



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE PESCA



ATIVIDADE ACADÊMICA NÃO PRESENCIAL (AANP)
PERÍODO LETIVO EXCEPCIONAL (PLE)

PLANO DE CURSO

1. IDENTIFICAÇÃO:

Disciplina/Curso:	Beneficiamento e Industrialização do Pescado	
Componente Curricular:	Obrigatório	
Pré-requisito: (se houver)	Não se aplica	
Outros Critérios: (se houver)	Máximo de 20 alunos. Preferencialmente ter cursado: Bioquímica, Microbiologia Geral e do Pescado, Instalações Pesqueiras e Engenharia Sanitária e Tecnologia e Inspeção do Pescado	
Docente Responsável: (Caso o componente curricular seja ofertado por mais de um/a docente, indicar o nome do/a responsável pelo registro)	CH	
Juliett de Fátima Xavier da Silva	60 h	
Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.	
Carga Horária Total:	(60 h) Teórica (Não) Prática	

2. Ementa: (Sinopse do conteúdo)

Salga e secagem do pescado. Defumação do pescado. Subprodutos do pescado. Industrialização do pescado: peixes, crustáceos, moluscos, répteis, anfíbios e algas. Enlatamento do pescado. Concentrados proteicos. Embutidos e processados à base de pescado. Curtimento de peles de peixes. Aproveitamento de algas marinhas

3. Objetivos: (Indicar os objetivos gerais e específicos para o componente curricular)

Gerais:

Proporcionar conhecimento sobre os princípios básicos de métodos de manuseio, conservação e beneficiamento tradicionais e emergentes do pescado.

Específicos:

- Proporcionar conhecimento sobre processamento e industrialização pós captura de pescado marinho e águas interiores;
- Proporcionar conhecimento sobre inovação tecnológica - produtos, processos e métodos;
- Proporcionar conhecimento sobre técnicas de beneficiamento e aproveitamento integral do pescado na indústria pesqueira.

4. Conteúdo Programático: (Apontar os assuntos a serem abordados no componente curricular)

1) INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, JACARÉ E RÃ - Recepção na indústria; processamento; pesagem e embalagem, rendimento expresso em porcentagem do peso das diversas partes do corpo; congelamento; 2) SALGA EM PESCADO- Ação do sal como conservante; efeito antimicrobiano do sal; cura dos produtos pesqueiros; métodos de salga; 3) DEFUMAÇÃO DE PRODUTOS PESQUEIROS - Princípios conservadores da fumaça; composição da fumaça; efeitos e propriedades da fumaça; equipamentos para defumação; madeiras apropriadas; tipos de combustíveis para defumação; tratamento do pescado para defumação; tipos de defumação (frio e quente); influencia da temperatura, umidade e sal no processo; perecibilidade de produtos defumados; condições adequadas e estocagem e conservação de produtos pesqueiros defumados; benefícios da defumação; 4) ENLATAMENTO DO PESCADO - Princípios em que se baseia; resistência dos microrganismos ao calor; transferência de calor no processo de esterilização; controle sanitário da matéria-prima e insumos; fases do processo; tratamento do pescado antes do enlatamento; pré-cozimento; acondicionamento do pescado na lata; adição de líquidos de cobertura; exaustão; recravamento das latas; esterilização; fatores que influenciam no tratamento térmico; resfriamento; embalagem e rotulagem; estocagem; defeitos em enlatados; 5) CARNE MECANICAMENTE SEPARADA - CMS E SURIMI - Elaboração da CMS; separação mecânica; ciclo de lavagens; refino, crioprotetores; 6) EMBUTIDO DE PESCADO - Conceito; princípios da elaboração de embutidos; vantagens; funções do sal; processamento; 7) APROVEITAMENTO INTEGRAL DE PESCADO -Resíduos aproveitados do processamento (carça, vísceras, pele; restos de carne); tratamento e usos dos resíduos de pescado para produção de farinha, óleo, hidrolisados proteicos, quitosana e outros produtos. Aproveitamento da pele de peixes para curtume e escamas de peixes para artesanato. Aproveitamento industrial de algas marinhas, algas na indústria de alimentos e cosméticos; métodos de obtenção de Agar-agar;

processamento de ácido algínico; usos de algas.

5. Metodologia: (Descrever a metodologia que será utilizada nas atividades propostas para o ensino remoto (ex.: videoaula, fórum, lista de exercícios, estudos dirigidos, elaboração de projetos, produção de artigo científico, entre outros)

Três horas de aulas síncronas através do google meet e três horas de aulas assíncronas através do moodle, com fóruns, listas de exercícios, estudos dirigidos, vídeos interativos, e aulas práticas guiadas através de vídeos e protocolos.

6. Plataforma(s) escolhida(s) para o Ensino Remoto: (Descrever a metodologia que será utilizada nas atividades propostas para o ensino remoto (ex.: videoaula, fórum, lista de exercícios, estudos dirigidos, elaboração de projetos, produção de artigo científico, entre outros)

1ª) Google Meet	2ª) Ambiente Virtuais de Aprendizagem Institucionais (Moodle/SIGAA)	3ª) Elija un elemento.
4ª) Elija un elemento.	Outro: Haga clic aquí para escribir texto.	Outro: Haga clic aquí para escribir texto.

7. Formas de Avaliação: (Detalhar como serão os procedimentos que serão usados para compor a nota)

AB1 - Prova dissertativa
AB2 - Prova dissertativa
A AB1 será aplicada com os primeiros 50% do conteúdo programático ministrado; a AB2 será aplicada com os 50% restantes dos conteúdos ministrados, reavaliação será prova aplicada com o conteúdo referente a AB1 ou AB2, e a na avaliação final será com 100% do conteúdo programático.

8. Cronograma do Componente Curricular: (Detalhar como serão os procedimentos que serão usados para compor a nota)

SEMANA	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES PLANEJADAS (destacar quando se tratar de atividade síncrona)
Sugestão	CONTEÚDOS ABORDADOS; METODOLOGIA; PRÁTICAS AVALIATIVAS.

1	14/10/20 Apresentação da disciplina, industrialização de peixes e crustáceos
2	21/10/20 Industrialização de moluscos, jacaré e rã
3	28/10/20 Salga do pescado
4	04/11/20 Defumação do pescado
5	11/11/20 Enlatamento do pescado
6	18/11/20 AB1 através do moodle
7	25/11/20 Carne mecanicamente separada
8	02/12/20 Embutidos do pescado
9	09/12/20 Aproveitamento integral do pescado parte 1
10	16/12/20 Aproveitamento integral do pescado parte 2
11	06/01/21 AB2 através do moodle
12	13/01/21 Reavaliação através do moodle
13	20/01/21 Avaliação Final através do moodle
14	Haga clic aquí para escribir texto.
15	Haga clic aquí para escribir texto.
16	Haga clic aquí para escribir texto.

9. Bibliografia Sugerida:

Básica	<p>GALVÃO, J. A, OETTERER, M. Qualidade e Processamento de Pescado Edição:1. Editora Elsevier. 2014.</p> <p>GONÇALVES, Alex Augusto. Tecnologia do Pescado – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo. 2011.</p> <p>OGAWA, M. Manual de Pesca. São Paulo: Livraria Varela, 1999.</p>
Complementar	<p>ARGENTE, Fernando Froner. Tecnologia de pescado: características e processamento da matéria-prima. Monografia. Especialização em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2012. Disponível em: http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/40077/000827108.pdf?sequence=1</p> <p>GOMES, Letícia Machado. Influência das condições de manuseio e conservação na qualidade do pescado. Monografia. Especialização em Higiene, Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal, Instituto Qualittas de Pós-graduação em Medicina Veterinária, 2006. Disponível em: http://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=0CDkQFjAF&url=http%3A%2F%2Fwww.qualittas.com.br%2Fuploads%2Fdocumentos%2FInfluencia%2520das%2520Condicoes%2520de%2520Manuseio%2520-%2520Leticia%2520Machado%2520Gomes.PDF&ei=taHaU97TJePMsQSFr4CQDg&usg=AFQjCNHpevxmfOhLudMfHfVYBCzVtasPRA&bvm=bv.72185853,d.cWc</p> <p>LINS, Paulo Marcelo de Oliveira. Beneficiamento do pescado. Apostila. Sistema Escola Técnica Aberta do Brasil – Rede eTec Brasil, 2010. Disponível em: http://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=12&cad=rja&uact=8&sqi=2&ved=0CFgQFjAL&url=http%3A%2F%2Freedetec.mec.gov.br%2Fimages%2Fstories%2Fpdf%2Feixo_rec_naturais%2Faquicultura%2F181012_ben_do_pesc.pdf&ei=SI3aU DWFpSQuATeu4Bg&usg=AFQjCNHtMc SlvY1usaY5RUCZ2ocxPSBBA&bvm=bv.72185853,d.cWc</p> <p>OETTERER, Marília. Tecnologia do pescado: da adoção de técnicas de beneficiamento e conservação do pescado de água doce. USP, 2012. Disponível em:</p>

http://www.ebah.com.br/content/ABAAABbTwAL/tecnologia-pescado-adocao-tecnicas-beneficiamento-conservacao-pescado-agua-doce

Penedo-AL, 23 de setembro de 2020

Juliett de Fátima Xavier da Silva
Nome do(a) Docente

Haga clic aquí para escribir texto.
Nome do(a) Docente