

PLANIFICAÇÃO MODULAR ANO LECTIVO 2018 / 2019

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| CURSO/CICLO DE FORMAÇÃO | TPA - 2018/2021 |
| DISCIPLINA: Transformação | |

| |
|--------------------------------|
| N.º TOTAL DE MÓDULOS: 1 |
|--------------------------------|

| N.º ORDEM | N.º DE HORAS | DESIGNAÇÃO DO MÓDULO |
|-----------|--------------|------------------------|
| 7594 | 50 | Métodos de conservação |

| OBJECTIVOS DA APRENDIZAGEM | CONTEÚDOS | SITUAÇÕES DE APRENDIZAGEM/ AVALIAÇÃO | RECURSOS BIBLIOGRAFIA |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Identificar as boas práticas de higiene, no manuseamento da matéria-prima e dos produtos, no processo de conservação e de transformação - Identificar os principais microrganismos patogénicos e as condições favoráveis ao seu desenvolvimento, responsáveis por alterações do produto no processo de conservação e de transformação. - Relacionar o tipo de produto (origem animal ou vegetal) e o seu destino, com a selecção das diferentes técnicas e processos de conservação e de transformação. | <ul style="list-style-type: none"> - Higiene - Agentes patogénicos - Contaminação cruzada - Recepção, preparação da matéria-prima - Métodos de conservação - Selecção do método de conservação, em função do tipo de produto e o fim a que se destina - Processamento e tecnologias de transformação de produtos agro-alimentares - Normas de qualidade e legislação aplicável - Sistemas de gestão de qualidade e segurança alimentar - Operações e técnicas de | <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas (20h) - Aulas no exterior a empresas afins (8h) - Aulas práticas e trabalhos de campo (10h) - Visitas de estudo (4h) <p>Relatórios da componente prática (8h) Avaliação sumativa (90 minutos)</p> | <p>Audiovisuais/Internet Recurso á internet Laboratório da escola ou outro similar Matadouro municipal Unidades de transformação</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>- Identificar as técnicas e as operações de controlo de qualidade dos produtos agro-alimentares</p> | <p>controlo dos produtos agro-alimentares</p> <ul style="list-style-type: none">- Tratamento e eliminação de excedentes dos produtos agro-alimentares, resíduos e efluentes- Manutenção e conservação de equipamentos- Boas práticas de segurança e saúde no trabalho | | |
|--|---|--|--|

A ordem dos módulos definida para a leccionação dos módulos corresponde à proposta do programa homologado pelo Ministério da Educação?

Sim Não

Justificação didáctica da alteração:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

Observações / Recomendações:

Para efetuar aulas práticas necessito de utilizar a cozinha.

O Professor

O Director de Curso

Visto
O Director