

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

<b>DISCIPLINA: PRODUÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS CULINÁRIAS</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga Horária Total: 40h</b>	
<b>Número de Créditos: 02</b>	<b>Nível: Graduação</b>	
<b>Pré-requisitos: QUÍMICA</b>	<b>Semestre: 03, 04, 05, 06 ou 07</b>	
<b>CH Teórica: 40h</b>	<b>CH Prática: 0</b>	
<b>CH Presencial: 40h</b>	<b>CH não presencial: 0</b>	
<b>PCC: 0</b>	<b>EXTENSÃO: 0</b>	<b>PCC/EXTENSÃO: 0</b>
<b>EMENTA</b>		
<p>A necessidade da produção de alimentos vegetais no mundo. Exigências sobre os alimentos, vegetais no âmbito familiar e empresarial. Alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores. Necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado. Grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais). Tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola (alimentos tradicionais, alimentos obtidos com a agricultura de precisão, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, alimentos obtidos do plantio direto). Alimentos transgênicos. Aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais.</p>		
<b>OBJETIVOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhecer conceitos básicos de agricultura do qual resulta a produção de alimentos necessários para preparações culinárias;</li> <li>2. Adotar procedimentos e cuidados na implantação e na construção de canteiros e produção de mudas;</li> </ol>		

3. Utilizar procedimentos e cuidados na instalação de hortas e pomares caseiros;
4. Relacionar e discutir formas de utilização e consumo das frutas, legumes e hortaliças cultivadas pelos alunos.

### **PROGRAMA**

1. Produção de alimentos.
  - 1.1. Produção de alimentos vegetais no mundo;
  - 1.2. Exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito familiar e empresarial;
  - 1.3. Alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores;
2. Sistemas de produção de hortas caseiras.
  - 2.1. Cultivo e preparo de horta caseira;
  - 2.2. Implantação de canteiros e pomares;
3. Grupos de alimentos.
  - 3.1. Necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado;
  - 3.2. Grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais);
4. Manejo da produção.
  - 4.1. Tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola;
  - 4.2. Alimentos tradicionais, alimentos obtidos com a agricultura de precisão, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, alimentos obtidos do plantio direto);
  - 4.3. Alimentos transgênicos.
  - 4.4. Aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas/dialógicas com auxílio de quadro branco para explicações complementares e recursos audiovisuais para projeção de slides e apresentação de vídeos. Promoção de debates e utilização de exercícios, individuais e grupais, em sala de aula com auxílio de papel ou ferramentas digitais para estimular a compreensão dos temas estudados. Viagens e visitas

técnicas para visitação de áreas agrícolas e observação de formas e métodos de produção agrícola.

### **RECURSOS**

Quadro branco.

Pincel e apagador.

Computador.

Projeter multimídia.

Biblioteca com o auxílio da bibliografia básica e complementar.

Textos autênticos retirados da internet.

Apresentações com uso slides.

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

A avaliação somativa ocorrerá de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. COX, Jeff; MOINE, Marie-Pierre. **Ervas culinárias**: como cultivar, cuidar e armazenar ervas aromáticas e usá-las na cozinha para dar mais sabor aos alimentos. São Paulo: Publifolha, 2015. 192 p., il. ISBN 9788579142208.
2. 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.
3. PENTEADO, Silvio Roberto. **Cultivo ecológico de hortaliças**: como cultivar hortaliças sem veneno. 3. ed. Campinas: Edição do Autor, 2017.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. ALIMENTOS funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Organização de Neuza Maria Brunoro Costa, Carla de Oliveira Barbosa Rosa. 2. ed. revis. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p. ISBN 9788584110544.
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. PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3 ed. ampl. e atual. Barueri: Manole, 2014. 400 p., il. ISBN 9788520433225.
4. SALGADO, J. **Alimentos funcionais**. 1. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2017.
5. SILVA, Rui Corrêa da. **Produção vegetal: processos, técnicas e formas de cultivo**. São Paulo: Érica, 2014. 120 p., il. (Eixos). ISBN 9788536507743.

**Coordenador do Curso**

---

**Setor Pedagógico**

---