

CÂMARA MUNICIPAL DE SESIMBRA

UF6361 FABRICO DE COMPOTAS, CONSERVAS E LICORES

Nº AÇÃO	Nº SEQUÊNCIA	Nº SIGO	CPS	OC	PROPOSTA
17224	1/1				
COLABORAÇÃO	Câmara Municipal de Sesimbra / Divisão de Economia Local e Pescas				
MORADA	Av. João Paulo II, n.º 6 - Santana				
CÓDIGO POSTAL	2970 - 002 Sesimbra				
TELEFONE	21 22 88 500	FAX		TM	
EMAIL	pedro.coelho@cm-sesimbra.pt ; pescas.ruralidade@cm-sesimbra.pt				
MODALIDADE DA FORMAÇÃO	Aperfeiçoamento				
FORMAÇÃO TECNOLÓGICA	Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)				
PUBLICO ALVO	<ul style="list-style-type: none"> ○ Todos os profissionais com interesse de competências específicas nesta área ○ Idade superior a 18 anos de idade ○ Escolaridade superior ao 2.º Ciclo (6.º Ano) ○ Os Desempregados só podem frequentar até ao máximo de 15% do nº total de participantes. ○ Todos os empregados Licenciados podem frequentar 				
CONDIÇÕES DE ACESSO					
REGIME DE FREQUÊNCIA	Semi - Laboral				
LOCAL DO CURSO	Pavilhão Municipal de Sampaio e Centro de Apoio à Incubação de Empresas de Sesimbra (CAIES)				
DURAÇÃO	50 Horas				
DATA DE INÍCIO/FIM	06 de Outubro a 04 de Novembro 2017				
FORMADOR(A)	Ana Mendes				
INSCRIÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> - Local Câmara Municipal de Sesimbra / Divisão de Economia Local e Pescas - MORADA Av. João Paulo II, n.º 6 - Santana - Código POSTAL 2970 - 002 Sesimbra - TELEFONE 21 22 88 500 - TM - EMAIL pedro.coelho@cm-sesimbra.pt 				

HORÁRIO UF6361 FABRICO DE COMPOTAS, CONSERVAS E LICORES

SEMANA / DIAS	SEGUNDA HORAS/DIA	TERÇA HORAS/DIA	QUARTA HORAS/DIA	QUINTA HORAS/DIA	SEXTA HORAS/DIA	SÁBADO HORAS/DIA	HORAS SEMANA
1ª SEMANA 06/07 OUTUBRO					18H ÀS 23H 5HORAS	09H ÀS 13H / 14H ÀS 18H 8HORAS	13HORAS
2ª SEMANA 13/14 OUTUBRO					18H ÀS 23H 5HORAS	09H ÀS 13H / 14H ÀS 18H 8HORAS	13HORAS
3ª SEMANA 27/28 OUTUBRO					19H ÀS 23H 4HORAS	09H ÀS 13H / 14H ÀS 18H 8HORAS	12HORAS
4ª SEMANA 03/04 NOVEMBRO					19H ÀS 23H 4HORAS	09H ÀS 13H / 14H ÀS 18H 8HORAS	12HORAS
Total							50 HORAS

CÂMARA MUNICIPAL DE SESIMBRA

UF6361

FABRICO DE COMPOTAS, CONSERVAS E LICORES

CARGA HORÁRIA
50 HORAS

OBJETIVO (S)

- Preparar a colheita de produtos destinados à transformação.
- Escolher a matéria-prima a utilizar na confeção de compotas, conservas e licores.
- Confeccionar compotas, conservas e licores, assegurando a qualidade e segurança alimentar, a rastreabilidade, a segurança no trabalho e a proteção ambiental.

COMPONENTES DE FORMAÇÃO

- **MATÉRIAS-PRIMAS DE CONSERVAS, COMPOTAS E LICORES**
 - Tipos de frutos e plantas que podem ser usadas na confeção de compotas, conservas e licores
 - Materiais necessários à preparação de compotas, conservas e licores
- **FRUTOS NA ALIMENTAÇÃO HUMANA**
 - Composição nutricional dos vários tipos de fruta
 - Frutos típicos da região
- **PREPARAÇÃO DA COLHEITA DOS PRODUTOS**
 - Seleção das variedades mais adequadas à transformação
 - Controlo da maturação
 - Tipos de colheita e cuidados na colheita, máquinas e equipamentos de colheita
 - Preparação pós-colheita
 - Processo de rastreabilidade na produção
- **ESCOLHA DA MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA**
 - Principais características
 - Critérios de seleção da matéria-prima
 - Recepção da matéria-prima
 - Pesagem e controlo de qualidade da matéria-prima
 - Pré-arrefecimento e armazenagem
 - Processamento
 - Aditivos e equipamentos necessários
- **SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO**
 - Condições de trabalho e identificação dos principais riscos
 - Normas de segurança, higiene e saúde no trabalho

- **HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR**
 - Princípios fundamentais de microbiologia
 - Higiene necessária no fabrico e fatores que influenciam o crescimento microbiano
 - Higiene das instalações e equipamentos
 - Avaliação dos pontos críticos do processo produtivo em relação à qualidade e à segurança alimentar
 - Rastreabilidade
- **TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DE COMPOTAS**
 - Técnicas de preparação de licores e bebidas espirituosas
 - Junção de essências e extratos aromáticos
 - Mistura e proporção dos ingredientes
 - Purificação e filtragem dos licores
 - Destilação
- **UTILIZAÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA O PROCESSAMENTO DE COMPOTAS, LICORES E BEBIDAS ESPIRITUOSAS**
 - CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO
 - Deterioração alimentar
 - Condições de armazenamento
 - Conservação e duração de bebidas licorosas; envelhecimento
- **APRESENTAÇÃO, DECORAÇÃO E ROTULAGEM**
- **GESTÃO, COMERCIALIZAÇÃO E *MARKETING* DOS PRODUTOS CONFECCIONADOS**
 - Circuitos de comercialização existentes
 - Marketing dos produtos confeccionados
 - Legislação e medidas de apoio
- **PROTECÇÃO AMBIENTAL**
 - Efluentes e resíduos do processo de transformação
 - Tratamento de efluentes
 - Legislação aplicável