

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

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática e transição industrial
<b>Objetivos</b>	Aprender a produzir e saber avaliar o Queijo Serra da Estrela DOP
<b>Requisitos</b>	Nenhum
<b>Público-alvo</b>	Jovens e adultos
<b>N.º potencial de interessados</b>	20
<b>N.º de horas</b>	30
<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>	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
<b>Corpo docente</b>	4 Professores da PV (produção animal, biotecnologia) 1 Técnico de laboratório
<b>Parceiros</b>	Estrelacoop Ancose Queijaria Casa da Insua Queijaria São Cosme Queijaria da Lagoa
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	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.
<b>Modalidade</b>	i) híbrido (24 h distância, 6 h presencial)
<b>Equipamentos necessários</b>	Sala de aula com equipamento de projeção. Espaço de Queijaria; Laboratório
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%