

Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MTA - DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Nome: TECNOLOGIA DE PESCADO E DERIVADOS

Código: MTA00023

Característica: CO - Comum

Status: Ativa

Carga Horaria Total: 60h Estagio: 0h

Teorica: 40h

Pratica: 20h

Período de vigência: 1º período de 2016

Conteúdo Programático:

- O MAR COMO FONTE DE ALIMENTO / O MAR E A PESCA
- ESTABELECIMENTOS DE PESCADO (RIISPOA) / INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS / TECNOLOGIA DO ABATE DE JACARÉ
- ISOLANTES FRIGORÍFICOS E GASES FRIGORIGÊNICOS
- FRIO INDUSTRIAL (ELABORAÇÃO DO GELO, MÉTODOS DE CONGELAÇÃO E AÇÃO SOBRE POA, USO DO GELO NA INDÚSTRIA E NO VAREJO) / ISOLANTES FRIGORÍFICOS E GASES FRIGORIGÊNICOS - CADEIA PRODUTIVA E ABATE DE MOLUSCOS
- COMPOSIÇÃO DO PESCADO, PRINCIPAIS ESPÉCIES DE PESCADO E MERCADO.
- PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE PESCADO FRESCO E CONGELADO
- SEMINÁRIOS
- APROVEITAMENTO DE PEIXES ELASMOBRÂNQUIOS
- SALGA/ DEFUMAÇÃO / LIOFILIZAÇÃO
- CALOR (ESTERILIZAÇÃO INDUSTRIAL) / VERNIZ SANITÁRIO / UTILIZAÇÃO DE RADIAÇÃO IONIZANTE NA PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS
- FOLHA DE FLANDRES, EMBALAGENS METÁLICAS E BORRACHA VEDANTE / ELABORAÇÃO DE CONSERVAS DE ATUM E SARDINHA.
- AULA PRÁTICA - VISITA À FÁBRICA DE CONSERVAS
- FARINHA DE PESCADO, OUTROS SUBPRODUTOS / ESTUDO DIRIGIDO E GINCANA
- SURIMI E KAMABOKO / TECNOLOGIA DO ABATE DE RÃ.

Ementa:

ESPÉCIE DE PESCADO DESTINADA À INDUSTRIALIZAÇÃO. EMPREGO DO FRIO ARTIFICIAL NA PRESERVAÇÃO, NO TRANSPORTE E NA DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO. CONSERVAÇÃO PELOS DIVERSOS PROCESSOS. SUBPRODUTOS. LEGISLAÇÃO.

Bibliografia Básica:

FELLOWS, P. J. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS PRINCÍPIOS E PRÁTICA. PORTO ALEGRE: ED. ARTMED. 2006. 602 P.

ORDÓÑEZ, J. A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: COMPONENTES DOS ALIMENTOS E PROCESSOS. V.1. PORTO ALEGRE: ED. ARTMED. 2005. 294 P.

ORDÓÑEZ, J. A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL. V.2. PORTO ALEGRE: ED. ARTMED. 2005. 280 P.

SITES PARA CONSULTA:

- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA): [HTTP://WWW.AGRICULTURA.GOV.BR/](http://www.agricultura.gov.br/)

Gerado em: 26/09/2018 - 12:11

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".

Relatório de Conteúdo Programático

- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO):
HTTP://WWW.FAO.ORG/FISHERIES/EN/
- NATIONAL OCEANIC AND ATMOSPHERIC ADMINISTRATION (NOAA): HTTP://WWW.NOAA.GOV/FISHERIES.HTML
- FISHERIES AND OCEAN CANADA: HTTP://WWW.DFO-MPO.GC.CA/INDEX-ENG.HTM
- FISHSITE - SITE COM NOTÍCIAS VARIADAS SOBRE MERCADO DE PESCADO NO MUNDO:
HTTP://WWW.THEFISHSITE.COM/
- FISHBASE - BASE DE DADOS ONLINE COM INFORMAÇÕES SOBRE PEIXES: HTTP://WWW.FISHBASE.ORG/
- FUNDAÇÃO DO INSTITUTO DE PESCA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (FIPERJ):
HTTP://WWW.FIPERJ.RJ.GOV.BR/
- INSTITUTO DE PESCA DE SÃO PAULO: WWW.PESCA.SP.GOV.BR/

Bibliografia Complementar:

BURGESS, G.H.O.; CUTTING, C.L.; LOVERN, J.A.; WATERMAN, J.J. EL PESCADO Y LAS INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA PESCA. TRAD. VENÂNCIO LOPEZ LORENZO E ANDERS MARCO BORRADO. ZARAGOZA: ED. ACRIBIA, 1971. 392 P. TRADUÇÃO DE: FISH HANDLING AND PROCESSING (EDIMBURGO: HMSO, 1965).

BORGSTROM, G. FISH AS FOOD. NEW YORK: ACADEMIC PRESS. 3V.

LUDORFF, W.; V. MEYER. EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS DE LA PESCA. 2. ED. ZARAGOZA: ED. ACRIBIA, 1978. 342 P.

SUZUKI, T. TECNOLOGÍA DE LAS PROTEÍNAS DE PESCADO Y KRILL. ZARAGOZA: ED. ACRIBIA, 1987. 230 P.

Gerado em: 26/09/2018 - 12:11

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".