



Universidade Federal  
de São João del-Rei

Campus Sete Lagoas

COORDENADORIA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

**DISCIPLINA:** Tecnologia de Pescados, Mel e Ovos

**ANO/SEMESTRE:** 2019/1

**CARÁTER:** Optativa

**CARGA HORÁRIA:** 54 h

**TEÓRICA:** 36 h

**PRÁTICA:** 18 h

**REQUISITO:** Princípios de Conservação de Alimentos

**PROFESSOR(A):** Douglas Roberto Guimarães Silva

**CAMPUS SETE LAGOAS**

**EMENTA:** Processamento de produtos pesqueiros e seus subprodutos. Definição, composição, aspectos mercadológicos, infra-estrutura e equipamentos para processamento do mel, extração e envase. Composição, conservação e processamento de ovos.

**OBJETIVOS:** Capacitar o discente a aplicar técnicas e métodos destinados a prolongar a vida útil de pescado, mel e ovos e derivados, bem como a transformá-los em produtos industrializados. Aplicar a legislação vigente relacionada a este grupo de alimentos.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:** O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 18 aulas geminadas de 3 horas, totalizando 54 horas-aula no semestre letivo:

Aula	Data	Assunto
1	21/02	Apresentação da disciplina, bibliografias recomendadas, formas de avaliação.
2	28/02	Produção e consumo de pescado
3	07/03	Estrutura do corpo e rendimento do pescado
4	14/03	Composição Química e Nutricional do pescado
5	21/03	Avaliação 1 (20%)
6	28/03	Alterações <i>Post Mortem</i> no pescado
7	04/04	Bem-estar e tecnologia do abate
8	11/04	Conservação do pescado
9	18/04	Avaliação 2 (25%)
10	25/04	Subprodutos do Pescado
11	02/05	Prática: fish burger, kibe
12	09/05	Prática: mortadela, apresuntado
13	16/05	Prática: linguiça e nuggets
14	23/05	Mel
15	30/05	Ovos
16	06/06	Ovos
17	27/06	Avaliação 3: (35%)
18	04/07	Prova substitutiva

**AValiação SUBSTITUTIVA** = será aplicada aos alunos que não atingirem a média de 6 ao fim do semestre, substituindo a menor nota, em qualquer das três avaliações.

**OBS:** Avaliações perdidas, com as devidas faltas justificadas, poderão ser remarçadas diretamente com o professor em horário extraclasse. Revisões de prova serão realizadas na sala do professor com horário pré-agendado.

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas teóricas expositivas, dinâmicas de grupo e discussão de artigos científicos relacionados ao conteúdo programático.
- Aulas práticas em laboratório
- Recursos Didáticos: Projetor de multimídia, quadro e pincel, artigos científicos e livro-texto.

## **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

- Avaliação individual: 3 provas (25% cada)
- Testes surpresas ao fim de determinadas aulas (10 %)
- Relatório aulas práticas: 10 %

## **BIBLIOGRAFIA (básica e complementar)**

### • **Básica:**

1. GONÇALVES, A. **Tecnologia do Pescado – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. 1ª edição. Ed. Atheneu. 624p. 2011.
2. OLIVEIRA, B.L.; OLIVEIRA, D.D. **Qualidade e Tecnologia de Ovos**. 1ª edição. Ed. UFLA. 223p. 2013.
3. WIESE, H. **Apicultura Novos Tempos**. 2ª edição. Ed. Agro livros.378p. 2005.
4. GALVÃO, J.A.; OETTERER, M.(Coord.). **Qualidade e Processamento de Pescado**. 1ª edição. Ed. ST. 256p. 2013.
5. CONTRERAS-GUZMAN, E.S. **Bioquímica de Pescados e Derivados**. Jaboticabal, FUNEP, 1994. 409 p.

### • **Complementar**

1. ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal**. Porto Alegre: Artmed, v.2, 2005.
2. COUTO, R.H.N; COUTO, L.A. **Apicultura: Manejo e produtos**. Jaboticabal: FUNEP, 1996.
3. CONNELL, J.J. **Controle de qualidade do pescado**. Acribia, Zaragoza.1998.
4. HALL, G.M. **Tecnologia del processado del pescado**. Acribia, Zaragoza. 2001.
5. COTTA, T. **Reprodução da galinha e produção de ovos**. Lavras: UFLA/FAEPE, 1997.
6. MARCHINI, LC; SODRÈ, GS; MORETI, ACCC. **Produtos apícolas: legislação brasileira**. Ribeirão Preto: A.S.Pinto, 2005.

---

Prof. Douglas Roberto Guimarães Silva  
responsável pela Disciplina

---

Prof. Rui Carlos Castro Domingues  
Coordenador do Curso Engenharia de Alimentos

Aprovado pelo Colegiado de Curso em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_