

Formação Livre • Lisboa

VAMOS FAZER ALIMENTOS FERMENTADOS COMO CERVEJA, PÃO, QUEIJO, IOGURTE E KEFIR



Direção

Maria Madalena Constantino Brás
f834@ulusofona.pt

Secretariado

Cidalina Manuela dos Santos Marques
Soares
f3161@ulusofona.pt

Duração

0 Anos

Créditos

0 ects

Apresentação

O curso pretende abordar e transmitir conceitos técnicos e científicos acerca da elaboração e propri-idades de alimentos fermentados como cerveja, pão, queijo, iogurte e kefir. Concentra-se nos aspetos produtivos e controlo, na identificação de defeitos e problemas comuns na elaboração dos alimentos, bem como na vertente de sustentabilidade/ economia circular. Pretende-se, com este curso, responder às crescentes exigências de formação do público jovem nestas temáticas, dirigindo-se ao desenvolvimento de conhecimento teórico e prático no sector dos alimentos fermentados.

PLANO DE ESTUDOS

1º Ano / Tronco comum

Anual

ects

Vamos Fazer Alimentos Fermentados como Cerveja, Pão, Queijo, Iogurte e Kefir

0

Linha direta
para o teu futuro



963 640 100



217 515 500



info@ulusofona.pt



@u.lusofona.pt

WWW.ULUSOFONA.PT