



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS – UFAL

Plano de Curso

I - IDENTIFICAÇÃO

Disciplina: ENGP111 - ACE - IV TECNOLOGIA DO PESCADO /PROJETO I

Curso: ENGENHARIA DE PESCA - CAMPUS ARAPIRACA

Turma: C

Ano: 2020 - 1º Semestre

CH: 54

Docente: JULIETT DE FATIMA XAVIER DA SILVA

II - EMENTA

Capacitação de pequenos produtores (pescadores, marisqueiras, aquicultores); e alunos das escolas municipais. Reconhecimento das características do pescado como matéria-prima. Higiene, manuseio, conservação e beneficiamento do pescado. Aproveitamento integral do pescado: Processamento de peixes, crustáceos, moluscos; carne mecanicamente separada; embutidos; concentrados proteicos de pescado, hidrolisados proteicos de pescado, silagem de pescado, óleo de pescado, farinha de pescado. Curtimento de peles de peixes. Confecção de peças artesanais a partir de escamas e couro de peixe. Área Temática Tecnologia e Produção.

III - OBJETIVOS

- Instrumentar os discentes com subsídios para a elaboração de palestras, oficinas, projetos e cursos de capacitação na área da tecnologia do pescado para produtores, pescadores e seus núcleos familiares.
- Ressaltar a importância da inserção do pescado na alimentação.
- Divulgar a relevância da integração dos produtores nos elos da cadeia produtiva pesqueira, a fim de proporcionar oportunidade de trabalho, aumento na renda, melhoria da qualidade dos produtos e serviços, e adequação das soluções tecnológicas socioambiental e cultural da população do Município de Penedo e adjacências.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Apresentação da disciplina ACE – Tecnologia do Pescado
2. Considerações gerais sobre métodos de extensão rural
3. Planejamento em extensão pesqueira com ênfase em tecnologia do pescado
4. Elaboração de projetos, diagnósticos e cursos de capacitação
5. Mulheres na atividade pesqueira
6. Trabalho em grupo (elaboração das cartilhas)
7. Importância da inserção do pescado na alimentação
8. Importância do pescado na merenda escolar
9. Extração do Sururu na Lagoa Mundaú
10. Trabalho em grupos (elaboração de projeto)

V - METODOLOGIA

As ações serão elaboradas pelos alunos com a supervisão do professor (a) da área de tecnologia do pescado, em seguidas serão ofertados para o público alvo assim que possível.

Aulas expositivas síncronas através do google meet e assíncronas através do moodle, com listas de exercícios, estudos dirigidos, materiais e vídeos interativos. Neste semestre não haverá aula prática devido a proibição do uso de laboratórios em virtude da pandemia (Covid 19).

VI - AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através da participação nas aulas, trabalhos, e/ou provas. A 1ª avaliação será aplicada com os primeiros 50% do conteúdo programático ministrado; a 2ª avaliação será aplicada com os 50% restantes dos conteúdos ministrados, reavaliação será aplicada com o conteúdo referente a AB1 ou AB2, e a na prova final serão aplicadas 100% do conteúdo programático.

VII - REFERÊNCIAS

Bibliografia básica:

BOSCOLO, W. R.; FEIDEN, A. 2007. Industrialização de Tilápias. Paraná: GFM Gráfica e Editora.

CALLOU, A. B. F.; SANTOS, M. S. T. Extensão rural - extensão pesqueira: estratégias de comunicação para o desenvolvimento. 2. ed. Recife: FASA, 2014. 691 p.

CENTRO DE PESQUISA E EXTENSÃO PESQUEIRA DO NORDESTE (BRASIL). Boletim técnico-científico do CEPENE. Tamandaré, PE: Centro de Pesquisa e Extensão Pesqueira do Nordeste, 1993.

GALVÃO, J. ANTUNES; OETERRER, M. 2014. Qualidade e Processamento de Pescado. Volume 1, Editora: Elsevier.

GONÇALVES, A. A. 2011. Tecnologia do Pescado: Ciência, tecnologia, inovação e legislação. Editora Atheneu.

Bibliografia Complementar:

COUTINHO, M. K.; ASSAD, L. T., NORMANDE, A. C. L.; BRANDÃO, T. B. C. A. Cada Lata: A Extração do Sururu na Lagoa Mundaú – Alagoas. 1ª Edição, Brasília-DF,2014.

MARTINEZ, S. A.; HELLEBRANDT. Mulheres na atividade pesqueira. Editora da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Campos dos Goytacazes,2009.

OGAWA, M. Manual de Pesca. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

SEBRAE – Manual de Apoio (Curso de aperfeiçoamento). Boas práticas de fabricação, controle integrado de pragas, limpeza e sanitização. Série Qualidade e Segurança.

VIEIRA, R. H. S. F. 2003. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: Teoria e prática. Livraria Varela.