

**CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DA REGIÃO SUL - CERES**

Área de conhecimento	Ementas / Bibliografia
<p><b>Tecnologia e Inspeção de Pescados</b></p>	<p><b>Ementa:</b></p> <p>Fatores que interferem na qualidade do pescado e seus derivados comestíveis e não comestíveis; Importância e valor da carne de pescado e seus derivados na alimentação e saúde humana; importância dos produtos de origem do pescado no mercado interno e externo e atualidades; Considerações especiais, legislações e atualidades; importância, técnicas e exigências legais do uso de aditivos, diferentes tecnologias de intervenção para manter a qualidade do pescado e seus derivados; generalidades sobre pescado e seus derivados: composição química e valor nutritivo de peixes, crustáceos e moluscos próprios e impróprios para o consumo humano; métodos de conservação do pescado e seus derivados; defeitos de qualidade no pescado, seus produtos e subprodutos comestíveis e não-comestíveis; Manipulação, transporte e estocagem do pescado a bordo dos barcos pesqueiros e nas agroindústrias processadoras e beneficiadoras de pescado fresco e derivados industrializados; Tecnologia da produção, industrialização e comercialização de pescado, seus produtos e subprodutos comestíveis e não-comestíveis – processamento tecnológico de pescado e seus derivados; Tecnologias de processamento, conservação, embalagem e rotulagem de produtos de origem do pescado e subprodutos comestíveis e não-comestíveis e suas exigências legais; Coleta e análises físico-químicas e microbiológicas de água, pescado e seus derivados (principais análises de rotina e legalmente exigidas, nacional e internacionalmente); Programas de qualidade executados nas agroindústrias e exigências legais (nacional e internacional): ISO 22000/2005, Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Análise de Risco e Pontos Críticos de Controle (HACCP), 5S, Treinamento no Local de Trabalho (TLT), - Boas Práticas de Agropecuárias (BPA), Programas de Biossegurança, Bem Estar Animal (BEA), Programas de rastreabilidade, dentre outros mais atuais e de maior importância e impacto no mercado nacional e internacional de pescado e derivados; Principais enfermidades veiculadas pelo pescado de importância para a inspeção de alimentos e saúde pública; qualidade da água e sua influência na qualidade do pescado e seus derivados; Classificação e controle de qualidade das matérias-primas nas agroindústrias de pescado e derivados; Inspeção, aprovação e análises de rotulagem de produtos de origem do pescado; Inspeção ante mortem, abate, necropsias e coleta de material para análises oficiais, inspeção post mortem, rigor mortis, transformação de carne em músculo e suas alterações (inspeção, seleção e classificação), critérios de julgamento; Controle de resíduos em pescado e seus derivados; Programa Nacional de Sanidade de Animais Aquáticos (PNSA), segurança alimentar na cadeia produtiva do pescado, desde a produção e pesca até a mesa do consumidor.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <p>ALMEIDA, T.C.A. Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: Livraria</p>

	<p>Varela, 1999.</p> <p>BARTELS, H. Inspeccion Veterinarie de la Carne. Zaragoza: Acribia, 1971</p> <p>BRASIL. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Rio de Janeiro: S.I.A., 1952.</p> <p>CONTRERAS. Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados. São Paulo: Livraria Varela, 2003.</p> <p>GAVA, A.J. Princípios de Conservação de Alimentos. Rio de Janeiro: UFRJ, 1975.</p> <p>GERMANO, P.M.L. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2001.</p> <p>HAZELWOOD, D. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1994.</p> <p>OMS. Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>OGAWA. Manual de Pesca: Ciência e Tecnologia de Pescado. São Paulo: Manole, 1999.</p> <p>SILVA. J.A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000.</p> <p>VIEIRA. Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado. São Paulo: Livraria Varela, 2004.</p>
--	---