PLANO DE CURSO DE COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO DE ENSINO	CURSO
CCAAB	CIÊNCIAS AGRÁRIAS

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
PGSS356	**PRODUTOS E SUBPRODUTOS DOS INSETOS**

ANO	SEMESTRE
2024	2

CARÁTER		OBRIGATÓRIA	x	OPTATIVA	

CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA	TOTAL	ATIVIDADES NO ENSINO NÃO PRESENCIAL	
		SÍNCRONAS	ASSÍNCRONAS
102	102	102	102

EMENTA

Destacar a importância dos insetos como fornecedores de produtos e subprodutos de interesse econômico, com ênfase nos produtos e subprodutos das abelhas sociais; caracterizar os produtos e os subprodutos da atividade apícola/meliponícola, como mel, pólen apícola, samburá, própolis, geoprópolis, geleia real, cera, bebidas fermentadas, apitoxinas, rainhas, enxames, entre outras.

OBJETIVOS

Proporcionar aos alunos fundamentação teórica básica para a compreensão sobre os insetos como fornecedores de produtos e seus subprodutos de interesse econômico, com ênfase nos produtos e subprodutos das abelhas sociais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Insetos como fornecedores de produtos e subprodutos de interesse econômico
Produtos e subprodutos das abelhas sociais
Caracterização do mel
Caracterização do pólen apícola/sambuá
Caracterização da própolis/geoprópolis
Caracterização da geleia real
Caracterização da cera
Bebidas fermentadas de origem apícola/meliponícola
Caracterização da apitoxinas.
Produção de rainhas, enxames, entre outras.

METODOLOGIA

Aulas expositivas com recursos audiovisuais
Leitura e análise de artigos técnico-científicos
Análises laboratoriais
Apresentação de seminários com temas relacionados a área

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

1) Prova escrita individual, sem consulta ao material bibliográfico ou qualquer outro tipo de material, podendo ser realizadas até duas (02) provas por semestre;
2) Apresentação de seminários, individual ou em grupo, referente aos assuntos abordados no conteúdo programático desta disciplina;
3) Apresentação e entrega de trabalho acadêmico referente aos assuntos abordados no conteúdo programático desta disciplina.

Observação: A metodologia de avaliação será determinada pelo professor, não sendo obrigatória a utilização de todas as opções descritas acima

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

ALVES, R. M. O.; OLIVEIRA, A. L. L.; KRUG, C.; CARVALHO-ZILSE, G. A.. Marketing and Standards of Cerumen, Plant Resins, Geopropolis, and Propolis from Brazilian Stingless Bees. Stingless Bee Nest Cerumen and Propolis. 1ed.: SPRINGER, 2024, v. 2, p. 335-349.

ANDREWS, M. The Healing Power of Bee Propolis: Harnessing Nature's Secret for Health and Beauty. 1 ed, Captain Grey Wolf, 2024, 103p

COSTA, D. V. da; VASCONCELOS, C.; ARAÚJO, A. C. A.; CALIL, R. M.; SANTOS, L. L. P. (ORGANIZADORES). Insetos para Alimentação Animal no Brasil: aspectos de produção e regulatórios. 1. ed. São Paulo: Alexa Cultural, 2021, 82p

MENNA, F.; PODESTÁ, M. de; VILLAS-BÔAS, J. Produtos das abelhas nativas: características, técnicas e aplicações. 1. ed., São Paulo: Instituto Atá, 2023, 112p.

SCEPANKOVA H., SARAIVA J.A., ESTEVINHO L.M. Honey Health Benefits and Uses in Medicine. In: Alvarez-Suarez J. (eds) Bee Products - Chemical and Biological Properties. Springer, Cham, 2017.

VILLAS-BÔAS, J. Manual de aproveitamento integral dos produtos das abelhas nativas sem ferrão. 2a. ed. Brasília: ISPN. 2018, 212p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

A.O. A. C. Association of Official Analytical Chemists (1990). Official methods of Analysis. 22.ed. Washington. 2023

CARVALHO, C. A. L.; SOUZA, B. A.; SODRÉ, G. S.; MARCHINI, L.C.; ALVES, R. M. O. Mel de abelhas sem ferrão: contribuição para a caracterização físico-química. 1. ed. Cruz das Almas: Gráfica e Editora Nova Civilização, 2005. 32p.

CODEX ALIMENTARIUS COMMITTEE ON SUGARS. Codex standard 12, revised in 1987, 2001. Amended in 2019, 2022. Codex Standard for Honey. Standards and Standard Methods, 2022. 1-8p.

COSTA NETO, E. M. Insect production, food neophobia and food security. Journal of Insects as Food and Feed, v. 9, n. 3, p. 265-266, 2023.

DIETEMANN, V.; NEUMANN, p.; CARRECK, N.; ELLIS, J. D. The COLOSS BEEBOOK – Volume III: Standard methods for *Apis mellifera product research*, Ed. Ibra & Nbb, 2021, 464p.

FONSECA, A.A.O.; SODRÉ, G. da S.; CARVALHO, C. A. L. de; ALVES, R. M. de O.; SOUZA, B. de A.; SILVA, S.M.P.C. da; OLIVEIRA, G.A.de; MACHADO, C.S.; CLARTON, L. Qualidade do mel de abelhas sem ferrão: uma proposta para boas práticas de fabricação. Cruz das Almas: Nova Civilização, 2006. 70 p.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO) et al. The state of food security and nutrition in the world 2024: repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Roma: FAO, 2024.

FRANCO, B.D.G.M. Microbiologia dos alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2023. 550p.

IAL - Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos Para Análise de Alimentos, 4th ed., 1ª Edição Digital Ministério da Saúde: Brasília, Brasil, 2008. 1020p.

International Standards Organization. Microbiology of food and animal feeding stuffs - General requirements and guidance for microbiological examinations. Winterthur, Switzerland, 2009. ISO 7218:2009.

MARCHINI, L. C., SODRÉ, G. S., & MORETI, A. C. C. C. Mel brasileiro: composição e normas. Ribeirão Preto: A. S. Pinto, 111, 2004.

SCEPANKOVA H., SARAIVA J.A., ESTEVINHO L.M. Honey Health Benefits and Uses in Medicine. In: Alvarez-Suarez J. (eds) Bee Products - Chemical and Biological Properties. Springer, Cham, 2017.

Artigos científicos relacionados aos temas do componente.

Nome: Geni da Silva Sodré
Titulação: Doutorado
Em exercício em IES desde: 28 de janeiro de 2010

Assinatura: gov.br Documento assinado digitalmente
GENI DA SILVA SODRE
Data: 09/02/2025 22:28:00-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Nome:
Titulação:
Em exercício em IES desde:

Assinatura:

Data de Aprovação em Reunião do Colegiado do Curso	_____/_____/_____

gov.br Documento assinado digitalmente
JULIO CESAR AZEVEDO NOBREGA
Data: 09/02/2025 22:43:26-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Coordenador(a)

Data de Homologação em Reunião do Conselho Diretor do Centro	_____/_____/_____

Presidente do Conselho Diretor do CCAAB