



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

DISCIPLINA: Tecnologia do Pescado	
Vigência: a partir de 2023/1	Período Letivo: Eletiva
Carga horária Total: 30h	Código: SUP.3653
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: NSA
CH Prática: NSA	% EaD: NSA
Ementa: Introdução à tecnologia do pescado. Descrição dos diferentes tipos de pescado. Estudo sobre a composição química e valor nutritivo do pescado. Investigação sobre microrganismos de importância para o pescado. Detalhamento dos métodos de conservação do pescado: pelo frio, pelo sal, defumação, calor e fermentação. Princípios da elaboração de filetagem, postas e embutidos e outros derivados do pescado. Análises sensoriais de produtos de pescados. Estudo sobre o processamento industrial do pescado. Compreensão sobre inspeção sanitária governamental, transporte e comercialização do pescado.	

Conteúdos

UNIDADE I - Introdução à tecnologia do pescado

- 1.1 Definição de tecnologia do pescado e seus impactos na elaboração e conservação dos pescados e derivados
- 1.2 Tipos de pescado - pescado de água doce e pescado de água salgada

UNIDADE II – Características químicas e microbiológicas do pescado

- 2.1 Composição química
- 2.2 Valor nutricional
- 2.3 Microbiologia do pescado

UNIDADE III – Técnicas de conservação do Pescado

- 3.1 Salga
- 3.2 Defumação
- 3.3 Filetagem
- 3.4 Embutidos
- 3.5 Aproveitamento integral do Pescado
- 3.6 Elaboração de Produtos de Valor Agregado

UNIDADE IV – Processamento industrial e controle de qualidade

- 4.1 Processamento industrial
- 4.2 Análises para controle de qualidade do pescado
- 4.3 Programas de qualidade e métodos de avaliação aplicados ao processamento de pescado

UNIDADE V – Legislação e controle sanitário

- 5.1 Inspeção sanitária
- 5.2 Legislação



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

Bibliografia básica

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial**. v. 4. São Paulo, SP: Edgar Blücher, 2001. 523p.
FRANCO, Bernadette Gombossy de Mello; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo, SP: Ed. Atheneu, 2008. 182p.
ORDÓÑEZ, Juan A. **Tecnologia de Alimentos**. v.2. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 279p.

Bibliografia complementar

BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. **Manual de Laboratório de Química de Alimentos**. São Paulo, SP: Varela, 1995. 195p.
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2010. 900p.
GONÇALVES, Alex Augusto. **Tecnologia do Pescado – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. São Paulo, SP: Ed. Atheneu, 2011. 700p. (livro eletrônico).
LAJOLO, Franco Maria. **Química e Bioquímica dos Alimentos**. v. 2. São Paulo, SP: Ed. Atheneu, 2017. 432p. (livro eletrônico).
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena. **Química de Alimentos**. 2. ed. ver. São Paulo, SP: Edgar Blücher, 2004. 184p.