



UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO CEARÁ

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
COORDENADORIA DE PROJETOS E ACOMPANHAMENTO CURRICULAR  
DIVISÃO DE DESENVOLVIMENTO CURRICULAR

## FORMULÁRIO PARA CRIAÇÃO E/OU REGULAMENTAÇÃO DE DISCIPLINA

**Regulamentação** (se a disciplina está prevista no Projeto Pedagógico)

**Criação/Regulamentação** (se a disciplina não está prevista no Projeto Pedagógico)

**1. Unidade Acadêmica que oferta a Disciplina** (Faculdade, Centro, Instituto, *Campus*):  
Centro de Ciências Agrárias

**2. Departamento que oferta a Disciplina** (quando for o caso):  
Engenharia de Pesca

### 3. Curso(s) de Graduação que oferece(m) a disciplina

Código do Curso	Nome do Curso	Grau do Curso <sup>97</sup>	Currículo (Ano/Semestre)	Caráter da Disciplina <sup>98</sup>	Semestre de Oferta <sup>99</sup>	Habilitação <sup>100</sup>
61	Engenharia de pesca	Bacharelado	2014.1	Obrigatória	7º	

**4. Nome da Disciplina:**  
Ciência do Pescado

**5. Código da Disciplina** (preenchido pela PROGRAD):

6. Pré-Requisitos	Não (x)	Sim ( )	
		Código	Nome da Disciplina

**7. Turno da Disciplina** (é possível marcar mais de um item):  
 Diurno       Vespertino-Noturno       Noturno

<sup>97</sup> Preencher com *Bacharelado, Licenciatura ou Tecnólogo*.

<sup>98</sup> Preencher com *Obrigatória, Optativa ou Eletiva*.

<sup>99</sup> Preencher quando obrigatória.

<sup>100</sup> Quando eletiva, preencher com a habilitação ou ênfase que se vincula a disciplina.

**8. Regime da Disciplina:**

( x ) Semestral    ( ) Anual            ( ) Modular

**9. Justificativa para a criação/regulamentação desta disciplina – Máximo de 500 caracteres**

(mostrar a importância da área/do conteúdo para a formação do aluno, a pertinência da disciplina na integralização curricular e outros aspectos):

A referida disciplina transmite ao estudante o aprendizado das características gerais do pescado como matéria-prima, composição química, trocas ocorrentes no pós-morte, controle de qualidade (preservação, higiene, aditivos), alterações físicas e químicas por processamento.

**10. Objetivo(s) da Disciplina:**

Proporcionar o aprendizado das características do pescado como matéria-prima, composição química, trocas ocorrentes no pós-morte, controle de qualidade (preservação, higiene, aditivos), alterações físicas e químicas por processamento.

**11. Ementa:**

Estrutura microscópica dos tecidos do pescado. Composição química dos tecidos do pescado. Função do músculo e mudanças pós-morte. Alterações autolíticas, microbiológicas e lipídicas do pescado.

**12. Descrição do Conteúdo e Carga Horária**

Unidades e Assuntos das Aulas			Nº de Horas Teóricas	Nº de Horas Práticas	Nº de Horas EaD (quando for o caso):
1. Características gerais do pescado: definição e classificação do pescado. Estrutura do corpo e do tecido muscular do pescado (tipos de músculos, fibras musculares, proteínas dos miofilamentos, contração e relaxamento muscular, tecido conjuntivo)			04	04	
2. Composição química dos tecidos do pescado			04	04	
3. Função do músculo e mudanças pós-morte do pescado: glicólise; <i>rigor mortis</i>			08	08	
4. Alterações autolíticas, microbiológicas e oxidativa do pescado.			08	08	
5. Avaliação da Qualidade do pescado (métodos químicos e físicos, microbiológicos e sensoriais).			04	04	
6. Determinação da composição química bruta do pescado			04	04	
<b>Número de Semanas:</b> 16	<b>Número de Créditos:</b> 4	<b>Carga Horária Total:</b> 64	<b>Carga Horária Teórica:</b> 32	<b>Carga Horária Prática:</b> 32	<b>Carga Horária EaD:</b>

**13. Bibliografia**(sugere-se a inclusão de até 10 títulos):

OGAWA, Masayoshi; MAIA, Everaldo Lima. Manual de pesca. São Paulo, SP: Varela, 1999. 3v ISBN 8585519444.

CONTRERAS-GUZMÁN, ES. Bioquímica de pescados e derivados. Funep/cavj, 1994.

**Gonçalves, A.A. Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo Atheneu 2011. ISBN 978-85-388-0197-9.**

**14. Avaliação de Aprendizagem:**

O sistema de avaliação constará de provas e trabalhos a serem realizados durante o semestre letivo.

**15. Aprovação do Colegiado do Departamento**(quando for o caso)

**Data de Aprovação:**

\_\_\_\_\_  
 Chefe(a) do Departamento  
**Assinatura e Carimbo**

**16. Aprovação do(s) Colegiado(s) de Curso(s)**

**Código do Curso:**

**Data de Aprovação:**

\_\_\_\_\_  
 Coordenador(a) do Curso  
**Assinatura e Carimbo**

**17. Aprovação do Conselho da Unidade Acadêmica**

**Data de Aprovação:**

\_\_\_\_\_  
 Diretor(a) da Unidade Acadêmica  
**Assinatura e Carimbo**

<b>18. Aprovação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (Câmara de Graduação)</b>	
<b>Data de Aprovação:</b>	<hr/> <b>Presidente(a) da Câmara de Graduação</b> <b>Assinatura e Carimbo</b>

**Orientações para tramitação do processo:**

**Deve ser aberto e encaminhado processo à Pró-Reitoria de Graduação / Câmara de Graduação, contendo: 1) Ofício(s) informando a data de aprovação da criação e/ou regulamentação da(s) disciplina(s) pela Coordenação do Curso, pelo(s) Departamento(s) envolvido(s) – se for o caso – e pela Direção da Unidade Acadêmica; 2) Formulário para Criação e/ou Regulamentação de Disciplina integralmente preenchido, com assinaturas, datas e carimbos solicitados.**