

COMPONENTE CURRICULAR: CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PESQUEIROS
CURSO: TÉCNICO EM PESCA (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO
EMENTA
Introdução à conservação dos alimentos; Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano; Teoria dos obstáculos; Principais métodos de conservação aplicados aos produtos de pescado. Embalagens usadas em produtos de pescado. Cuidados com o armazenamento e comercialização de produtos pesqueiros.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAIS</p> <p>Compreender a função dos métodos de conservação como fator determinante no prolongamento da vida útil dos produtos pesqueiros e seus derivados, além de todos os cuidados necessários durante o armazenamento e comercialização desses produtos.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a função dos métodos de conservação; • Identificar os fatores que afetam o desenvolvimento microbiano; • Entender a teoria dos obstáculos; • Identificar os principais métodos de conservação aplicados aos produtos de pescado; • Conhecer os diferentes tipos de embalagens usadas nos produtos pesqueiros e seus derivados; • Conhecer os cuidados aplicados com os produtos pesqueiros e seus derivados durante o armazenamento e comercialização; • Conhecer os métodos de Armazenagem e Controle de estoque.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • Função e importância dos métodos de conservação; • Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano; • Teoria dos obstáculos; • Métodos de Conservação do Pescado: <ul style="list-style-type: none"> - Conservação pelo uso do sal; - Conservação pelo uso do frio; - Conservação pelo uso do calor; - Conservação pela defumação; - Conservação pelo uso de aditivos químicos; - Conservação pela fermentação. • Tipos de embalagens usadas na conservação dos produtos pesqueiros e seus derivados; • Armazenamento e comercialização do pescado e seus derivados.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas, dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc). • Estudo de caso para consolidar os conhecimentos teóricos. • Estudos de grupos e apresentações orais. • Aulas práticas. • Visitas técnicas.

- Poderão ser utilizados Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações serão contínuas e ocorrerão por *feedback*, através de perguntas realizadas no decorrer da aula, exercícios teóricos ao final de cada conteúdo programático ministrado, além de discussões, estudo de caso, relatórios de aulas práticas e de visitas técnicas, apresentações de trabalhos em grupo e palestras.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Projetor multimídia, quadro branco e pincéis.
- Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.
- Vídeos.
- Televisão.
- Laboratório de análises microbiológicas.
- Laboratório de informática.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação** . 1ª Edição. Editora Atheneu. Rio de Janeiro, 2011.

PEREIRA, L.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2013. 94 p.

COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Agricultura. RIIISPOA - **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952. ATUALIZADO EM Brasília, 4 de Junho de 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - **RDC nº 12**, de 02 de janeiro de 2001. In: Associação Brasileira das indústrias de alimento. **Compêndio de Legislação de Alimentos**. São Paulo, 2001.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2002. 466 p.

GAVA, A. J. **Princípios da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

OGAWA, M.; MAIA, E.L. **Manual da pesca**. Ciência e Tecnologia do Pescado. São Paulo: Varela, 1999. v.1, p.353-359.