

COMPONENTE CURRICULAR: PROCESSAMENTO DE PRODUTOS PESQUEIROS
CURSO: TÉCNICO EM PESCA (PROEJA)
SÉRIE: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 133,3 HORAS
DOCENTE: JANAÍNA SALES HOLANDA
EMENTA
Introdução à tecnologia do pescado; Composição química e valor nutritivo do pescado; Alterações <i>Post Mortem</i> do pescado. Princípios da elaboração de Filetagem, postas e embutidos e outros derivados do pescado. Aproveitamento integral do pescado. Tratamento dos efluentes da indústria pesqueira. Cálculo dos custos de produção dos produtos pesqueiros e seus derivados. Análises físico-químicas e sensoriais de produtos de pescados
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAIS</p> <p>Compreender a importância do pescado como nutriente e matéria-prima de produtos derivados, além de gerar competências e habilidades nos alunos relacionadas ao conhecimento das técnicas adequadas de Beneficiamento/Processamento de Pescados, e conhecer os impactos causados por seus resíduos/efluentes e formas de evitá-los.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender o conceito de Tecnologia do Pescado; • Entender a composição química e valor nutritivo do pescado; • Identificar as alterações <i>Post Mortem</i> do pescado; • Demonstrar e operar as etapas de processamento de Pescados; • Elaborar produtos como: filés, postas, filés empanados, embutidos, entre outros; • Analisar físico-química e sensorialmente os produtos elaborados; • Identificar os tipos de aproveitamento do pescado; • Entender os custos que fazem parte do produto pesqueiro a ser comercializado; • Conhecer os tipos de tratamento de resíduos/efluentes da indústria pesqueira.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à tecnologia do pescado; • Composição química e valor nutritivo do pescado: <ul style="list-style-type: none"> - Principais nutrientes existentes no pescado; - Funções de cada nutriente; - Pirâmide alimentar; - Vantagens do consumo do pescado; • Alterações <i>Post Mortem</i> do pescado; • Técnicas de Processamento do Pescado: <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de processamento pela filetagem, postas e embutidos; - Técnicas de processamento pela salga; - Técnicas de processamento pela defumação; - Técnicas de processamento pela produção de empanados e bolinhos; - Técnicas de processamento pela produção de caldos e sopas; • Aproveitamento integral do Pescado; • Cálculo do custo de produção; • Principais análises físico-químicas realizadas em pescados e seus derivados; • Avaliação sensorial de produtos derivados de pescado.
METODOLOGIA DE ENSINO

- 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

GONÇALVES, Alex Augusto. Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. 1ª ed. São Paulo: Atheneu. 2011. 624 p.

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

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

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - **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.