

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO - PERÍODO LETIVO/ANO: 2º Semestre / 2019

Programa de Pós-Graduação *stricto sensu* em Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca

Área de Concentração: Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca

Mestrado () Doutorado (X)

Centro: Engenharias e Ciências Exatas - CECE

Campus: Toledo

DISCIPLINA

Código	Nome	Carga horária		
		AT ¹	AP ²	Total
	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS A BASE DE PESCADO	30	15	45

(¹ Aula Teórica; ² Aula Prática)

Ementa

Pescado minimamente processado; cortes específicos; produtos submetidos a desidratação salga e defumação; enlatados e conservas; produtos elaborados com carne mecanicamente separada e reestruturados; embutidos e enformados; avanços em alimentos funcionais a base de pescado; pescado na alimentação escolar.

Objetivos

Obter conhecimentos sobre técnica de conservação e o desenvolvimento de produtos do pescado.

Conteúdo Programático

Pescado minimamente processado: conceito e principais técnicas para obtenção de pescado minimamente processado;
Cortes específicos: morfometria das principais espécies e rendimento de cortes; características regionais; processamento e embalagens;
Produtos submetidos a desidratação salga e defumação: salga e defumação como métodos de conservação e agregação de valor; equipamentos e processos;
Enlatados e conservas: vida útil dos produtos, processamento, produtos tipo *delicatessen*;
Produtos elaborados com carne mecanicamente separada e reestruturados: matéria prima, equipamentos, principais processos e produtos, legislação;
Embutidos e enformados: técnicas de elaboração de embutidos tipo linguiça, salsicha, patês, apresuntados e empanados a base de pescado;
Avanços em alimentos funcionais a base de pescado: conceito, benefícios do pescado a saúde humana, hidrolisados de pescado;
Pescado na alimentação escolar: análise sensorial, desenvolvimento de produtos, valor biológico e legislação brasileira.

Atividades Práticas – grupos de 1 aluno

- Desenvolvimento de produtos a base de pescado

Metodologia

Aulas expositivas;
Apresentação de seminários;
Discussão de trabalhos científicos.

Avaliação

(critérios, mecanismos, instrumentos e periodicidade)

- Apresentação de seminários (peso 50%) e discussão de trabalhos científicos (peso 50%).

Bibliografia básica

BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. *Fundamentos de tecnologia de alimentos v.3*. São Paulo: ATHENEU, 1998, 317p.
 BOSCOLO, W.R. FEIDEN, A. *Industrialização de Tilápias*. Toledo: GFM Gráfica e Editora, 2007, 272p.
 BOSCOLO, W.R.; FEIDEN, A.; MALUF, M.L.F.; VEIT, J.C. *Peixe na merenda escolar: Educar e formar novos consumidores*. GFM Gráfica e Editora, 2009, 120p.
 CONTRERAS-GUZMÁN, E. *Bioquímica de pescados e derivados*. Jaboticabal: FUNEP, 1994, 409p.
 GONÇALVES, A.A. *Tecnologia do Pescado – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação*. ATHENEU, 2011, 608p.
 HALL, G.M. *Fish Processing – Sustainability and New Opportunities*. Wiley – Blackwell, 2011, 296p.
 LUDORFF, W., MEYER, V. *El pescado ey los productos de la pesca*. Zaragoza: ACRIBIA, 1978, 342p.
 OGAWA, M., MAIA, E.L. *Manual de pesca, Ciência e Tecnologia do Pescado. Volume 1*. São Paulo: VARELA, 1999, 430p.
 SIKORSKI, Z.E. *Tecnologia de los productos del mar: recursos, composición nutritiva e conservação*. ACRIBIA S.A., Zaragoza, 1994, 329p.

Bibliografia complementar

Reviews in Fisheries Science
 Journal Science Food Agriculture
 Journal Food Science
 Brazilian Journal of Microbiology
 Brazilian Journal of Food Technology
 Food Processing
 Food Science and Technology
 Food Science and Technology International
 Revista Nacional da Carne
 Higiene Alimentar
 Food Quality and Preference
 Meat Science
 Revista Aqüicultura & Pesca
 Revista Panorama Aqüicultura

Docente

Prof. Dr. Altevir Signor

Data: 02/07/2019

Altevir Signor
Assinatura do docente responsável pela disciplina

Colegiado do Programa (aprovação)

Ata nº 004, de 22/07/19 .

Coordenador: AI

Altevir Signor
Altevir Signor
Coord. do Programa de Pós-Graduação em Recursos Pesqueiros e Eng. de Pesca - PREP
Portaria nº 1958/2018 - GRE
assinatura

Conselho de Centro (homologação)

Ata de nº 04, de 27/09/19

Diretor de Centro: Elvio Antônio de Campos

x *[Signature]*
assinatura

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em: / / .

Douglas Cordoso
Rajunski
Diretor do CECE
em Exercício

Nome/Assinatura