

IDENTIFICAÇÃO				
Código: AQ765	Componente Curricular: TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DO PESCADO			CH 45
CARGA HORÁRIA				
Natureza Didático-Pedagógica (Distribuição de CH por natureza)				
Dimensão de Conhecimento				Modalidade de Ensino do CC
TOTAL	Teórica	Prática	Extensão	Presencial
45	30	15	0	
OBJETIVOS				
Objetivo Geral Fornecer aos alunos conhecimentos para manuseio, processamento e conservação do pescado cultivado nos diversos sistemas aquícolas.				
Objetivos Específicos				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer o valor nutritivo do pescado e a importância de sua ingestão como fonte de nutrientes essenciais ao bom desenvolvimento do organismo; 2. Conhecer os métodos de avaliação da qualidade do pescado; 3. Manuseio do pescado pós –colheita. 4. Conhecer e aplicar práticas de beneficiamento, processamento e agregação do valor do pescado; 5. Conhecer e aplicar os métodos de conservação dos pescados: pelo frio, calor, salga, defumação, embutidos, enlatados, fermentados e uso de aditivos químicos; 6. Conhecer as normas e técnicas adequadas a embalagens e transporte de produtos e subprodutos de pescado. 				
METODOLOGIA				
A disciplina contará com aulas expositivas, discursivas e práticas sobre o ciência e tecnologia do pescado. Os conteúdos programados serão transmitidos por meio de apresentações de slides, imagens, vídeos, textos e artigos científicos e aulas práticas.				
EMENTA				
Conceitos de pescado e conhecimento do valor nutritivo do pescado. Controle de qualidade de pescados. Princípios de preservação e processamento do pescado, com base nos conhecimentos gerais de bioquímica, microbiologia e tecnologia. Métodos de conservação de pescados. Inspeção e legislação sanitária, transporte, distribuição e comercialização de pescados.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Unidade I: Características da matéria-prima.				
Unidade II: Composição química do pescado.				
Unidade III: Controle de qualidade (preservação, higiene, manuseio, etc.).				
Unidade IV: Manuseio do pescado pós-colheita.				
Unidade V: Processamento preliminar do pescado.				

Unidade VI: Métodos de Conservação do pescado.

Unidade VI: Inspeção e legislação sanitária, transporte, distribuição e comercialização de pescados.

BIBLIOGRAFIA

Básica

- OGAWA, Marsayoshi; MAIA, Everardo Lima. Manual de pesca. São Paulo: Varela, 1999. v. 1.
- OETTERER, Marília; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006. 612 p.
- CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. rev. São Paulo: Unicamp, 2003. 207 p.

Complementar

- DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 3.ed. rev. e ampl./ 4.ed. Curitiba: Champagnat, 2011/2013. 426 p / 531 p. ISBN: 9788572923033.
- KOBELITZ, Maria Gabriela Bello Coord; GRESSONI JUNIOR, Izael colab. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p : il.
- LEDERER, Jean. Enciclopédia moderna de higiene alimentar. São Paulo: Manole Dias, 1991. 4v.
- SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto Cesar de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3.ed. Viçosa: UFV, 2002/2012. 235 p.
- NORT, Egon. Industrialização do camarão. Rio de Janeiro: Programa de Pesquisa e Desenvolvimento Pesqueiro do Brasil PNUD/FAO, Ministério da Agricultura/SUDEPE, 1973. PDP Documentos Técnicos 31 p. (PDP. Documentos Técnicos, 3).