

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

PLANO DE ENSINO - PERÍODO LETIVO/ANO: 2º Semestre / 2022

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

Área de Concentração: Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca

Mestrado (X) Doutorado (X)

Centro: Engenharias e Ciências Exatas - CECE

Campus: Toledo

DISCIPLINA

Código	Nome	Carga horária		
		AT ¹	AP ²	Total
	BENEFICIAMENTO E AGREGAÇÃO DE VALOR AO PESCADO	30	15	45

(¹ Aula Teórica; ² Aula Prática)

Ementa

Transporte de peixes, depuração, *Off flavor*, abate e processamento inicial, conservação do pescado, processamento e agregação de valor, comercialização

Objetivos

Obter conhecimentos sobre a manejo pós colheita, conservação, processamento e comercialização do pescado.

Conteúdo Programático

- Transporte de peixes e Depuração: técnicas de transporte; fatores que influenciam o transporte de peixes
- *Off flavor* em pescado: Substâncias que produzem *off flavor*, manejo e qualidade de água, testes para detecção
- Abate e processamento inicial do pescado: evisceração, filetagem e demais cortes comerciais.
- Técnicas de conservação do pescado: secagem, salga, defumação, resfriamento e congelamento e redução de pH.
- Processamento e agregação de valor ao pescado: embutidos, empanados e enformados, desenvolvimento de novos produtos
- Comercialização do pescado: legislação, pesque-pagues, indústrias de beneficiamento e entrepostos e formas de apresentação de produtos a base de pescado.

Atividades Práticas – grupos de 1 aluno

- Métodos de conservação e processamento 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

- ANDRADE, N.J., MACÊDO, D.A.B. *Higienização na indústria de alimentos*. São Paulo: VARELA, 1998, 182p.
- ANDRADE, N.J., MARTYN, M.E. *A água na indústria de alimentos*. Viçosa: Imprensa Universitária, UFV, 1993, 38p.
- 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.
- CONNELL, J.J. *Control of fish Quality 3rd ed.* Blackwell Scientific Publications. London. 1990.
- CONTRERAS-GUZMÁN, E. *Bioquímica de pescados e derivados*. Jaboticabal: FUNEP, 1994, 409p.
- EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. São Paulo: ATHENEU, 2000, 252p.
- FAO. *The state of world fisheries and aquaculture*. FAO Fisheries Department. Food and agriculture organization of the united nations. Rome, p. 148, 2002.
- GONÇALVES, A.A. *Tecnologia do Pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação*. ATHENEU, 2011, 608p.
- KUBITZA, F. *Tilápia – Tecnologia e Planejamento na Produção Comercial*. Jundiaí, SP, 2000.
- MACHADO, Z.L. *Camarão marinho, cultivo, captura, conservação e comercialização*. Recife: SUDENE, 1988, 250p.
- MACHADO, Z.L. *Tecnologia de recursos pesqueiros: parâmetros, processos, produtos*. Recife: SUDENE, 1984, 276p.
- NOVIKOV, V.M. *Handbook of fishery technology, v.1*. Faridabad: OXONIAN PRESS, 1983, 491 p.
- 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 conservación*. ACRIBIA S.A., Zaragoza, 1994, 329p.
- TERRA, N.M. *Apontamentos sobre tecnologia de carnes*. São Leopoldo: UNISINOS, 1998, 216p.
- TRIGO, V.C. *Manual prático de higiene e sanidade na alimentação e nutrição*. São Paulo: VARELA, 1999, 188p.

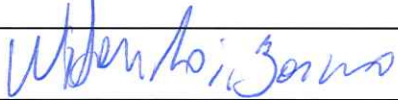
Bibliografia complementar

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. Wilson Rogério Boscolo

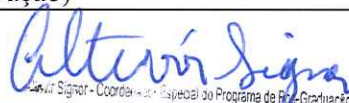
Data: 14/02/2022


 Assinatura do docente responsável pela disciplina

Colegiado do Programa (aprovação)

Ata nº 01, de 14/02/2022

Coordenador: Altevir Signor


 Altevir Signor - Coordenador Especial do Programa de Pós-Graduação
 em Recursos Piscícolas e Engenharia de Pesca - PREP
 Portaria 1519/2020-GRE

assinatura

Conselho de Centro (homologação)

Ata de nº 01, de 07/03/2022

Diretor de Centro: Elvio Antonio de Campo



assinatura

Elvio Antônio de Campos
 Diretor do Centro de Engenharias
 e Ciências Exatas
 Portaria nº 0027/2020-GRE
 Toledo - Paraná

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em: / /

Nome/Assinatura