

## Gestão da cadeia de valor do ‘Queijo Serra da Estrela’

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática e transição industrial
<b>Objetivos</b>	Conhecer a cadeia do Queijo da Serra, capacitar para as etapas de produção, nomeadamente pastoreio, queijaria e comercialização, saber desenhar modelos de negócio relacionados com a economia do Queijo da Serra às escalas nacional e internacional
<b>Requisitos</b>	Nenhum
<b>Público-alvo</b>	Jovens e Adultos
<b>N.º potencial de interessados</b>	30
<b>N.º de horas</b>	60
<b>N.º de edições</b>	3
<b>Follow up</b>	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
<b>Conteúdos programáticos</b>	A cadeia de valor do ‘Queijo Serra da Estrela’ e sua inserção na economia regional, nacional e internacional, A atividade pastorícia – condições técnicas, económicas e financeiras, Do leite de ovelha ao Queijo Serra da Estrela – condições técnicas, económicas e financeiras, A valorização económica do leite de ovelha e do Queijo Serra da Estrela. Elaboração de um plano de negócios. Análise do papel da cadeia de valor na atividade turística na região demarcada. Comunicação e marketing.
<b>Corpo docente</b>	2 professor (alimentar) 2 técnico licenciados
<b>Parceiros</b>	CIM, ADD, ADDLAP, ADICES, AIRV
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	Haverá aulas expositivas, mas também trabalho em grupo com apresentações e discussão de resultados. O curso terminará com a apresentação de projetos sustentados em trabalhos de campo que refletem os conhecimentos apreendidos
<b>Modalidade</b>	i) híbrido (45 h distância, 15 h presencial)
<b>Equipamentos necessários</b>	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLab, visitas a explorações agroalimentares
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%