

Unidade Curricular	Tecnologia do Pescado e Derivados		Área Científica	Indústrias alimentares	
Licenciatura em	Ciência e Tecnologia Alimentar		Escola	Escola Superior Agrária de Bragança	
Ano Letivo	2016/2017	Ano Curricular	3	Nível	1-3
Créditos ECTS	6.0				
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	9016-511-3104-00-16
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30	TP -	PL 30
			TC -	S -	E -
			OT 4	O -	

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Maria da Conceição Constantino Fernandes

### Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Compreender a importância nutricional e económica do pescado
2. Aprender os aspectos técnico-científicos inerentes à sua produção e/ou captura.
3. Conhecer e entender os diferentes aspectos microbiológicos e químicos associados à qualidade do pescado.
4. Adquir competências para perceber os principais agentes responsáveis pelas doenças e perdas económicas associados ao consumo de pescado e gerir os perigos e riscos relacionados com a sua presença
5. Conhecer e entender os diferentes métodos de conservação e transformação do pescado
6. Aplicar os conhecimentos a questões práticas

### Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. alunos deverão possuir conhecimentos básicos nos domínios da microbiologia geral e alimentar
2. conhecimentos básicos nos domínios da química de alimentos

### Conteúdo da unidade curricular

A Tecnologia do Pescado e derivados abrange o estudo de todos os aspectos relacionados com o pescado como alimento, desde a sua captura, transformação e consumo.

### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Importância do pescado na alimentação humana, estratégias da EU, perspectivas futuras.
2. Principais espécies com interesse comercial
  - características morfológicas e fisiológicas gerais de peixes, crustáceos e moluscos.
  - Composição fracção edível, água, proteínas, lípidos, hidratos de carbono, vitaminas e sais minerais
3. Pesca e aquacultura, noções básicas
  - principais tipos de aquaculturas,
  - principais tipos de métodos e artes de captura,
  - diferenças e implicações na qualidade do pescado.
4. Alterações/degradação do pescado
  - principais factores,
  - alterações microbiológicas, químicas, físicas e sensoriais.
  - Legislação
5. Perigos potenciais do pescado no que respeita à saúde pública e às perdas económicas,
  - bactérias, histamina, parasitas
  - biotoxinas marinhas,
  - xenobióticos,
  - incidência, sintomatologia, riscos associados, controlo
  - legislação.
6. Conservação e processamento,
  - principais métodos, factores, modificações associadas.
  - Principais sub-produtos.
  - Legislação

### Bibliografia recomendada

1. The State of World Fisheries and Aquaculture. 2012. FAO, Fisheries and Aquaculture Department. ISBN 978-92-5-107225-7.
2. Gram, L. 2010. Microbiological Spoilage of Fish and Seafood Products In Compendium of Microbiological Spoilage of Foods and Beverages, William Sperber and Michael Doyle (Eds. ) Springer, pp 87-119.
3. Sumner, J. ; Ross, T. ; Ababouch, L. 2004. Application of risk assessment in the fish industry. FAO Fisheries Technical Paper. No. 442.
4. Huss, H. H. 1999. La qualité et son évolution dans le poisson frais. FAO Document technique sur les pêches n° 348.
5. Huss, H. H. 1995. Assurance de qualité des produits de la mer. FAO Document technique sur les pêches. No. 334.

### Métodos de ensino e de aprendizagem

Exposição de conteúdos teóricos através de apresentações em PowerPoint, bem como pesquisa e análise de documentação e legislação específica e posterior debate. Adicionalmente, será usada a plataforma de e-learning que facilita o contacto entre o docente e os estudantes e constitui uma ferramenta imprescindível para consolidar a aprendizagem.

### Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua: - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
  - Prova Intercalar Escrita - 50% (Testes escritos teórico/prática (50%; 3, 0 ECTS).)
2. Avaliação final: - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100% (Prova escrita sobre os conteúdos teóricos e práticos da unidade curricular (100%; 6, 0 ECTS).)

### Língua em que é ministrada

Português

## Validação Eletrónica

Maria da Conceição Constantino Fernandes	Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	José Alberto Cardoso Pereira
30-11-2016	01-12-2016	18-12-2016