

Queijo Serra da Estrela - A tradição de inovar rumo à indústria 4.0

Código	
Área temática	Transição climática e transição industrial
Objetivos	Aprender a produzir e saber avaliar o Queijo Serra da Estrela DOP
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	30
N.º de edições	3
Follow up	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	Ingredientes do Queijo Serra da Estrela (Leite de ovelha raça Serra da Estrela, Flor de cardo, Sal), Modo de Produção do Queijo Serra da Estrela (Ordenha, Laboração, Maturação), Análise sensorial do Queijo Serra da Estrela
Corpo docente	4 Professores da PV (produção animal, biotecnologia) 1 Técnico de laboratório
Parceiros	Estrelacoop Ancose Queijaria Casa da Insua Queijaria São Cosme Queijaria da Lagoa
Metodologias de aprendizagem	São ministrados conceitos teóricos sobre: Ingredientes do Queijo Serra da Estrela; Produção do Queijo Serra da Estrela; Análise Sensorial do Queijo Serra da Estrela Realização de ações práticas de ordenha, produção de queijo Serra da Estrela DOP e análise sensorial. Realização de técnicas laboratoriais relacionadas com monitorização dos processos de caracterização da qualidade do leite, extrato de flor de cardo e ação de coagulação.
Modalidade	i) híbrido (24 h distância, 6 h presencial)
Equipamentos necessários	Sala de aula com equipamento de projeção. Espaço de Queijaria; Laboratório
Potencial de empregabilidade	100%