



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Aves, Ovos e Pescados  |                                |
| <b>Vigência:</b> a partir de 2016/1   | <b>Período letivo:</b> Eletiva |
| <b>Carga horária total:</b> 45h   | <b>Código:</b> CAVG_CES.027    |
| <b>Ementa:</b> Características específicas da carne de aves e ovos. Estrutura muscular da carne de ave. Química da carne de aves. Alterações bioquímicas na carne de aves. Microbiologia da carne de aves e ovos. Processo de conservação de produtos de aves e ovos. Avaliação e controle de qualidade da carne de aves e ovos. Alteração da carne de aves e de ovos por processamento e estocagem, refrigeração. Pescado como alimento. Características específica da carne de pescado. Estrutura muscular do pescado. Química do Pescado. Alterações do pescado post-mortem. Processos de conservação de produtos pesqueiros. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Alteração da carne de pescado por processamento e estocagem, refrigeração e tecnologia do pescado. |                                |

## Conteúdos

### UNIDADE I - Matéria-Prima e Tipos de Peixes

- 1.1 Introdução à tecnologia de aves
- 1.2 Composição química e valor nutricional da carne de aves
- 1.3 Transformação bioquímicas post-mortem
- 1.4 Tipos de aves e matérias-primas para processamento

### UNIDADE II - Tecnologia de Abate de Aves, Métodos de Conservação e Processamento

- 2.1 Instalações, equipamentos e tecnologia de abate de aves
- 2.2 Métodos de conservação da carne de aves
- 2.3 Microbiologia da carne de aves
- 2.4 Higienização de equipamentos e das plantas agroindustriais
- 2.5 Legislação específica

### UNIDADE III - Tecnologia de Ovos e Produtos Derivados

- 3.1 Estrutura e composição da casca e suas membranas
- 3.2 Composição da clara e da gema
- 3.3 Armazenamento, conservação e microbiologia de ovos
- 3.4 Produtos derivados de ovos

### UNIDADE IV - Matéria-Prima e Tipos de Peixes

- 4.1 Introdução à tecnologia de pescado: definição de carne e importância
- 4.2 Composição química e valor nutricional da carne de pescado
- 4.3 Transformações bioquímicas post-mortem



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

- 4.4 Tipos de peixes e matérias-primas para processamento
- 4.5 Obtenção da matéria-prima do pescado

#### UNIDADE V - Tecnologia do Pescado, Métodos de Conservação e Processamento

- 5.1 Instalações e equipamentos utilizados na tecnologia do pescado
- 5.2 Métodos de conservação do pescado
- 5.3 Tecnologia do processamento do pescado: os tipos de derivados
- 5.4 Análises microbiológicas, sensoriais e físico-químicas dos derivados de pescados
- 5.5 Higienização de equipamentos e das plantas agroindustriais
- 5.6 A legislação específica do pescado

#### UNIDADE VI - Produtos Derivados dos Pescados

- 6.1 Pescado dessecado
- 6.2 Pescado defumado
- 6.3 Conservas de Pescado
- 6.4 Concentrado proteico de pescado
- 6.5 Óleo de pescado

#### **Bibliografia básica**

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p.

SOUZA-SOARES, L.A.; SIEWERDT, F. **Aves e Ovos**. Pelotas: Ufpel, 2005. 138p.

VIEIRA, R.H.S.F. **Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado**. São Paulo: Varela, 2004.

#### **Bibliografia complementar**

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008. 182p.

GONÇALVES, A.A. **Tecnologia do Pescado – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2010. 700p.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. São Paulo: Edgar Blücher, 2004. 184p.



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

ZAMBIAZI, R.C. **Análise Físico-Química de Alimentos**. Pelotas: UFPel, 2010.  
200p.