



## CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

O curso pretende dialogar sobre os hábitos alimentares e a cultura nutricional que confluem em práticas saudáveis de promoção da saúde, através da alimentação. Transitando desde as ciências agrárias, nutricionais, até a gastronomia, visando o desenvolvimento de saberes que contribuem com o pensamento crítico e transformador sobre a alimentação e sustentabilidade. Apresentando técnicas e alternativas alimentares, desde a produção, preparação de alimentos até a elaboração e comercialização de produtos saudáveis.

Com foco nas plantas do cerrado e na produção agroecológica, apresentando experiências do município de Goiás/GO como forma de valorizar as iniciativas locais, principalmente da agricultura e da agroindústria dos empreendimentos familiares.

A modalidade será **SEMIPRESENCIAL**, com um total de 160 horas, divididas entre atividades à distância, na plataforma EAD do IFG, e atividades presenciais, no campus do IFG- Cidade de Goiás.

*Confira o cronograma do curso e faça sua inscrição!!!*



### Parcerias:

- Secretaria de Saúde
- Secretaria de Meio Ambiente



- Jardim das Delícias

## **CRONOGRAMA DO CURSO** **DE AGOSTA A DEZEMBRO DE 2018**

### **MÓDULO 1 – AGOSTO**

#### **A CULTURA ALIMENTAR: DO PLANTIO À MESA**

**Ementa:** Discutir desde os processos e técnicas de plantio à preparação de alimentos com foco na cultura nutricional como forma de refletir sobre a construção social dos hábitos alimentares e a relação ecológica e ambiental da produção de alimentos no território.

#### **Conteúdos:**

- História da agricultura e da agroecologia;
- Técnicas de cultivo em pequenos espaços;
- Nutrição, hábitos e cultura alimentar;
- Soberania e segurança alimentar e nutricional;
- Boas práticas na fabricação de alimentos

#### **Aulas Presenciais:**

**24-Recepção, integração e bate-papo de abertura com convidados**

**25-Práticas de cultivo agroecológico em pequenas áreas**

**30-Práticas de manipulação e higienização de alimentos**

### **MÓDULO 2 – SETEMBRO**

#### **TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTOS DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Conhecer os sistemas de produção industrial, das tecnologias leves de beneficiamento ao processamento de alimentos, com ênfase nos impactos socioambientais, nos alimentos sustentáveis e terapêuticos e na valorização da agroindústria familiar.

#### **Conteúdos:**

- As agroindústrias no Brasil;
- Técnicas de conservação de alimentos;
- Produtos de origem animal e derivados;
- Produtos de origem vegetal e fitoterápicos;
- Tecnologia de alimentos fermentados;
- Legislação e comercialização de produtos alimentícios;
- Sistemas de comercialização da agricultura familiar agroecológica;

#### **Aulas Presenciais:**

**01- Processamento de farinha**

**14- Produtos de origem animal e mista**

**15- Produtos de origem vegetal e fitoterápicos**

### **MÓDULO 3 – OUTUBRO**

#### **A CULINÁRIA DO CERRADO**

**Ementa:** Aprofundar os conhecimentos sobre a cultura local e as alternativas de produção de alimentos sustentáveis. Explorar nutricionalmente as riquezas do Cerrado e as principais receitas desenvolvidas com os frutos tradicionais vilaboenses.

#### **Conteúdos:**

- Ecologia do Bioma Cerrado;
- Extrativismo e agroflorestas no Cerrado;
- A cultura alimentar na Cidade de Goiás;
- Plantas alimentícias não convencionais;
- Culinária goiana e os frutos do Cerrado;

#### **Aulas Presenciais:**

**19- Prática de produção de alimentos com produtos do cerrado I**

**20- Prática de produção de alimentos com produtos do cerrado I**

### **MÓDULO 4 – NOVEMBRO**

#### **ALIMENTAÇÃO, SAÚDE E EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

**Ementa:** Discutir sobre a relação dos hábitos alimentares com as práticas de Promoção da Saúde e de Educação Ambiental, aprendendo sobre técnicas que são usadas na cozinha do cotidiano que refletem em ações educativas, saudáveis e sustentáveis.

#### **Conteúdos:**

- Tipos de alimentação alternativa;
- Técnicas dietéticas de preparação de alimentos;
- Promoção da Saúde nos ambientes familiares, de estudo e de trabalho;
- Aproveitamento integral dos alimentos;
- Aproveitamento de resíduos orgânicos e reciclagem de embalagens;

#### **Aulas Presenciais:**

**02- Técnicas dietéticas e alimentação alternativa;**

**03- Produtos vegetarianos e veganos;**

**23- Aproveitamento integral de alimentos;**

**24- Alimentação e educação ambiental;**

### **MÓDULO 5 – DEZEMBRO**

#### **ENCERRAMENTO E AVALIAÇÃO FINAL**

**AVALIAÇÃO FINAL:** Elaboração de uma receita e apresentação de uma oficina prática sobre o produto. Para avaliação, deverá ser entregue uma ficha técnica contendo: descrição do processo, fluxograma de produção, pontos críticos de controle, rótulo e informações nutricionais e sociocultural do produto desenvolvido.

**Seminário final: 07 e 08**