

Inovação na tecnologia de cereais

Código	
Área temática	Transição climática e transição industrial
Objetivos	Capacitar para o desenvolvimento e substituição de alternativas sustentáveis para a produção de alimentos tradicionais com cereais atendendo a uma alimentação sustentável.
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	60
N.º de edições	1
Follow up	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	Importância, aptidão e caracterização dos cereais para o setor alimentar; suplementação e substitutos alimentares na produção de produtos tradicionais com cereais; casos práticos com caracterização físico-química de produtos.
Corpo docente	2 professor PV (alimentar) 1 professor externo (tecnologia) 2 técnicos licenciados
Parceiros	Secas e Boas, Patrimvs Industria, S.A.
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 físico-químicas e uma unidade tecnologica de produção de alimentos vegetais (cereais). Equipamentos: Estufa de incubação; amassadeira; equipamento de extrusão-cozedura parafuso duplo; extrusor a frio; moinho cereais de laboratório; alveografo; farinografo; extensografo.
Potencial de empregabilidade	100%