

Gestão da cadeia de valor do 'Queijo Serra da Estrela'

Código	
Área temática	Transição climática e transição industrial
Objetivos	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
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	30
N.º de horas	60
N.º de edições	3
Follow up	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	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.
Corpo docente	2 professor (alimentar) 2 técnico licenciados
Parceiros	CIM, ADD, ADDLAP, ADICES, AIRV
Metodologias de aprendizagem	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 reflitam os conhecimentos apreendidos
Modalidade	i) híbrido (45 h distância, 15 h presencial)
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLAB, visitas a explorações agroalimentares
Potencial de empregabilidade	100%