



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