

Cronograma de Tecnologia do Pescado DZO109 (2025.2 – período especial)

(terças, quartas e sábados)

Data	Horário	Tema
05/08	13h30 às 17h30	Apresentação da Disciplina + Introdução à tecnologia do pescado
06/08	13h30 às 17h30	Estudo da base legal relacionada à Tecnologia do Pescado
09/08	7h30 às 11h30	Características gerais, composição química e valor nutricional do pescado / Peixes de importância econômica mundial
12/08	13h30 às 17h30	Análise Sensorial aplicada ao pescado (Base legal + MIQ)
13/08	13h30 às 17h30	Deterioração e microbiologia do pescado
16/08	7h30 às 11h30	Doenças e intoxicações veiculadas pelo pescado
19/08	13h30 às 17h30	Desmistificando o pescado (estudo de casos)
20/08	13h30 às 17h30	Processamento do pescado (abate e processamento de peixes)
23/08	7h30 às 11h30	1ª avaliação da disciplina
26/08	13h30 às 17h30	Processamento do pescado (abate e processamento de rãs e jacarés)
27/08	13h30 às 17h30	Processamento do pescado (abate e processamento de camarões e moluscos bivalves)
30/08	7h30 às 11h30	Conservação do pescado pelo frio
02/09	13h30 às 17h30	Processamento e conservação do pescado (salga, secagem e defumação)
03/09	13h30 às 17h30	Processamento e conservação do pescado (conservas)
06/09	7h30 às 11h30	Obtenção da CMS do pescado e fabricação do Surimi e derivados
09/09	13h30 às 17h30	Fabricação de produtos de valor agregado a partir do pescado
10/09	13h30 às 17h30	Aspectos da comercialização do pescado
13/09	7h30 às 11h30	Selo Arte aplicado ao pescado
16/09	13h30 às 17h30	O pescado em tempos de pandemia: Políticas públicas e iniciativas do mercado
17/09	13h30 às 17h30	Estudos de plantas frigoríficas de pescado
20/09	7h30 às 11h30	Visita técnica à indústria local
23/09	13h30 às 17h30	Visita técnica à indústria local
24/09	13h30 às 15h30	2ª avaliação da disciplina
-	-	Exame final