

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

Código	
Área temática	Transição climática e transição industrial
Objetivos	Capacitar para a utilização e manipulação de equipamentos e técnicas ao longo da cadeia de produção e conservação de queijo, fumeiro e enchidos
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens
N.º potencial de interessados	20
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	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.
Corpo docente	2 professor PV (alimentar) 2 técnicos licenciados
Parceiros	Casa da Insua. Queijarias. Unidades de transformação de carne. Estações fruteiras.
Metodologias de aprendizagem	Sessões expositivas sobre coceitos 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.
Modalidade	i) híbrido (15 h distância, 45 h presencial)
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLAB, visitas a explorações agroalimentares
Potencial de empregabilidade	100%