

**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: AGROINDÚSTRIA DOS PRODUTOS DAS ABELHAS</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga Horária Total: 40h</b>	
<b>Número de Créditos: 02</b>	<b>Nível: Graduação</b>	
<b>Pré-requisitos: PRODUÇÃO ANIMAL</b>	<b>Semestre: 04</b>	
<b>CH Teórica: 29h</b>	<b>CH Prática: 6h</b>	
<b>CH Presencial: 40h</b>	<b>CH não presencial: 0</b>	
<b>PCC: 0</b>	<b>EXTENSÃO: 5h</b>	<b>PCC/EXTENSÃO: 0</b>
<b>EMENTA</b>		
Características da apicultura nacional e mundial. Técnicas, materiais e equipamentos, produtos das abelhas. Formas de aproveitamento dos seus produtos na Agroindústria.		
<b>OBJETIVOS</b>		
<p>1. Compreender as características dos produtos das abelhas;</p> <p>2. Entender as formas de aproveitamento desses produtos na Agroindústria.</p>		
<b>PROGRAMA</b>		
<p>1. Produtos da apicultura.</p> <p>1.1. O que são e quais são os produtos apícolas;</p> <p>1.2. Mercado para produtos apícolas;</p> <p>1.3. Importância dos produtos apícolas;</p> <p>2. Mel apícola.</p> <p>2.1. Mel apícola;</p> <p>2.2. Definição do mel apícola;</p> <p>2.3. Legislação para o mel;</p>		

2.4. Composição nutricional do mel de abelhas;
2.5. Benefícios do mel de abelhas para a saúde;
2.6. Beneficiamento do mel de abelhas;
2.7. Equipamentos para extração do mel;
2.8. Fluxograma: Coleta do mel, Processamento na casa do mel;
2.9. Processamento no entreposto;
2.10. Mel composto;
2.11. Controle de qualidade do mel;
2.12. Rotulagem;
2.13. Mel como matéria-prima para agroindústria;
3. Geléia Real.
3.1. Definição de geléia real;
3.2. Composição nutricional da geléia real;
3.3. Benefícios para a saúde humana;
3.4. Produção da geléia real;
3.5. Legislação;
4. Pólen Apícola.
4.1. Definição de pólen apícola;
4.2. O pólen apícola na alimentação e na saúde do homem;
4.3. Flora apícola para a produção de pólen;
4.4. Produção do pólen no campo;
4.5. Coleta e beneficiamento do pólen;
4.6. Legislação;
5. Própolis e Cera.
5.1. Composição nutricional do própolis e seu uso para o homem;
5.2. Coleta e beneficiamento do própolis;
5.3. Legislação;

6. Boas Práticas na colheita, extração e beneficiamento do mel e outros produtos.

6.1. Materiais, Equipamentos e Instalações;

6.2. Equipamentos de Proteção Individual (E.P.Is.);

6.3. Materiais e Equipamentos de Manejo;

6.4. Unidade de Extração mel e Entreposto de mel;

6.5. Boas Práticas na Unidade de Extração e Entreposto de mel;

6.6. Procedimentos de Registro Estabelecimento e registro de produto no SIF-Registro de Inspeção Federal, SIE -Registro de Inspeção Estadual ou SIM- Registro de Inspeção Municipal.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas.

#### **RECURSOS**

Listar os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina:

Material didático-pedagógico.

Recursos audiovisuais.

Insumos de laboratórios.

#### **AVALIAÇÃO**

Aluno será avaliado mediante atividades e testes individuais e em grupos considerando os critérios:

- Participação em atividades que exijam produção individual e em equipe;

- Organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos, avaliações escritas ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho);
- Frequência/ Assiduidade.

A parte prática será avaliada através da entrega de relatórios, provas práticas (individuais e em grupo), participação/ pró - atividade nas aulas práticas.

As avaliações seguirão o preconizado no Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Processamento de mel puro e composto**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 204 p., il. (Apicultura). ISBN 8576010240.

2. MANUAL de segurança e qualidade para apicultura. Brasília: Sebrae, 2009. 86 p. ISBN 978-85-7333-539-2.

3. WIESE, Helmut. **Apicultura**: novos tempos. 2. ed. Guaíba: Agrolivros, 2005. 378 p., il.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. A ABELHA jandaíra: no presente, no passado e no futuro. Edição de Vera Lúcia Imperatriz Fonseca, Dirk Koedam, Michael Hrcir. Mossoró: EdUfersa, 2017. 254 p., il. ISBN 9788557570689.

2. ANÁLISE sensorial: estudo com consumidores. Edição de Valéria Paula Rodrigues Minim. 3. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: Editora UFV, 2013. 332 p. ISBN 9788572694711.

3. BOAS práticas apícolas: mel com qualidade. Natal: SEBRAE/RN, 2005. 21 p.

4. CIÊNCIA e tecnologia de alimentos. Edição de Geoffrey Campbell- Platt. Tradução de Sueli Rodrigues Coelho, Soraya Imon de Oliveira. Barueri: Manole, 2015. 536 p., il. ISBN 9788520434277.

5. COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Produção de pólen e geléia real.** Viçosa, MG: CPT, 2004. 146 p., il. (Apicultura). ISBN 8588764873.

6. COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Produção e processamento de própolis e cera.** Viçosa, MG: CPT, 2007. 216 p., il. (Apicultura). ISBN 8576010267.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**