



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS – UFAL

Plano de Curso

I - IDENTIFICAÇÃO

Disciplina: ENGP031 - INSTALAÇÕES PESQUEIRAS E ENGENHARIA SANITÁRIA

Curso: ENGENHARIA DE PESCA - CAMPUS ARAPIRACA

Turma: G

Ano: 2020 - 1º Semestre

CH: 80

Docente: JULIETT DE FATIMA XAVIER DA SILVA

II - EMENTA

Unidades de processamento e recepção de pescado: definições e conceitos fundamentais. Elementos legais para implantação de unidades de processamento e recepção de pescado. Processos unitários para processamento de pescado. Refrigeração e fábrica de gelo. Elaboração de fluxograma operacional e dimensionamento das unidades. Planejamento de instalações físicas. Plano gerencial de unidades. Resíduos do processamento de pescado. Tratamento de efluente do processamento de pescado.

III - OBJETIVOS

Adquirir conhecimentos no campo das Instalações Pesqueiras e Engenharia Sanitária visando sua utilização em avaliação e elaborações de projetos relacionados à aquicultura, pesca e o meio ambiente, contemplando de forma abrangente as necessidades profissionais do Engenheiro de Pesca.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Unidades de processamento e recepção de pescado: Definições
2. Conceitos fundamentais
3. Elementos legais para implantação de unidades de processamento e recepção de pescado
 - 3.1. Procedimentos administrativos para implantação do estabelecimento industrial de pescado
 - 3.1.1. Aprovação prévia do terreno
 - 3.1.2. Elaboração do projeto
 - 3.1.3. Apresentação do projeto para análise do SIF e execução das obras
4. Requisitos gerais para a construção de um estabelecimento industrial de pescado
5. Elaboração de fluxograma operacional e dimensionamento das unidades
6. Layout
 - 6.1. Bloco industrial
 - 6.1.1. Pescado fresco
 - 6.1.2. Pescado congelado
 - 6.2. Bloco de apoio administrativo e Unidades auxiliares
 - 6.3. Referenciais para a construção civil
7. Processos unitários para processamento de pescado
 - 7.1. Máquinas e equipamentos utilizados em unidades de processamento de pescado
8. Fábrica de gelo
9. Planejamento das instalações físicas

V - METODOLOGIA

Aulas expositivas síncronas através do google meet e assíncronas através do moodle, com listas de exercícios, estudos dirigidos e vídeos interativos. Neste semestre não haverá visitas técnicas em virtude da pandemia (Covid 19).

VI - AVALIAÇÃO

Os discentes serão avaliados através da participação nas aulas, trabalhos, e/ou provas.

A 1ª avaliação (AB1) será aplicada com os primeiros 50% do conteúdo programático ministrado; a 2ª avaliação (AB2) será aplicada com os 50% restantes dos conteúdos ministrados, a reavaliação será aplicada de acordo com a AB1 e AB2 e a prova final será aplicada com 100% do conteúdo programático.

VII - REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica:

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1998.

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

GALVÃO, J. ANTUNES; OETERRER, M. 2014. Volume 1, Editora: Elsevier

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

Bibliografia Complementar:

AVIZ, A., 2006. As empresas pesqueiras de Icoarací – Pará: Algumas considerações. Amazonia: Ci. & Desenv., Belém, v. 2, n. 3, jul./dez.

BRASIL, 2007. Manual de procedimentos para implantação de estabelecimento industrial de pescado: produtos frescos e congelados. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Brasília: MAPA: SEAP/PR.

FIGUEIREDO, R. Martins. SSOP. Padrões e procedimentos operacionais de sanitização. Coleção Higiene dos Alimentos, v 1. São Paulo, 1999.

MARTINS, W. S., 2011. Inquérito exploratório referente à geração, transporte e descarte de resíduos em indústria de pesca do Brasil. Dissertação apresentada para obtenção de título de Mestre em Ciências. Área de concentração: Ciência e Tecnologia de Alimentos. Piracicaba. Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”.

SEBRAE – Manual de Apoio (Curso de aperfeiçoamento). Boas práticas de fabricação, controle integrado de pragas, limpeza e sanitização. Série Qualidade e Segurança industrial de pescado: produtos frescos e congelados. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Brasília: MAPA: SEAP/PR.