

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DOS CURSOS

Vinificação I	Vinificação II
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Qualidade e sanidade uva. Legislação. Padrões de identidade e qualidade. Composição química da uva e do vinho. Prática enológicas permitidas. ◆ Teoria e prática de recepção da uva, esmagamento, preparo do pé-de-cuba, análises iniciais, elaboração de vinhos branco e tinto. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Enfermidades do vinho. Envelhecimento. Controle de qualidade. Boas práticas de elaboração. ◆ Teoria e prática de trasfegas, clarificação, estabilização tartárica e microbiológica, filtração e engarrafamento, Higienização do ambiente e equipamentos vinários.
Processamento de Frutas e Hortaliças - Doces	Processamento de Frutas e Hortaliças - Salgados
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Mercado. Legislação. Infra Estrutura. Sanidade industrial. Microbiologia. Normas de higienização. Conservação dos Alimentos. Qualidade da matéria prima. ◆ Teoria e prática de: Geleias, schimiers, doces em calda, compotas, cristalizados, polpa de frutas (armazenamento), doces de corte, sucos e néctar. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Mercado. Legislação. Infraestrutura Sanidade industrial. Microbiologia. Normas de higienização. Conservação dos alimentos. Qualidade da matéria prima. ◆ Teoria e prática de: Picles em vinagre aromatizado, produtos em óleo (berinjela e alho), concentrado de tomate, molho de tomate tipo Italiano e tipo baiano, ketchup caseiro, tomate seco em óleo vegetal.
Processamento Artesanal de Laticínios I	Processamento Artesanal de Laticínios II
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Manejo da ordenha. Zoonoses. Qualidade Tratamentos do leite. Higiene e Queijos. ◆ Defeitos dos queijos do doce de leite, dos fermentados. Legislação. ◆ Teoria e prática de queijos: Minas frescal, colonial, prato, parmesão e castelmagno (tipo italiano), ricota, doce de leite, bebida láctea e iogurte. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Rotulagem. "Queijos terroir". Harmonização. ◆ Teoria e prática dos queijos tipo: Morbie, Asiago, Presatto, Cacciota, Itálico, Bergkäse, Tilsit, Boursin, Mussarela, Ricota defumada, Coalhada e iogurte de coalhada Síria.
Boas Práticas de Fabricação	Gestão em Agroindústria
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Microbiologia. Conservação dos alimentos. Boas práticas de fabricação. Legislação. Local e instalação. Prédio. Equipamentos. Qualidade da água. Efluentes. Higiene do manipulador. Higienização e sanitização. Controle de processos. Rotulagem. Controle de vetores. Armazenagem e transporte. Visita a Unidade de Processamento de Frutas e Hortaliças do CEFAS. ◆ Elaboração de POP's e MBPF. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ O processamento de alimentos na perspectiva do fortalecimento da Agricultura Familiar. ◆ O processamento de alimentos para atuação nos mercados e o regramento da atividade econômica. ◆ A Importância da análise de mercado na perspectiva da viabilidade da atividade. ◆ A forma de organização da produção e sua atuação nos mercados. ◆ Avaliar a permanência do agricultor na atividade.