

CURSOS DE EXTENSÃO - IBT / 2017**Análise do Mel: origem e qualidade****Modalidade: Técnico**

Objetivo: O curso visa transmitir aos alunos o conhecimento teórico e prático sobre a certificação de origem botânica e geográfica e inspeção da qualidade do mel.

Conteúdo programático:

- Polinização entomófila e anemófila - seus papéis ambientais e na produção dos alimentos;
- Importância e aplicabilidade da Palinologia na Apicultura e Meliponicultura;
- Morfologia polínica - estudo morfológico do pólen das principais famílias de Angiospermas;
- Métodos utilizados no estudo palinológico de amostras de mel;
- Organização e apresentação de dados quali e quantitativos;
- Organização e estruturação de uma Palinoteca de plantas apícolas;
- Preparação melissopalínológica de amostras de mel;
- Observação, identificação, quantificação e avaliação palinológica final das amostras de mel ao microscópio fotônico;
- Composição, história e matérias primas do mel, elaboração e processamento;
- Métodos de análise físico-química em qualidade e autenticidade de mel;
- Legislação vigente em mel;
- Interpretação dos resultados e classificação quanto a sua origem.

Metodologia: Aulas expositivas e práticas e estudo de caso

Público Alvo: Especialistas e empresários da área de apicultura, gestão ambiental ou determinação de origem de produtos apícolas, profissionais envolvidos com sustentabilidade, ciclo de vida vegetal e polinização, estudantes e professores das áreas biológica e tecnológica de alimentos.

Pré-requisito: não há

Número mínimo de vagas: 5 / **Número máximo de vagas:** 20

Carga horária: 16 horas

Período: 12 a 13 de junho de 2017

Docente Responsável: Dra. Cynthia Fernandes Pinto da Luz / **Equipe:** Dra. Cristiane Bonaldi Cano (Instituto Adolfo Lutz) e Apoio técnico do Instituto de Botânica

Inscrição: R\$ 700,00

Material a ser trazido pelo aluno: avental.