



Universidade Federal
de São João del-Rei

COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PLANO DE ENSINO

Disciplina: Tecnologia de Pescados, Mel e Ovos			Período: A partir do 7º	Currículo: 2017	
Docente (qualificação e situação funcional): Ana Karoline Ferreira Ignácio Câmara			Unidade Acadêmica: DEALI		
Pré-requisito: Princípios de Conservação de Alimentos		Co-requisito: -			
C.H. Total: 49,5h (54h-aula)	C.H. Prática: 16,5h	C. H. Teórica: 33h	Grau: Bacharelado	Ano: 2020	Semestre: 1
EMENTA					
Processamento de produtos pesqueiros e seus subprodutos. Definição, composição, aspectos mercadológicos, infraestrutura 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, da carne 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 3h, totalizando 54 horas-aula no semestre letivo:					
Aula	Data	Assunto			
1	06.03	Apresentação da disciplina base teórica, objetivos, formas de avaliação, referências bibliográficas recomendadas.			
2	13.03	Introdução à tecnologia aplicada ao pescado e derivados. Definição, importância sócio-econômica, recursos do oceano, aquicultura. Estágio atual da indústria de pesca no Brasil, classificações e características gerais			
3	20.03	Captura e manipulação do pescado. Métodos de captura, tecnologia de abate. Características, composição, aspectos físico-químicos, bioquímica da deterioração do pescado.			
4	27.03	Resfriamento do Pescado a bordo. Industrialização do pescado utilizando o frio, principais alterações do pescado submetido ao frio.			
5	03.04	Conceitos relacionados à industrialização de pescados: salga e defumação			
6	17.04	Conceitos relacionados à industrialização de pescados: conservas e concentrados protéicos.			
7	24.04	Aula Prática Elaboração de linguiça de Peixe e efeitos de variáveis de processo			
8	08.05	Aula Prática Elaboração de quibe e hambúrguer de peixe e efeitos de variáveis de processo			
9	15.05	Avaliação intermediária de aprendizado- 40 pts			

10	22.05	Conceitos iniciais apicultura. Produção de mel pelas abelhas, organização social das abelhas, principais características do mel, composição química e valor nutricional, conservação, beneficiamento, qualidade e legislação
11	23.05	Atividade via portal didático- Questionário referente ao documentário Mais que mel
12	29.05	Conceitos iniciais ovos, formação e composição química. Industrialização de ovos, quebra e obtenção de ovo integral ou gema e clara. Pasteurização, emprego do frio e secagem de ovos
13	05.06	Aula Prática - Métodos para avaliação da qualidade de ovos
14	19.06	Aula prática- Elaboração de escabeche e efeitos de variáveis de processo
15	20.06	Atividade via portal didático- Texto sensiência e bem-estar do Pescado
16	26.06	Seminário I- Apresentação de artigos científicos selecionados na área de pescados, mel e ovos
17	03.07	Avaliação Final de aprendizado- 35 ptos
18	10.07	Avaliação 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. Esta avaliação irá abranger todas as matérias ministradas durante o semestre.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Provas e trabalhos, seminários e aulas práticas, juntamente com seus respectivos pesos

- Avaliação individual; Trabalhos e seminários; Exercícios de fixação.

Prova: 75% (2 avaliações, sendo 40%/ 35%)

- Seminário e exercícios: 13%
- Aulas práticas: 12%

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal**. Porto Alegre: Artmed, v.2, 2005.

- COUTO, R.H.N; COUTO, L.A. **Apicultura: Manejo e produtos**. Jaboticabal: FUNEP, 1996.
- CONNEL, J.J. **Controle de qualidade do pescado**. Acribia, Zaragoza.1998.
- HALL, G.M. **Tecnologia del processado del pescado**. Acribia, Zaragoza. 2001.
- COTTA, T. **Reprodução da galinha e produção de ovos**. Lavras: UFLA/FAEPE, 1997.
-MARCHINI, LC; SODRÈ, GS; MORETI, ACCC. **Produtos apícolas: legislação brasileira**.
Ribeirão Preto: A.S.Pinto, 2005.

Docente Responsável Prof.ªAna Karoline Ferreira Ignácio Câmara	Aprovado pelo Colegiado em / / . Coordenador do Curso
--	---