

## Operadores na produção alimentar (fileiras dos queijos, fumeiro e enchidos)

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática e transição industrial
<b>Objetivos</b>	Capacitar para a utilização e manipulação de equipamentos e técnicas ao longo da cadeia de produção e conservação de queijo, fumeiro e enchidos
<b>Requisitos</b>	Nenhum
<b>Público-alvo</b>	Jovens
<b>N.º potencial de interessados</b>	20
<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>	Noções básicas de higiene e segurança alimentar. Processos de conservação alimentar pelo frio. Grandezas - temperatura, velocidade. Pasteurização. Conservantes e outros aditivos alimentares. Sistemas de refrigeração. Processos de escoamento de ar no interior de espaços refrigerados. Planos para optimização de processo.
<b>Corpo docente</b>	2 professor PV (alimentar) 2 técnicos licenciados
<b>Parceiros</b>	Casa da Insua. Queijarias. Unidades de transformação de carne. Estações fruteiras.
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	Sessões expositivas sobre conceitos de transmissão de calor. Equipamentos de produção de frio. Análise de casos práticos de detetão de falhas. Realização de trabalhos individuais de aplicação numa unidade de processamento alimentar, com elaboração de plano de melhorias.
<b>Modalidade</b>	i) híbrido (15 h distância, 45 h presencial)
<b>Equipamentos necessários</b>	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLab, visitas a explorações agroalimentares
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%