

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PLANO DE CURSO 2010.II

CENTRO	COLEGIADO(S)
CCAAB	Engenharia de Pesca

COMPONENTE CURRICULAR	
CÓDIGO	TÍTULO
CCA 406	Tecnologia do Pescado I

CARGA HORÁRIA				NOME DO DOCENTE
T	P	Est.	TOTAL	
34	34	-	68	Norma Suely Evangelista Barreto

EMENTA
A disciplina Tecnologia do Pescado I discute o pescado como alimento. Classificação do pescado. Estrutura muscular. Composição química (umidade, lipídeos, proteínas, carboidratos e minerais), alterações ocorrentes no <i>pos mortem</i> , controle de qualidade (análise sensorial) e alterações da carne do pescado por processamento de estocagem, refrigeração e outros (desnaturação de proteínas, oxidação de lipídios, etc.).

OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <p>Reconhecer a composição química do pescado quanto consumo, benefícios, manipulação, conservação e armazenagem, visando o conhecimento e melhor aproveitamento do pescado.</p> <p>ESPECÍFICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Relacionar a composição das matérias primas e seu potencial de conservação. Controlar e explicar as alterações ocorridas na manipulação, estocagem e conservação de pescados e derivados. Reconhecer a importância dos padrões de identidade e de qualidade em pescados e produtos de pescado.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. Introdução</p> <p>1.1. Setor Pesqueiro - Avaliação e perspectiva.</p> <p>2. O pescado como alimento</p> <p>2.1. Valor nutritivo do pescado;</p> <p>2.2. Utilização eficiente do setor pesqueiro;</p> <p>2.3. Classificação do pescado;</p> <p>3. Características Específicas do Pescado:</p> <p>3.1. Constituição morfológica e bioquímica da carne do pescado;</p>

- 3.2. Aspectos microbiológicos;
- 3.3. Aspectos histológicos;
- 3.4. Aspectos bioquímicos.

4. Estrutura Muscular do Pescado:

- 4.1. Estrutura muscular do pescado e do molusco

5. Química do Pescado:

- 5.1. Umidade;
- 5.2. Proteínas;
- 5.3. Proteínas Sarcoplasmática;
- 5.4. Proteínas Miofibrilares;
- 5.5. Proteínas Estromáticas;
- 5.6. Composição de aminoácidos nas proteínas do pescado.

6. Lipídios:

- 6.1. Estrutura e classificação dos lipídios de pescado;
- 6.2. Conteúdo de lipídios no pescado;
- 6.3. Caracterização e distribuição dos lipídios;

7. Carboidratos, Vitaminas e Minerais:

8. Alterações Pós-morte do Pescado e autólise do pescado:

- 8.1. Alterações bioquímicas pós-morte;
- 8.2. Metabolismo do glicogênio;
- 8.3. Metabolismo do ATP;
- 8.4. Rigor mortis; pós-rigor;
- 8.5. Putrefação e compostos envolvidos;

9. Avaliação e Controle de Qualidade de Pescados:

- 9.1. Métodos sensoriais;
- 9.2. Alteração e perda de qualidade.
- 9.3. Desnaturação das proteínas pelo calor e pelo congelamento.

10. Conservação de Produtos Pesqueiros:

- 10.1. Uso do calor na indústria pesqueira;
- 10.2. Frio na indústria pesqueira;
- 10.3. Adição de agentes químicos.

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

DATA	ATIVIDADES PROGRAMADAS	
12/08	T	Introdução a disciplina
12/08	P	
19/08	T	Situação do setor pesqueiro
19/08	P	Aula prática
26/08	T	Classificação do pescado
26/08	P	Aula prática sobre tipos de pescado
02/09	T	O pescado como alimento
02/09	P	Seminário 1 e 2
09/09	T	Características específicas do pescado e Estrutura muscular

09/09	P	Aula Prática sobre filetagem
16/09	T	SEMANA ACADÊMICA - SBPC
16/09	P	SEMANA ACADEMICA - SBPC
23/09	T	Química do pescado – umidade
23/09	P	Aula prática de umidade e cinzas
30/09	T	1ª Prova
30/09	P	-
07/10	T	Química do pescado - proteínas
07/10	P	Seminário 2 e 3
14/10	T	Química do pescado - lipídeos
14/10	P	Aula prática de extração de lipídeos
21/10	T	Alterações bioquímicas pós-mortem
21/10	P	Seminário 4 e 5
28/10	T	2ª Prova
28/10	P	-
04/11	T	Controle de qualidade e Higiene pessoal e instalações
04/11	P	Seminário 5 e 6
11/11	T	Alterações da carne do pescado quando estocado
11/11	P	Aula prática sobre alteração do pescado
18/11	T	Métodos de avaliação da qualidade do pescado
18/11	P	Aula Prática de análise sensorial
25/11	T	Visita a Unidade de Taperoá
25/11	P	Visita a Unidade de Taperoá
02/12	T	Aditivos no pescado
02/12	P	Seminário 7, 8 e 9
09/12	T	3ª Prova
09/12	P	-
16/12	T	Prova final

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

- As avaliações serão realizadas através de relatórios de aulas práticas, três provas teóricas, um seminário, além da participação do aluno nas aulas.

AVALIAÇÃO DE FINAL DE SEMESTRE

Versará sobre todo o conteúdo teórico prático abordado na disciplina.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas com recursos áudio-visuais, discussões em grupo com a utilização de textos didáticos e artigos científicos.
- Aulas práticas em laboratórios sobre filetagem, composição química e centesimal do pescado (cinzas,

umidade, proteínas totais e lipídios).
- Visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

CONTRERAS, E.G. *Bioquímica de Pescados e Derivados*. Jaboticabal: FUNEP, 1994. 409p.

HUSS, H.H. *El pescado fresco: su calidad y câmbios de su calidad*. FAO Documento Técnico de Pesca 348. 1998.

OGAWA, M. MAIA, E. *Manual de Pesca - Ciência e Tecnologia de Pescados*. v.1. São Paulo: Varela. 1999. 430p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Trabalhos científicos e de revisão a serem fornecidos ao longo do semestre.

Aprovado em Reunião do Colegiado, ocorrida em ____/____/____.

Coordenador(a) do Colegiado

Aprovado em Reunião do Conselho Diretor, ocorrida em ____/____/____.

Diretor do Centro