

## Conservação e Segurança Alimentar

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática e re-industrialização
<b>Objetivos</b>	Capacitar para o desenvolvimento de aplicação de metodologias sustentáveis de conservação de alimentos e garantia da segurança alimentar
<b>Requisitos</b>	Nenhum
<b>Público-alvo</b>	Jovens e Adultos
<b>N.º potencial de interessados</b>	20
<b>N.º de horas</b>	60
<b>N.º de edições</b>	2
<b>Follow up</b>	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
<b>Conteúdos programáticos</b>	Importância da conservação e segurança alimentar; novos métodos de conservação; sistemas de segurança alimentar; casos práticos.
<b>Corpo docente</b>	2 professor PV (alimentar) 1 professor externo (tecnologia) 2 técnicos licenciados
<b>Parceiros</b>	Crizaves; Beiragel; Transagri; Joaninha; FORPREV
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	Sessões expositivas e de discussão para apresentação de conceitos, princípios, tecnologias e práticas. Demonstração prática de atividades e avaliação de resultados.
<b>Modalidade</b>	i) híbrido (30 h distância, 30 h presencial)
<b>Equipamentos necessários</b>	Laboratório de análises microbiológicas e uma unidade tecnológica de produção de alimentos vegetais. Equipamentos: linha de embalamento em PVC; Câmara de refrigeração; Câmara de congelação; Pasteurizador; moinho universal de laboratório; autoclave; estufa de incubação; banho maria.
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%