

---

**Código:** BiTiALI.092

**Disciplina:** Produção e Processamento de Produtos Agropecuários I

**Pré-requisito(s):** -

**Co-requisito(s):** -

---

<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b> 33.2	<b>Prática:</b> 33.2	<b>Total:</b> 66.4

---

**Ementa:**

**Parte 1 (Tecnologia de frutos e hortaliças):** Princípios básicos da tecnologia pós-colheita de frutos e hortaliças. Operações preliminares no processamento de frutos e hortaliças. Tecnologia do processamento de polpa de frutas. Conservação de frutas pela adição de açúcares. Conservação de vegetais com base na modificação do pH: conservas vegetais acidificadas por adição de ácido comestível.

**Parte 2 (Apicultura e produtos apícolas):** Organização e aspectos evolutivos das abelhas. Aspectos morfológicos e anatômicos das abelhas. Importância das abelhas como produtoras de mel, pólen, própolis, cera e como agentes de polinização. Manejo, montagem e instalação de colmeias. Caixas-isca. Processamento de mel e própolis na casa do mel. Manejo de abelhas africanizadas nos apiários de produção do IFMG campus Bambuí. Diretrizes de manejo para meliponídeos.

---

**Objetivo Geral:**

Transmitir ao corpo discente informações sobre a exploração racional da abelha *Apis mellifera* L., sua biologia, organização social, manejo e métodos de exploração de seus produtos e serviços. Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais da tecnologia aplicada ao processamento de produtos agroindustriais.

---

**Objetivo Específico:**



**Parte 1 (Tecnologia de frutos e hortaliças):** 1. Indicar a tecnologia adequada de preparação da matéria-prima para o processamento de derivados de frutos e hortaliças; 2. Conhecer os princípios básicos dos métodos de conservação de Frutos e Hortaliças pela adição de açúcares e abaixamento do pH.

**Parte 2 (Apicultura e produtos apícolas):** 1. Capacitar o discente a explorar racionalmente as abelhas do gênero *Apis* a partir do embasamento teórico-prático; demonstrar métodos que possibilitem a exploração econômica, bem como a preservação da espécie *Apis mellifera* L.; 2. Conhecer o potencial apícola do Brasil; 3. Contribuir para o conhecimento das espécies vegetais com aptidão apícola, visando o aproveitamento racional de nossas matas, dentro de um desenvolvimento sustentável e conservacionista.

---

#### **Bibliografia Básica:**

**APICULTURA.** Campinas, SP: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1985. 193 p. Número de referência: 638.1 A652.

REYER, E. U. **Abelhas e saúde.** 3 ed. Porto União, SC: Uniporto, 1983. 62 p. Número de referência: 638.1 B828a

COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Processamento de mel puro e composto.** Viçosa: CPT, 2007. 204 p. Número de referência: 641.38 C837p 2007

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos:** métodos de conservação de alimentos. 7. ed. São Paulo: Nobel, 2002. 284 p. Número de chamada: 664 G279m

PASCHOALINO, J. E. **Processamento de hortaliças:** manual técnico. Campinas, SP: Itai, 1994. 70 p. Número de chamada: 664 P279p v.4

SOLER, M. P. et al. **Frutas:** compotas, doce em massa, geléias e frutas cristalizadas para micro e pequena empresa. Campinas: Itai, 1995. 73p. Número de chamada: 664 S685f

---

#### **Bibliografia Complementar:**

**APICULTURA.** Campinas, SP: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2000. 193 p Número de referência: 638.1 A652

GOMES, Maria Salete de Oliveira. **Conservação pós-colheita:** frutas e



hortaliças. Brasília: Embrapa, 1996. 134 p. Número de chamada: 664.85 G633c

LIMA, Nelson Mello de. **Abelhas e mel: criação-extração: curso de apicultura.** Rio de Janeiro: Tecnoprint, 149 p. Número de referência: 638.1 L732a

MUXFELDT, Hugo. **Apicultura para todos.** 5 ed. Porto Alegre, RS: Sulina, 1985. 242 p. Número de referência: 638.1 M941a

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri: Manole, 2006. 612 p. Número de referência: 664 O29f.

SCHEREN, Olb José. **Apicultura racional.** 18. ed. São Paulo: Nobel, 1984. 108 p. Número de referência: 638.1 S326a 18. ed.

TOCCHINI, R. P.; NISIDA, A. L. A. C.; DE MARTIN, Z. J. **Industrialização de polpas, sucos e néctares de frutas: manual.** Campinas, SP: Ital/Fruthotec, 1995. 85 p. Número de chamada: 664.804 T631i

WIESE, Helmuth. **Apicultura: novos tempos.** 2. ed. Guaíba, RS: Agrolivros, 2005. 378 p. Número de referência: 638.1 W651a.

---