



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR PALOTINA

Departamento de Zootecnia

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Tecnologia do Pescado		Código: DZO 009					
Natureza: () Obrigatória (X) Optativa		(X) Semestral () Anual () Modular					
Pré-requisito: DBC 103		Co-requisito:		Modalidade: (X) Totalmente Presencial () Totalmente EAD () Parcialmente EAD: _____ *CH			
CH Total: 90h CH Semanal: 6h Prática como Componente Curricular (PCC): Atividade Curricular de Extensão (ACE):	Padrão (PD): 60	Laboratório (LB): 30	Campo (CP):	Estágio (ES):	Orientada (OR):	Prática Específica (PE):	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):

Indicar a carga horária semestral (em PD-LB-CP-ES-OR-PE-EFP-EXT-PCC)

*indicar a carga horária que será à distância.

EMENTA

Noções de legislação referentes à classificação, obtenção, processamento e distribuição do pescado. Formas de obtenção do pescado e transporte. Composição básica do pescado. Métodos de conservação do pescado. Abate e industrialização do pescado. Produtos e subprodutos (coprodutos) do pescado. Noções do mercado e comercialização do pescado.

PROGRAMA

Apresentação e cronograma da disciplina, noções do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA), legislação complementar e introdução à tecnologia do pescado; composição química dos diferentes tipos de pescado e valor nutricional do pescado; avaliação sensorial do pescado; tipos de deterioração do pescado, microbiologia associada ao pescado e doenças e intoxicações transmitidas pelo pescado; métodos de abate e processamento e conservação do pescado pelo frio, salga, secagem, conserva e defumação; obtenção da polpa do pescado e fabricação de surimi e seus derivados; elaboração de subprodutos/coprodutos e produtos de valor agregado a partir do pescado; estratégias de comercialização do pescado no Brasil e no Mundo, noções de "marketing" relacionadas ao pescado e novas tecnologias utilizadas na elaboração e conservação do pescado.

1. Apresentação da Disciplina / Site e material de apoio / Introdução à tecnologia do pescado / Base legal;
2. Características gerais, Composição química e Valor nutricional do pescado / Peixes de importância econômica;
3. Análise Sensorial aplicada ao pescado (Base legal + MIQ);
4. Deterioração e microbiologia do pescado / Doenças e intoxicações transmitidas pelo pescado;
5. Desmistificando o pescado / Estudo de casos relacionados à produção e à comercialização do pescado;
6. Processamento do pescado (abate e processamento de peixes);
7. Processamento do pescado (abate e processamento de rãs, jacarés, camarões e moluscos bivalves);

8. Conservação do pescado pelo frio;
9. Processamento e conservação do pescado (Conserva, Salga, Secagem e Defumação);
10. Videoaula de tecnologia do pescado + Relatório (análise do vídeo);
11. Obtenção da CMS do pescado / Fabricação do Surimi e derivados;
12. Fabricação de produtos de valor agregado a partir do pescado / Novas tecnologias na industrialização do pescado;
13. Aspectos da comercialização do Pescado (Principais espécies exploradas / Formas de apresentação);
14. O pescado em tempos de pandemia: Políticas públicas e iniciativas do mercado;
15. Estudos de plantas frigoríficas / Elaboração de projeto de planta frigorífica.

OBJETIVO GERAL

Promover o conhecimento e debate a respeito dos principais aspectos do processamento e da comercialização do pescado.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Apresentar os conceitos básicos sobre a legislação vigente referente ao pescado; suas mais diversas formas de obtenção, distribuição e processamento industrial, sua composição básica, seus métodos de conservação e abate, além de noções de mercado e comercialização do pescado.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

As aulas teóricas serão ministradas com o auxílio de recursos audiovisuais, tais como: quadro-negro; projetor multimídia; e filmes em DVD. As aulas práticas serão realizadas em estabelecimentos de processamento de pescado (visitas a campo) e em alguns laboratórios do Setor Palotina.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas duas avaliações escritas abrangendo o conteúdo da matéria ministrada, totalizando 100 pontos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

1. GONÇALVES, A. A. Tecnologia do Pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. Ed. Atheneu, 2011.
2. OGAWA, M.; MAIA, E. L. Manual de pesca: Ciência e tecnologia do pescado, v.1. Ed. Varela, 1999.
3. VIEIRA, R. H. S. F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: Teoria e prática. Ed. Varela, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

1. BRASIL. Decreto nº 9.013, de 20 de março de 2017. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Rio de Janeiro, 2017, 103p.
2. BRASIL. Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília (DF), 2001, 43p.
3. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípios e Prática. Ed. Artmed. 2006. 602 p.
4. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Volume 1. Ed. Artmed. 2005. 294 p.
5. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: Alimentos de Origem Animal. Volume 2. Ed. Artmed. 2005. 280 p.



Documento assinado eletronicamente por **ANDRE MUNIZ AFONSO, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 31/03/2022, às 16:27, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4383383** e o código CRC **F2E45484**.