



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS SANTARÉM

Disciplina: Beneficiamento do Pescado	
Área de Conhecimento: Recursos Naturais	Período Letivo: 2º Semestre
Tipo: Eixo Tecnológico	Carga Horária: 80 H/a 67 H/r
Ementa: Técnicas pré-despesca, depuração e abate de pescados; O frio na conservação do pescado: resfriamento, congelamento, alterações do pescado pelo frio, glaciamento; Fluxogramas de beneficiamento de peixes e crustáceos; Salga e secagem do pescado; Defumação do pescado; Processamento de pastas e embutidos de pescado; Aproveitamento de resíduos e subprodutos de pescado.	
Bibliografia Básica: GALVÃO, Juliana Antunes; OETTERER, Marília. <i>Qualidade e Processamento de Pescado</i> . 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2014 GONÇALVES, Alex Augusto. <i>Tecnologia do Pescado</i> . São Paulo: Atheneu. 2011. OLIVEIRA, Alinor Caetano de. <i>Beneficiamento e Conservação do Pescado</i> . 2. ed. Brasília: LK Editora, 2007.	
Bibliografia Complementar: OETTERER, Marília. <i>Industrialização do pescado cultivado</i> . Guaíba: Ed. Agropecuária, 2002. LIMA, Luciene Correa et al., <i>Curso Processamento do Pescado Cultivado</i> . Viçosa: CPT. 2011 OGAWA, Masayoshi; MAIA, Everaldo Lima. <i>Manual de Pesca: Ciência e Tecnologia do Pescado</i> vol. 1. São Paulo: Varela, 1999 VIEGAS, Elisabete Maria Macedo et al., <i>Técnicas de Processamento de Peixes</i> . Viçosa: CPT, 2011. VIEIRA, Regine Helena Silva dos Fernandes. <i>Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: Teoria e prática</i> . São Paulo: Varela. 2003.	