



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

Curso	Modalidade	Período
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

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
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

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
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.]