



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

DISCIPLINA: Tecnologia de Aves, Ovos e Pescados	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: Eletiva
Carga horária total: 30h	Código: VG.ENS.91
Ementa: Estudo sobre a tecnologia de aves, ovos e pescados, incluindo composição química, valor nutricional, microbiologia, métodos de conservação e elaboração de produtos derivados. Estudo da legislação brasileira referente à aves, ovos e pescados.	

Conteúdos

UNIDADE I - Tecnologia de Abate de Aves

- 1.1 Tipos de aves e matérias-primas para processamento
- 1.2 Composição química, valor nutricional e microbiologia
- 1.3 Métodos de conservação
- 1.4 Produtos derivados
- 1.5 Legislação específica

UNIDADE II - Tecnologia de Ovos e Produtos Derivados

- 2.1 Estrutura e composição da casca e suas membranas
- 2.2 Composição da clara e da gema
- 2.3 Armazenamento, conservação e microbiologia
- 2.4 Produtos derivados
- 2.5 Legislação específica

UNIDADE III – Tecnologia de Pescados

- 3.1 Tipos de pescados e matérias-primas para processamento
- 3.2 Composição química, valor nutricional e microbiologia
- 3.3 Métodos de conservação
- 3.4 Produtos derivados
- 3.5 Legislação específica

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.



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

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.

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