



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR PALOTINA  
Coordenação do Curso de Engenharia de Aquicultura

## Ficha 1 (permanente)

Disciplina: Tecnologia do Pescado							Código: DZO009
Natureza: (X) Obrigatória ( ) Optativa		(X) Semestral ( ) Anual ( ) Modular					
Pré-requisito: Microbiologia aquática	-	Co-requisito: -	Modalidade: (X) Presencial ( ) Totalmente EaD ( )..... % EaD*				
<b>CH Total: 90</b> <b>CH semanal: 05</b>	Padrão (PD): 54	Laboratório (LB): 36	Campo (CP): 0	Estágio (ES): 0	Orientada (OR): 0	Prática Específica (PE): 0	
<b>EMENTA (Unidade Didática)</b>  Noções de legislação referentes à classificação, obtenção, processamento e distribuição do pescado. Formas de obtenção do pescado e transporte. Composição básica do pescado. Métodos de conservação do pescado. Abate e industrialização do pescado. Produtos e subprodutos do pescado. Mercado e comércio do pescado.							
<b>Chefe de Departamento ou Unidade equivalente:</b>  _____							
<b>Assinatura:</b>  _____							

\*OBS: ao assinalar a opção % EAD, indicar a carga horária que será à distância.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

TECNOLOGIA do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. 608p. Qtd: 06

RIEDEL, Guenther. Controle sanitário dos alimentos. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455p., Qde 07

VINATEA ARANA, Luis Alejandro, 1960-. Fundamentos de aquicultura. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004. 348 p., Qde 10

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

OGAWA, Masayoshi; MAIA, Everaldo Lima. Manual de pesca. São Paulo: Varela, 1999. 3v. Qtd: 01 (vol 1)

VIEIRA, Regine Helena Silva dos Fernandes Vieira; RODRIGUES, Dália dos Prazeres. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. 380 p. Qtd: 03

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicação. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p. Qde 04

AQUACULTURE biosecurity: prevention, control, and eradication of aquatic animal disease. Ames, Iowa: Blackwell Pub. Professional, c2006. xii, 182 p., il. Qde 02

HOBBS, Betty C; ROBERTS, Diane. Higiene y toxicología de los alimentos. 3. ed. Zaragoza: Acribia, 1997. 478p., Qde 03

ANDRADE, Nelio Jose de; MACEDO, Jorge Antonio B. de. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1996. xiv, 182p., i Qde 03