

Planificação Anual
Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária
Mecanização Agrícola

Ano letivo: 2023/2024

Calendarização (período)	Módulo/UFCD 7594 Métodos de conservação dos alimentos	N.º de aulas (30')
1º e 2º e 3º	<p>1. Higiene</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individual, ambiental e social - Utensílios e equipamentos - Plano de limpeza - Higiene e saúde - Sistema de HACCP <p>2. Agentes patogénicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biológicos – bactérias, fungos e vírus - Químicos - Físicos <p>3. Contaminação cruzada</p> <p>4. Receção preparação da matéria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produto e tipo de produção, vegetal e animal - Controlo e inspeção - Análise sensorial - Colheita de amostras <p>5. Métodos de conservação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Armazém e/ou câmara de refrigeração - Conservação em atmosfera normal controlada ou modificada - Métodos de conservação pelo calor de produtos agroalimentares <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pasteurização <input type="checkbox"/> Esterilização <input type="checkbox"/> Evaporação <input type="checkbox"/> Escaldão /Cozedura <input type="checkbox"/> Floculação <input type="checkbox"/> Desidratação <input type="checkbox"/> Secagem <input type="checkbox"/> Fumagem - Métodos de conservação pelo frio de produtos agroalimentares <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Câmara de refrigeração <input type="checkbox"/> Fermentação <input type="checkbox"/> Coagulação <input type="checkbox"/> Congelação/ultracongelação 	54

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Liofilização <input type="checkbox"/> Criogenização <input type="checkbox"/> Crioconservação - Métodos de conservação pela adição de produtos químicos de produto agroalimentares - Métodos de conservação por radiação e ionização de produtos agroalimentares <p>6. Seleção do método de conservação, em função do tipo de produto e o fim a que se destina</p> <p>7. Processamento e tecnologias de transformação de produtos agroalimentares</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produtos de origem vegetal - tratamento da matéria-prima, tecnologias de transformação - Produtos de origem animal - tratamento da matéria-prima, tecnologias de transformação <p>8. Normas de qualidade e legislação aplicável</p> <p>9. Sistemas de gestão de qualidade e segurança alimentar</p> <p>10. Operações e técnicas de controlo dos produtos agroalimentares</p> <ul style="list-style-type: none"> - Licenciamento, registo e documentação - Pontos de controlo críticos - Normalização - Acondicionamento e embalamento - Rastreabilidade - Sequestro <p>11. Tratamento e eliminação de excedentes dos produtos agroalimentares, resíduos e efluentes</p> <p>12. Manutenção e conservação de equipamentos</p> <p>13. Boas práticas de segurança e saúde no trabalho</p>	
	<p>Avaliação (Conhecimentos - 70 % e atitudes – 30%)</p>	<p>6</p>

Atividades e estratégias a aplicar
<ul style="list-style-type: none"> • Método expositivo: Exposição oral, utilização de videoprojetor e vídeos • Método demonstrativo: Demonstração no manuseamento dos alimentos

- Método Interrogativo: Utilizar conhecimentos/experiências de vida dos alunos
- Método Activo: realização de transformação e conservação dos alimentos
- Realização de trabalhos em grupo/individuais

Materiais Curriculares e Recursos Didáticos

- Internet (pesquisa de informação)
- Projetor de vídeo
- Quadro/QIM
- PowerPoint
- Frigorífico
- Fogão
- Panelas
- Recipientes vários
- Azeitonas
- Leite
- Sal
- Açúcar
- Vegetais (frutas, legumes, etc)
- Carne
- Facas
- Termómetro
- *Equipamentos de proteção individual (EPI's)*

Modalidades de Avaliação

- Fichas de exercícios
- Testes

- Trabalhos
- Grelhas de observação das aulas

NOTA – *Sempre que se justifique*, por motivos de funcionamento e desenvolvimento dos módulos a **calendarização** desta planificação poderá ser alterada.