



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 28/01/2020 14:09



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma		
Turma:	4103085 - ABATE E PROCESSAMENTO DE ANIMAIS - Turma: 01 (2019.1)	
Docente(s):	338231 - ONOFRE MAURICIO DE MOURA	
Carga Horária:	60h	
Créditos:	4	
Horário:	4T1234	
Programa do Componente Curricular		
Ementa:		
Objetivos:	Abate e Processamento: legislação; estrutura física de um abatedouro; equipamentos; limpeza e sanitização: normas gerais de higiene pessoal, dos materiais de manuseio, dos equipamentos e das instalações; práticas de manejo pré-abate: preparo e técnicas de coleta (depesca), transporte de peixes e rãs; Linha de abate: normas gerais de procedimentos para o abate, a insensibilização, a evisceração e manipulação das vísceras nobres e refugos; Processamento; características da matéria prima e sua utilização na elaboração de produtos processados (carne mecanicamente separada – CMS, enlatamento, obtenção de óleo, etc); Embalagem: informações ao consumidor; Armazenamento; Noções da distribuição e comercialização de rãs; Práticas de abate (aulas práticas em abatedouro).	
Conteúdo:	Serviços de inspeção nas diferentes esferas do poder público; Plantas industriais de abate e processamento; Controle de qualidade total; Apanha e abate de peixes de cultivo comercial; Apanha e abate de rãs de cultivo comercial; Rendimento da parte comestível; Processo de desossa mecânica; Envase; Salga; Defumação; Embutidos de peixe; Processos de obtenção do surime; Outros derivados; Produtos reconstituídos de pescados (empanados, croquetes, "steaks" e outros)."	
Habilidades e Competências:	Associando o conteúdo teórico a boas práticas de produção, transformar a matéria prima oriunda do grupo "pescados", em produtos comercializáveis, primando pela segurança alimentar.	
Metodologia de Ensino e Avaliação		
Metodologia:	Aulas teóricas, expositivas, com o uso de mídias eletrônicas, textos como resumos, apostilas e capítulos de livros sobre o assunto abordado. Aulas práticas com o uso de peixes e rãs. Iniciando com o abate, conservação da matéria prima e na sequência produção de derivados que serão armazenados com técnicas adequadas a cada produto. Degustação dos produtos ao final do período.	
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	Três Exercícios Escolares (obrigatório para todos os alunos), subsidiadas com avaliações secundárias referentes a relatórios de aulas práticas, projetos e resumos distribuídos ao longo do período, partes componentes de cada Exercício Escolar. Seminário com tema estabelecido na primeira aula, a ser defendido nas últimas aulas, parte componente da terceira nota, valendo 50% dessa. No primeiro dia de aulas, o calendário do período é socializado e discutido com a turma, com previsão antecipada dos assuntos teóricos, aulas práticas e avaliações.	
Horário de atendimento:	Quinta-feira de 7 às 11 horas, no Laboratório de Ranicultura e Produtos da Aquicultura (LRPA). Fazer agendamento prévio.	
Cronograma de Aulas		
Início	Fim	Descrição
26/06/2019	26/06/2019	AT 0 - Introdução e Planejamento
03/07/2019	03/07/2019	AT 1- Plantas Industriais; AT 2- Higiene e Sanitização na Indústria de Pescados
10/07/2019	10/07/2019	AT 3 - Movimento muscular; Rigor Mortis (RM); e Vídeos; AT 4 - Resfriamento e congelamento
17/07/2019	17/07/2019	AT 5- Embalagem; Reestruturados
Avaliações		

Dados Gerais da Turma

Data	Hora	Descrição
07/08/2019	13:0h às 17:0hs	PRIMEIRO EXERCÍCIO ESCOLAR
16/10/2019	13 as 17 hs	Reposição
23/10/2019	13 as 17 hs	Exame Final
16/10/2019		Reposição
23/10/2019		Exame Final

Referências Básicas

Tipo de material	Descrição
Livro	OGAWA, Masayoshi; MAIA, Everardo Lima. Manual de pesca . São Paulo: Varela, 1999. V1. ISBN: 85855194441.
Livro	LIMA, Samuel Lopes; CRUZ, Tancredo Almada; MOURA, Onofre Maurício de. Ranicultura : análise da cadeia produtiva. Viçosa-MG: Folha de Viçosa, 1999. 172p.
Livro	VIEGAS, Elisabete Maria Macedo; ROSSI, Fabrício. Técnicas de processamento de peixes . Viçosa-MG: CPT, 2001. 88 p. (Processamento de Carne Manual Nº 322)

Referências Complementares

Tipo de material	Descrição
Livro	SUZUKI, Taneko. Tecnologia de las proteínas de pescado y krill .. Zaragoza: Acribia, 1987. 230p. ISBN: 8420005959.
Livro	FELLOWS, P. J; OLIVERA, Florencia Cladera. Tecnologia do Processamento de Alimentos : princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 2008. 602p : il. ISBN: 9788536306520.