



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290
E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br - Página do Curso: <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2022.1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL5112	TECNOLOGIA DE PESCADOS E DERIVADOS	08503	02	01	54

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)/E-MAIL

Prof. Dr. Giustino Tribuzi (giustino.tribuzi@ufsc.br)
Bruna Aparecida da Silva (Estágio docência)

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

Sextas-feiras de 9:10 as 11:50

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
CAL 5502	Operações Unitárias Aplicadas aos Processos Agroindustriais

V CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

VI. EMENTA

Processos de preservação de pescados. Sistemas de sanificação e controle de qualidade em indústrias de pescados. Inspeção e legislação sanitária. Transporte, distribuição e comercialização de pescados.

VII. OBJETIVOS

GERAL: reconhecer os processos científicos e tecnológicos referentes à manipulação, conservação, transformação e armazenagem, visando o melhor aproveitamento do pescado.

ESPECÍFICOS: controlar e explicar os processos adotados na conservação de pescados e derivados; relacionar a composição de matérias-primas e seu potencial tecnológico; desenvolver novos produtos com base na composição de matérias-primas e tecnologia de conservação e processamento de pescados e derivados; reconhecer a importância dos padrões de identidade e de qualidade em matérias-primas e produtos de pescados.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. PROGRAMA TEÓRICO:

Introdução

- Setor Pesqueiro-Avaliação e Perspectiva

O Pescado Como Alimento

- Valor nutritivo do pescado;

- Utilização eficiente do setor pesqueiro;

- Conceito, importância sócio-econômico, recursos do oceano;

- Pesca – métodos de captura.

Características Específicas do Pescado:

- Constituição morfológica e bioquímica da carne do pescado;
 - Aspectos microbiológicos;
 - Aspectos histológicos;
 - Aspectos bioquímicos.
- Estrutura Muscular do Pescado:
- Estrutura muscular do pescado e do molusco
- Alterações Pós-morte do Pescado e alterações durante Processamento e Estocagem:
- Alterações bioquímicas pós-morte; metabolismo do glicogênio; metabolismo do ATP; Rigor mortis; pós-rigor; Putrefação e compostos envolvidos; desnaturação das proteínas pelo calor e pelo congelamento.
- Conservação de Produtos Pesqueiros:
- Uso do calor na indústria pesqueira; Frio na indústria pesqueira; Adição de agentes químicos;
- Avaliação e Controle de Qualidade de Pescados:
- Higiene pessoal e instalações; Métodos de avaliação da qualidade do pescado.
- Tecnologia do Pescado:
- Salga; Defumação; Enlatamento; Embutidos de pescados; Produção de Surimi; Hambúrguer; Patê; Óleo de pescado; Farinha de Pescado; Elaboração de produtos curados e outras especiarias.

2. PROGRAMA PRÁTICO:

Método de avaliação da qualidade sensorial do pescado
Princípios básicos de salga de pescado
Defumação de pescados/ ostras/mariscos
Elaboração de produtos curados
Elaboração de embutidos, hambúrguer, patê.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

- Aulas expositivas e dialogadas com utilização de data show e quadro/giz.
- Apresentação de seminários.
- Leitura e discussão de artigos científicos.
- Aulas práticas.

“O semestre 2022/1 terá 16 semanas letivas, presenciais, iniciando-se em 18/04, devendo ser somados também os dias referentes a Semana de Integração Acadêmica da Graduação (dias 11, 12, 13, 14 e 16 de abril), considerados dias letivos para o semestre 2022.1, conforme o Calendário Acadêmico 2022.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 2 (duas) avaliações teóricas, 1 (um) seminário e relatórios de aulas práticas, marcados previamente conforme o plano de ensino.

A avaliação final representa:

Média dos relatórios e atividades de aula (R).

Média das duas avaliações (P)

Seminário (S)

Avaliação final = $R \times 0,1 + P \times 0,75 + S \times 0,15$

Os alunos que faltarem à(s) prova(s) deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC. A segunda chamada das provas será realizada no final do semestre.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis (6) e que tenha frequência de no mínimo 75% nas atividades da disciplina.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através

da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.

XII. CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO:

Data	Conteúdo	H/A
22/04	Apresentação da disciplina. Setor pesqueiro - avaliação e perspectiva. Industrialização.	3
29/04	Aspectos gerais da morfologia e bioquímica do pescado	3
06/05	Alterações <i>post mortem</i>	3
13/05	Avaliação e Controle de Qualidade de Pescados. Higiene pessoal e instalações (Estágio docência).	3
27/05	Primeira avaliação	3
03/06	Conservação de Produtos Pesqueiros: Processamento térmico na indústria pesqueira	3
10/06	Conservação de Produtos Pesqueiros: Refrigeração e congelamento	3
17/06	Secagem, Salga e Defumação de pescado	3
24/06	Produção de Surimi; Hambúrguer; Patê e subprodutos (Estágio docência)	3
01/07	Segunda Avaliação	3
22/07	Apresentação de seminários	3
29/07	Divulgação das notas e nova avaliação	3

2. CRONOGRAMA PRÁTICO:

Data	Conteúdo	H/A
20/05	Qualidade do pescado	3
15/07	Tecnologia de produção de derivados 1 (Estágio docência)	3
08/07	Tecnologia de produção de derivados 2	3

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GONÇALVES, Alex Augusto (Ed). Tecnologia do pescado : ciência, tecnologia, inovação e legislação / 2011 - Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo; Atheneu, 2011. xvi, 608 p. ISBN 9788538801979 (enc.). Número de chamada: 664.95 T255

OETTERER, Marília. Industrialização do pescado cultivado. / 2002 - Industrialização do pescado cultivado.. Guaíba: Agropecuária, 2002. 200p. Número de chamada: 664.95 O29i

VIEIRA, Regine Helena Silva dos Fernandes; RODRIGUES, Dália dos Prazeres. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. 380 p. ISBN 858551972X (broch.) Número de chamada: 664.95 V658m'

CRIBB, A. Y.; DE SEIXAS FILHO, J.T.; MELLO, S.C. Manual técnico de manipulação e conservação de

pescado. Embrapa Agroindústria de Alimentos-Livro técnico (INFOTECA-E), 2018. Online <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1110125/manual-tecnico-de-manipulacao-e-conservacao-de-pescado>
MINOZZO, M. G. Processamento e conservação do pescado. 2016. Online http://www.proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/411/Processamento_e_Conservacao_do_Pescado.pdf?sequence=1&isAllowed=y
Artigos e apostilas disponibilizadas pelo docente na plataforma Moodle no início do semestre.

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Borgstrom, G. Fish as Food .4 vol. Academic Press 1985.
Martin, R.E.; Flick, C.J.; Ward, D.R. Chemistry and Biochemistry of Marine Products 1982.
Zaitev, V. Fish Curing and Processing – Mir Publishers, Moscou, 1987.
PARK, Jae W. (Ed.). Surimi and surimi seafood. 2nd ed. Boca Raton: CRC, 2005. xxix, 923 p. ISBN 0824726499
WAINBERG, Alexandre Alter. Implantação de estabelecimento industrial de pescado: produtos frescos e congelados. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2007.
The Complete Technology Book on Meat, Poultry and Fish. NIIR Project Consultancy Services, 2007. 472p.
Food Safety in Shrimp Processing. Autor Ronald. A. Eckhardt, Blackell Publishing. USA. 2002.
Safety and Quality Issue in Fish Processing. Autor. Alan H> Bremmer. CRC. 2002.
REVISTAS E PERIÓDICOS:

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____ / Centro _____

Em: ____/____/____