

Conservação e Segurança Alimentar

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