

Tecnologias de colheita e pós-colheita de pequenos frutos

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Compreender os processos fisiológicos e de maturação dos pequenos frutos, capacitar para os processos de colheita e pós colheita, qualificar para as etapas de conservação, embalagem e expedição
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	50
N.º de edições	3
Follow up	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	Características fisiológicas da fruta, Gestão de colheita, Qualidade da fruta, Maturação da fruta, Tratamento pós-colheita, Gestão de temperatura e Humidade relativa - atmosferas controladas e modificadas, Incidência de podridões, Quantificação de mão de obra necessária para colheita, embalagem e expedição
Corpo docente	2 professores PV (fruticultura, fisiologia) 2 técnico licenciado
Parceiros	Dão Azul, OBagaFruit
Metodologias de aprendizagem	O professor explica os fundamentos. Demonstra todas as tarefas desenvolvidas e pretende-se que os alunos sejam executantes das diferentes tarefas de colheita, embalagem e expedição de pequenos frutos. Pretende-se promover a experiência prática de saber fazer assim como uma reflexão crítica, em grupo, sobre os resultados obtidos.
Modalidade	i) híbrido (38 h distância, 12 h presencial)
Equipamentos necessários	Pomares de pequenos frutos, armazém de embalagem e expedição
Potencial de empregabilidade	100%