**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINA: Tecnologia de Produtos de Abelhas** | | |
| **Código:** |  | |
| **Carga Horária Total: 40h** | **CH Teórica: 12h CH Prática: 28h** | |
| **CH –** Prática como componente Curricular do Ensino: |  | |
| **Número de Créditos:** | 02 | |
| **Pré-requisitos:** |  | |
| **Semestre:** | 3° ano | |
| **Nível:** | Técnico integrado ao ensino médio | |
| **EMENTA** | | |
| Considerações sobre apicultura e meliponicultura. Flora apícola. Formas de exploração e sistemas de produção dos produtos das abelhas (mel, cera, pólen, própolis e geléia real). Métodos de colheita. Características e constituintes. Beneficiamento e apresentação e controle de qualidade dos produtos das abelhas (mel, cera, pólen, própolis e geléia real). Legislação. Projetos para unidades de beneficiamento. | | |
| **OBJETIVO** | | |
| * Conhecer a importância da apicultura e meliponicultura; * Conhecer a flora apícola e os principais fluxos de néctar e pólen; * Analisar a qualidade dos produtos das abelhas de acordo com os níveis de exigência do mercado e a legislação vigente; * Conhecer o processamento dos produtos das abelhas. | | |
| **PROGRAMA** | | |
| **Unidade I** – APICULTURA E MELIPONICULTURA  1.1 Considerações sobre apicultura e a meliponicultura  1.2 Histórico e importância econômica  1.3 Função social e mercado para mel de abelhas  1.4 Sazonalidade na produção e variação de preços  **Unidade II –** PRODUÇÃO DE MEL  2.1 Flora Apícola  2.2 Principais fluxos de néctar  2.3 Formas de exploração e sistemas de produção de mel: apicultura fixista, migratória e orgânica  2.4 Manejo do apiário  2.5 Métodos de colheita de mel  2.6 Características e constituintes do mel  2.7 Beneficiamento do mel  2.8 Controle de qualidade  **Unidade III –** PRODUTOS DAS ABELHAS – CERA, PROPÓLIS, PÓLEN E GELÉIA REAL  3.1 Definição, Classificação e Composição  3.2 Processo de obtenção  3.2 Tecnologia e Inspeção  3.3 Controle de qualidade  3.4 Requisitos e Padrão de Identidade e Qualidade | | |
| **METODOLOGIA DE ENSINO** | | |
| As aulas serão ministradas de forma expositiva, com a utilização de apresentações de slides, vídeos e aulas de campo. Aulas práticas e visitas técnicas. Os principais recursos utilizados são: quadro e pilotos, data-show, notebook, caixas de som. | | |
| **AVALIAÇÃO** | | |
| A avaliação será realizada por meio da elaboração e apresentação de trabalhos, atividades avaliativas, avaliações teóricas individuais, seminário, frequência/assiduidade. A sistemática de avaliação ampara-se nas recomendações do ROD. | | |
| **BIBLIOGRAFIA BÁSICA** | | |
| WIESE, Helmuth. **Apicultura**: novos tempos. 2. ed. Guaíba: Agrolivros, 2005. 378 p. ISBN 9788598934013.  COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Processamento de mel puro e composto**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 204 p. (Apicultura). ISBN 8576010240.  COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Produção de pólen e geléia real**. Viçosa, MG: CPT, 2004. v. 5483. 144 p. (Apicultura). ISBN 85-88764-87-3. | | |
| **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR** | | |
| COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Processamento de Mel puro e Composto**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 66 min., il. (Apicultura). ISBN 8576010240.  COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Apicultura migratória**: produção intensiva de mel. Viçosa, MG: CPT, 2006. 146 p. (Apicultura). ISBN 8576010259.  COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Produção de pólen e geléia real**. Viçosa, MG: CPT, 2004. 55 min. (Apicultura). ISBN 85-88764-87-3.  COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Apicultura migratória**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 68 min. (Apicultura). ISBN 8576010259. | | |
| **Coordenador do Curso** | | **Setor Pedagógico** |