



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

**Programa Analítico de Disciplina**

**TAL448 Tecnologia de Pescado**

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	2	4
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)\*

**Ementa**

Sistema produtivo pesqueiro. Matérias-primas pesqueiras. Processamento de produtos e de subprodutos pesqueiros, a partir de diferentes matérias-primas. Tópicos especiais: resultados de pesquisas tecnológicas recentes na área de abrangência da disciplina.

**Oferecimento aos Cursos**

<b>Curso</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Período</b>
Engenharia de Alimentos	Optativa	-
Medicina Veterinária	Optativa	-
Zootecnia	Optativa	-



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

**TAL448 Tecnologia de Pescado**

<b>Seq</b>	<b>Aulas Teóricas</b>	<b>Horas/Aula</b>
1	Sistema produtivo pesqueiro  1.1. O setor pesqueiro do Brasil: sistemas de produção, produção pesqueira, frota, balança comercial, atividades secundárias e exploração de recursos pesqueiros	2
2	Matérias-primas pesqueiras  2.1. Suprimento, rendimentos correntes e mercados produtores e consumidores. Custo de produção 2.2. Composição centesimal, microflora natural, perecibilidade/deterioração, rigor mortis, manuseio e armazenamento a bordo 2.3. Nitrogênio protéico e não protéico: componentes intrínsecos e produtos da degradação 2.4. Enegrecimento enzimático ('black spot') em crustáceos: caracterização, fatores que favorecem e prevenção 2.5. Moluscos: área de ocorrência, riscos para o consumidor, métodos de depuração e beneficiamento 2.6. Avaliação da qualidade sensorial, físico-química e microbiológica	15
3	Processamento de produtos e de subprodutos pesqueiros, a partir de diferentes matérias-primas  3.1. Congelamento do pescado: princípios, métodos e procedimentos tecnológicos (o produto, glazeamento, aditivos e embalagem). Armazenamento e descongelamento para utilização. A cadeia do frio no setor pesqueiro 3.2. Produtos curados: tipos, princípios tecnológicos, processos produtivos e características dos produtos 3.3. Pescado em conserva: tipos, princípios tecnológicos, processos produtivos e controle de qualidade do processo e do produto 3.4. Processamento de farinha e óleo de peixe, a partir de matéria-prima integral e de resíduos. Aproveitamento de resíduos de crustáceos. Outros subprodutos 3.5. CPSM: obtenção e utilização industrial para diversos produtos (embutidos, hamburgers, carne reconstituída, surimi, etc.). Outros produtos	11
4	Tópicos especiais: resultados de pesquisas tecnológicas recentes na área de abrangência da disciplina  4.1. Congelamento do pescado: Métodos, princípios e processo. Glozeamento, descongelamento e estocagem. Qualidade dos produtos finais 4.2. Produtos curados: Princípios tecnológicos, processamento e características dos produtos finais 4.3. Pescado em conserva: Tipos, processamento, características e avaliação da qualidade 4.4. Processamento de farinha e de óleo de peixe. Outros subprodutos	2



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

--	--	--



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

**TAL448 Tecnologia de Pescado**

**TAL448 Tecnologia de Pescado**

<b>Seq</b>	<b>Aulas Práticas</b>	<b>Horas/Aula</b>
1	Visita à estação de piscicultura da UFV: instalações, despesca, manuseio, características das matérias-primas oriundas do cultivo diante do processamento e custo de produção	2
2	Equipamentos industriais na indústria pesqueira: instalação, insumos, capacidade, rendimentos, manutenção e segurança	2
3	Matéria-prima (peixes de diferentes espécies): anatomia, dados biométricos, rigor mortis, cortes, rendimentos, manuseio e uso do gelo	4
4	Avaliação sensorial do pescado fresco (peixes)	2
5	Visita a uma unidade comercial de produtos pesqueiros (Supermercado Escola/Funarbe): características dos vários tipos de produtos (congelados, salgados e conservas), exposição, armazenamento, embalagens e análise visual de falhas e atributos nos produtos elaborados	2
6	Considerações técnicas e avaliação da qualidade sensorial de moluscos (mexilhões) em conserva	2
7	Avaliação sensorial de crustáceos	2
8	Viagem de aula prática (Niterói ou São Gonçalo-RJ) a uma indústria pesqueira: fabricação do pescado em conserva (atum, sardinha); recepção, armazenamento/estocagem e descongelamento de matérias-primas; fabricação de embalagem metálica; farinha de peixe; resíduos industriais; instalações; e, controles	4
9	Viagem de aula prática (no mesmo dia da acima citada) a uma unidade armazenadora frigorificada de matérias-primas e de produtos congelados: instalações, equipamentos, operações e controles	2
10	Considerações técnicas e avaliação da qualidade de peixes em conserva	2
11	Considerações técnicas e avaliação da qualidade de crustáceos enlatados	2
12	Exibição de filmes e discussões técnicas sobre captura, transporte, higiene industrial, processamento de vários produtos e controles	4



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

**TAL448 Tecnologia de Pescado**

**Referências Bibliográficas**

**Bibliografia Básica:**

**Bibliografia Complementar:**

- 1 - CONNELL, J.J. Control of fish quality. Surrey, England: Fishing News, 1975. 177p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 2 - CONNELL, J.J., HANDY, R. Avances en tecnologia de los productos pesqueros. Saragoza: Acríbia, 1987. 124p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 3 - FAO. Código internacional recomendado para prácticas para el pescado fresco. Roma, 1976. 42p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - FERREIRA, S.O., DETTERER, M. Agroindústria de pescado (salga, defumação e anchovagem). São Paulo: (Informativo Técnico, 6) ESALQ, 1992. 24p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 5 - GUZMÁN, EMÍLIO S.C. Bioquímica de pescados e derivados. Jaboticabal: FUNEP, 1994. 409p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 6 - HUSS, H.H. El pescado fresco: Su calidad y cambios de calidad. Rome: 1988. 132p. (FAO Pesca Pap., 293). [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - KAI, M.; RUIVO, ULIANS E. Controle de qualidade de pescado. Santos: Leopoldianum, 1988. 303p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 8 - Periódicos:
  - Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos
  - Boletim do Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL. Campinas
  - Journal of Food Science [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 9 - SIKORSKI, Z.N. Tecnologia de los productos del mar. Zaragoza: Acríbia, 1990. 286p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 10 - Teses. [Exemplares disponíveis: Não informado.]