

**DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PRODUÇÃO ORGÂNICA		
Código:	Carga Horária Total: 40h	
Número de Créditos: 02	Nível: Graduação	
Pré-requisitos: Sem pré-requisito	Semestre: 07	
CH Teórica: 40h	CH Prática: 0	
CH Presencial: 40h	CH não presencial: 0	
PCC: 0	EXTENSÃO: 0	PCC/EXTENSÃO: 0
EMENTA		
Introdução. Bases científicas e aplicações práticas da agroecologia. Bases da agricultura orgânica.		
OBJETIVOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Entender os conceitos e objetivos da agroecologia; 2. Compreender a evolução dos sistemas agrícolas; 3. Compreender a importância da agricultura orgânica no contexto ecológico, social e econômico. 		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. A agricultura orgânica. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. A origem; sustentabilidade da agricultura orgânica; 1.2. Produção de alimentos orgânicos pelo mundo; 1.3. Mercado e legislação para produtos orgânicos; 1.4. Aspectos gerais sobre os procedimentos de certificação de produtos orgânicos; 2. A produção orgânica. 		

<p>2.1 Principais aspectos dos sistemas orgânicos de produção de frutas e hortaliças;</p> <p>2.2 Principais aspectos dos sistemas orgânicos de produção de aves e ovos; leite e carne;</p> <p>3. Qualidade da produção orgânica.</p> <p>3.1 Aspectos da qualidade sanitária e ambiental dos produtos orgânicos;</p> <p>4. Processamento de produtos orgânicos.</p> <p>4.1 aditivos permitidos em alimentos orgânicos;</p> <p>4.2 requisitos para inspeção em uma unidade de processamento.</p>
--

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de apresentação e discussão de vídeos e textos científicos; seminário e emprego de metodologias ativas que auxiliem o processo de ensino-aprendizagem.

RECURSOS

Material didático-pedagógico.

Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala;
- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do

domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;

- Criatividade e o uso de recursos diversificados;

Os aspectos quantitativos da avaliação ocorreram de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. PENTEADO, Sílvio Roberto. **Criação animal** orgânica: normas e regulamentos para uma produção ecológica. 3. ed. Campinas: Edição do Autor, 2017. 184 p., il. ISBN 9788590788249.

2. PENTEADO, Sílvio Roberto. **Manual prático de agricultura orgânica:** fundamentos e técnicas. 2. ed. Campinas: Edição do Autor, 2010. 232 p., il. ISBN 9788590788232.

3. PENTEADO, Sílvio Roberto. **Cultivo ecológico de hortaliças:** como cultivar hortaliças sem veneno. 3. ed. Campinas: Edição do Autor, 2017. 288 p., il. ISBN 9788590788294.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. KOBLITZ, Maria Gabriella Bello. **Matérias-primas alimentícias:** composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301 p., il. ISBN 978-85-277-1815-8.

2. MANUAL de fitopatologia. Edição de Lilian Amorim, Jorge Alberto Marques Rezende, Armando Bergamin Filho. 5. ed. Ouro Fino, MG: Agronômica Ceres, 2018. v. 1 . 573 p., il. ISBN 9788531800566.

3. PENTEADO, Sílvio Roberto. **Certificação agrícola:** selo ambiental e orgânico. 2. ed. Campinas: Edição do Autor, 2010. 216 p., il. ISBN 9788590788218.

4. PENTEADO, Sílvio Roberto. **Manual de fruticultura ecológica:** técnicas e práticas de cultivo. 2. ed. Campinas: Edição do Autor, 2010. 244 p., il. ISBN 9788590788225.

5. SILVA, Rui Corrêa da. **Produção vegetal:** processos, técnicas e formas de cultivo. São Paulo: Érica, 2014.

Coordenador do Curso <hr/>	Setor Pedagógico <hr/>
--------------------------------------	----------------------------------