.4JH6

TAL 448 - Ciência e Tecnologia de Pescado

Conteúdo					
Unidade	**T**	**P**	**ED**	**Pj**	**To**
1. **Produção e consumo de pescados** 1. Pesca e Aquicultura 2. Situação atual e perspectivas no Brasil e no mundo 3. Definição e classificação do pescado	4h	0h	0h	0h	4h
2. **O pescado como alimento** 1. Composição química 2. Valor nutricional	4h	0h	0h	0h	4h
3. **Estrutura do corpo e dos músculos** 1. Estrutura do corpo 2. Estrutura muscular 1. Músculos e tecidos associados 2. Tecido muscular 3. Fibra muscular 3. Rendimento do pescado	4h	0h	0h	0h	4h
4. **Conversão do músculo em carne** 1. Hiperemia 2. Rigor mortis 3. Autólise 4. Deterioração microbiana	4h	0h	0h	0h	4h
5. **Avaliação do frescor e da qualidade do pescado** 1. Métodos objetivos (não sensoriais): Químico, bioquímico, físico e microbiológico 2. Métodos subjetivos (sensoriais):pontuação e classificação sensorial	2h	0h	0h	0h	2h
6. **Microbiologia do Pescado**	2h	0h	0h	0h	2h
7. **Tecnologia do abate**	2h	0h	0h	0h	2h
8. **Conservação pelo uso do frio** 1. Refrigeração 2. Congelamento	2h	0h	0h	0h	2h
9. **Processamento do pescado** 1. Salga/secagem 2. Defumação 3. Fermentação 4. Conserva 5. Polpa e surimi 6. Pescado minimamente processado	4h	0h	0h	0h	4h
10. **Aproveitamento de co-produtos**	2h	0h	0h	0h	2h
11. **Visita às instalações do setor de piscicultura da UFV**	0h	2h	0h	0h	2h
12. **Avaliação do frescor,filetagem e cálculo do rendimento do pescado**	0h	2h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: IVBV.UB7K.4JH6

13. **Salga seca e salga úmida/ rendimento**	0h	2h	0h	0h	2h
14. **Elaboração de fishburguer**	0h	2h	0h	0h	2h
15. **Elaboração de linguiça de peixe**	0h	2h	0h	0h	2h
16. **Elaboração de surimi**	0h	2h	0h	0h	2h
17. **Anchovagem de pescado**	0h	2h	0h	0h	2h
18. **Elaboração de empanado de peixe**	0h	2h	0h	0h	2h
19. **Elaboração de patê de pescado**	0h	2h	0h	0h	2h
20. **Elaboração de enlatado de pescado**	0h	2h	0h	0h	2h
21. **Elaboração de pescado defumado**	0h	2h	0h	0h	2h
22. **Visita técnica à abatedouro/frigorífico de pescado e fábrica de produtos de pescado**	0h	8h	0h	0h	8h
Total	**30h**	**30h**	**0h**	**0h**	**60h**

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	**Itens**
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); e Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor; Prática executada por alguns estudantes, sendo demonstrativa para a maioria dos estudantes; e Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	*Não definidos*
Projeto	*Não definidos*
Recursos auxiliares	Transporte para Aula e Transporte para visita Técnica

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: IVBV.UB7K.4JH6

TAL 448 - Ciência e Tecnologia de Pescado

Bibliografias básicas	
Descrição	**Exemplares**
GALVÃO, J.A.; OETTERER, M. Qualidade e processamento de pescado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 237 p.	7
GONÇALVES A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. 608 p.	2
OGAWA, M.; MAIA, E.L. Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado. Volume 1. São Paulo: Varela, 1999. 430 p.	1

Bibliografias complementares	
Descrição	**Exemplares**
BOZIARIS, I. S. Seafood processing: technology, quality and safety. United Kingdom: Wiley Blackwell, 2014. 488 p.	0
GÖKOG?LU, N.; YERLIKAYA, P. Seafood chilling, refrigeration and freezing: science and technology. United Kingdom: Wiley Blackwell, 2015. 233 p.	0
KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301 p.	12
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Volume 2, Porto Alegre: Artmed, 2004. 279 p	3
SIKORSKI, Z.E. Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación. Zaragoza: Acribia, 1994, 330 p.	1
VIEIRA, R.H.S.F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. 380 p.	5
Internet: https://www.pesca.sp.gov.br/; https://gia.org.br/portal/; https://www.peixebr.com.br/	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: IVBV.UB7K.4JH6