

4º Etapa 1995

A INTERDISCIPLINARIDADE

SUB-TEMA A INDÚSTRIA RURAL ALIMENTAR

	Biofísico Químico	TÉCNICO	ECONÔMICO-POLÍTICO	SOCIAL	Curso - Visita Política - Experiência	Video - AUDIO - SLIDES CARTAZES - - - -	CADEANO. Família Realidade Comunidade	RETORNO. Família Comunidade
Comunicação Linguagem - El. Af.	Usar o tgma higiene em redação tendo em vista a importância desta para o processo de Indústria.	Desenvolver através de um conto o processo de desenvolvimento e meios para o desenrolar do processo. Como Fazer ?	Interpretar melhor o tema: aproveitamento de excedentes, renda familiar, como organizar uma pequena indústria rural. conscientização sobre associativismo	Fomentar com leituras debates e exposição o associativismo e ação comunitária e o abastecimento de mercado e preços	- Palestra - Alimentação alternativa - Organização da visita a uma indústria rural. e redação da visita	Video: - cozinha alternativa - ervas medicinais Desenvolver um exercício ou atividade após o video	Redação e ilustração do tema no caderno. Relatório da palestra e da visita.	Com Jornalzinho com dramatização com troca de experiências
ESTUDOS SOCIAIS Hist. Econ. S.M.C.	O processo de Indústria a nível comunitário municipal Nacional A. latina e ciência para a industrialização	história da Ciência e da técnica para a industrialização de produtos alimentares.	A comercialização dos produtos : Países produtores exportadores Países consumidores importadores	Evolução da indústria alimentar humana Indústria alimentícia e questão social Autonomia e dependência Normas legais para comercializar produtos.	Idem - Visita Pesquisa sobre a evolução da industrialização	Idem como acima	Incluir questões de caráter social no PE ou FO	Volta do saber sistematizado com enfoque social em conjunto com as outras áreas
Matemática	Peso específico e densidade Massa e valor nutritivo Rendimento na Ind.	Custo de transformação. preço do produto em natureza e industrial. Embalagem e peso	A formação dos preços dos produtos. o Mercado.	A comercialização O consumo e a compra. A clientela que compra.	Visita idem + feira - venda Palestra sobre Mercado Pesquisa (FO) Mercado e preços	Cartazes e gráficos	Relatório da FO	Volta do saber sistematizado com enfoque contábil e econômico
Piçuinhas	Fungos - Bactérias Leveduras - Enzimas Composição dos produtos a industrializar Os conservantes naturais e artificiais	Esterilização pasteurização Salga Secagem Defumação Salmoura Distilação frigo conservação e congelamento	Higiene e qualidade do produto .	Inspeção sanitária. Alcoolismo (socio) Diabete (doces) .....	Realizar Experiências de: - Esterilização - Pasteurização Salga - Secagem - Defumação - Distilação	Exposição de produtos. Produção de Cartazes sobre a explicitação dos processos.	Relatório com a descrição dos processos	Colocar em prática alguns experimentos
Agroc. 2001.	Preparação de caldas Fabricação de geleias Extração de óleos Fermentação e Dist. Estar. e Pasteuriz. Cons. Carnes e Toico. Salga. Sec. Def. Temperos Conservantes	Frutas em Compotas Picles - Geleias Fabric. Farinhas et. Vinhos e licores Sucos Pasteurizados Fabricação Salame banha - Linguíça Tipos de queijos Manteiga - Iogurte	Recipientes Local - Máq. Imp. Ut. Rotulagem Ass. e Comerc. Idem	Adega e Armazém Marketing Armazéns	Produzir com aulas práticas. Visitas a Ind. Rural Exposição de prod. Idem	Momento social de degustação e propaganda do produto Idem	Ficha de industrialização de produtos. Idem	Levar produtos na Família e com. para degustação e Propaganda Idem
Ed. Fam.	O fermento para pães - bolos - biscoito forno e calor	Fabricação de: Pães bolos biscoitos	Idem	Embalagem e rotulagem	Idem	Idem	Idem	Idem
Humano Ref.	Tabus e Mitos	Plantios e Colheitas 37 e 41 - 1-36	Agric. Artífice José do Espírito Santo - Exodi - Mãe	Hist. e evolução Escrita de Espírito Santo e Atualidade	Planejamento São Paulo - Saúde	Receitas - troca Mensagens - Carta. Teatro	Registro de ex. Cantos Comunitários.	Cantos na Comun.

Sub-TEMA: A INDÚSTRIA RURAL ALIMENTAR

4º Encontro 1995

SETORES ATIVIDADE	JUSTIFICATIVAS	ENFOQUES	OBJETIVOS
Indústria de conservas - Pickles - frutas e palmito - doces de frutas e leite - açúcar mascavo e rapadura	Valorização econômica do produto no tempo. Desenvolvimento da família, da propriedade e comunidade. Promoção do homem rural.	técnica de transformação industrial rural. Ação conjunta para viabilizar a transformação e comercialização em conjunto "associação Cuidados com a politicagem de aproveitadores.	Aumentar a renda das famílias e comunidades com a prática da industrialização dos produtos agropecuários. Envolvimento dos alunos e fam. no processo de indústria Rural Aumento da ação Comunitária.
Distilação para produzir - bebidas e licores Extração para produzir - óleos e azeite	Necessidades financeiras das famílias para o autoconsumo, e para lucros advindo de venda dos produtos bem aceitos no mercado. Com a desvalorização do preço do café precisa encontrar meios para aumentar a renda.	Idem como o exposto acima. + gastos no processo e lucros + valor nutritivo + evolução histórica da indústria rural alimentar.	Idem como o exposto acima + Repassar conhecimentos para as novas gerações. + Maior aproveitamento da produção.
Casa de farinha e fabricação de farinha, polvilhos beju, etc... Moínho para fuba Pão e biscoitos Ind. de laticínio: - Queijos - Requeijão - Manteiga - Iogurte	O produto em natura mantém o preço baixo. Produzir e transformar para o autoconsumo e para mercado. consumo familiar e diversif.	Custo de industrialização. Mão de obra adulta e jovens Idem + máquinas e utensílios Valor nutricional - Econ. Fam. A coagulação - bactérias A salga Higiene e tipo de produto Análise do leite.	Aumento da renda. Melhoria do sistema de cultivo. Aproveitamento dos produtos e sub-produtos. Diversificação: Diversificação alimentar Adquirir maior conhecimento técnico-biológico-químico para melhorar a produção caseira e comunitária. Utilizar as práticas para aprimorar os cálculos.
As carnes: - Salgadas - embutidos - Defumação	Aprimorar a prática de conservação e transformação da carne para autoconsumo e para venda Diversificação. Armazenamento do produto no tempo para os períodos difíceis.	A salga, Os temperos, A defumação Máquinas e utensílios O processo técnico	Aprimorar o processo de conservação e transformação da carne para melhorar e diversificar a alimentação familiar e comunitária. Aumentar o valor dos produtos e a renda familiar.