

**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROCESSAMENTO DO PESCADO	
Código:	SAGRO.017
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	-
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Estudo de espécies de pescados de interesse econômico; Processamento tecnológico do pescado e seus derivados; Alterações do pescado; Processos de conservação aplicados ao pescado.	
OBJETIVO	
<p>Conhecer as espécies aquáticas de importância econômica, suas características estruturais e nutricionais;</p> <p>Conhecer e manusear as partes comestíveis do pescado;</p> <p>Diferenciar a composição química do pescado;</p> <p>Avaliar o grau de degradação do pescado através de técnicas sensoriais;</p> <p>Conhecer os processos de conservação aplicados a legislação sanitária do pescado e derivados;</p> <p>Conhecer técnicas de processamento de pescados e derivados;</p> <p>Desenvolver produtos derivados do pescado conforme padrões sanitários vigentes;</p> <p>Conhecer os tipos de embalagem para os produtos pesqueiros</p> <p>Conhecer os equipamentos e máquinas para o processamento do pescado.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I- O PESCADO COMO MATÉRIA PRIMA Principais espécies nacionais e regionais Partes comestíveis Importância econômica Comercio regional e o consumo de pescado</p> <p>UNIDADE II- COMPONENTES QUÍMICOS DO PESCADO Composição centesimal Valor nutricional</p> <p>UNIDADE III- DETERIORAÇÃO DO PESCADO PÓS-MORTE Principais causas da deterioração do pescado Características organolépticas. Aspectos microbiológicos Aspectos sensoriais</p> <p>UNIDADE IV- FILETAGEM DE PEIXES Aspectos sensoriais Formas de apresentação Cuidados higiênicos</p>	

Classificação e comercialização
 Embalagem: tipos e cuidados
 Equipamentos e Máquinas para processamento da filetagem de peixes
 Aula- prática: filetagem de peixes

UNIDADE V- BENEFICIAMENTO DO CAMARÃO

Aspectos sensoriais
 Cortes e defeitos
 Agregação de valor cozimento e empanamento
 Embalagem: tipos e cuidados
 Equipamentos e Máquinas para processamento de camarões
 Aula-prática: processamento de camarão.

UNIDADE VI- PROCESSOS DE CONSERVAÇÃO DO PESCADO PELO USO DO FRIO

Refrigeração
 Congelamento

UNIDADE V- PROCESSAMENTO DE SALGA E SECAGEM DE PESCADO

Princípios básicos da salga
 Tipos de salga
 Fatores que influenciam o processo de salga.
 Alterações do pescado/seco
 Processo de secagem: natural e artificial

UNIDADE VI- PROCESSAMENTO DO PESCADO DEFUMADO

Princípios de conservação
 Tipos de defumação (quente, fria, líquida).
 Etapas de processamento

UNIDADE VII- PROCESSAMENTO DE PASTAS E EMBUTIDOS DO PESCADO

Etapas do processamento.
 Aula prática: elaboração de *fishburger* e patê de peixe

UNIDADE VIII- APROVEITAMENTO DE SUBPRODUTOS DO PROCESSAMENTO DO PESCADO

Caracterização dos resíduos
 Etapas de fabricação de farinha de peixe e óleo de peixe
 Aula prática: Etapas da elaboração da farinha do cefalotórax do camarão

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides etc.
 04 Aulas práticas de processamento e elaboração de produtos derivados de pescado.
 01 Visita técnica a uma Unidade de Processamento de Pescados.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: texto, questionários e vídeos.
- Recursos audiovisuais: projetor de imagens e computador;
- Matéria-prima (pescados) e ingredientes para as aulas práticas;
- Transporte para realização de visita técnica.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina de Processamento de Pescados ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, processual e continuado, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

A avaliação do desempenho dos alunos nas aulas práticas e visita técnica, será através da participação e entrega de relatórios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OGAWA, M.; MAIA, E. L. **Manual de Pesca- Ciência e Tecnologia do Pescado**. São Paulo: Livraria Varela, vol. 1 1999.

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal**. Porto Alegre, Editora Artmed, Vol. 2, 2005.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Ed. Manole, 2006. 612p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CENTEC- Instituto Centro de Ensino Tecnológico. **Processamento de Pescado**. 2^a ed. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2004. 32 p.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**, 4^a edição, Editora Manole, São Paulo, 2011.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 301 p. ISBN 9788527718158.

MINOZZO, Marcelo Giordani. **Processamento e conservação do pescado**. 1^a ed. Paraná: Sistema Escola Técnica Aberta do Brasil, 2016. 166p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico