



DISCIPLINA: Produção e Industrialização de Alimentos	
Vigência: a partir de 2018/2	Período letivo: 2º módulo
Carga horária total: 60h	Código:
Ementa: Contextualização da produção e industrialização de alimentos. Abordagem sobre a produção, industrialização e distribuídos de alimentos no Brasil. Consumo adequado e consciente de alimentos. Abordagem sobre vários aspectos relacionados à agricultura familiar no Brasil e produção orgânica.	

Conteúdos

UNIDADE I – Produção de Alimentos no Brasil

- 1.1 Do campo à mesa
- 1.2 Cadeias produtivas de alimentos

UNIDADE II – Industrialização e Distribuição de Alimentos no Brasil

- 2.1 Alimentos processados
- 2.2 A indústria de alimentos
- 2.3 Consumo alimentar no Brasil
- 2.4 Comportamento alimentar e publicidade de alimentos
- 2.5 Da fome à obesidade e as ações de promoção no Brasil

UNIDADE III – Consumo Adequado e Consciente

- 3.1 O comércio de alimentos
- 3.2 Como fazer compras
- 3.3 Rótulo de alimentos e rotulagem nutricional
- 3.4 Consumo responsável

UNIDADE IV – A Agricultura Familiar no Brasil

- 4.1 O que é agricultura familiar
- 4.2 Importância da agricultura familiar
- 4.3 Agricultura familiar e a alimentação escolar

UNIDADE V – Produção Orgânica

- 5.1 Alimentos orgânicos
- 5.2 Diretrizes da produção orgânica
- 5.3 Uso de agrotóxicos versus produção orgânica no Brasil
- 5.4 Processamento e comercialização de produtos orgânicos
- 5.5 Benefícios dos alimentos orgânicos

Bibliografia básica

- BRANDÃO, C.T.; BRANDÃO, R.F. **Alimentação alternativa**. Brasília: Centro de Pastoral Popular; Editora Redentorista, 1996.
- BRANDÃO, C.T.; BRANDÃO, R.F. **Hortas perenes**. Projeto Alimentação Saudável. Fundação Banco do Brasil.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

CASTRO, Josué. **Geopolítica da fome**. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1951.

Bibliografia complementar

ANDRADE, Édira. **Análise de Alimentos** – Uma visão química da nutrição. 3.ed. São Paulo: Varela, 2009.

GUAGLIARD, Eduardo. **Pequeno guia de alimentação saudável e consumo responsável**. Cascavel, PR: Coluna do Saber, 2004. 52p.

HANZI, Marsha. **O sítio abundante: co-criando com a Natureza** – Permacultura. 2. ed. Lauro de Freitas, BA: Edição da Autora, 2003.

RIBEIRO, Eliana. **Química dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

ZUIN, Luis Fernando. **Produção de alimentos tradicionais**. 1.ed. São Paulo: Ideias e Letras, 2008.