

Produção, Processamento e Comercialização de Mel de 20 a 28 de março

Inscrições Abertas

TEMÁTICAS:

- O mel, definição e conceitos;
- Classificação e características do mel – monofloral, multifloral e melada;
- Composição química do mel;
- Características físico-químicas do mel;
- Propriedades organolépticas;
- Propriedades microbiológicas;
- Cristalização/descristalização do mel;
- Fermentação do mel;
- Misturas de mel;
- Utilização do mel;
- Embalamento e acondicionamento do mel;
- Normas sobre a rotulagem de mel;
- Registos (sobre a produção e comercialização de mel).

- **Público alvo:** profissionais ligados à apicultura, agricultura e ruralidade; outros profissionais com interesse e competências específicas nesta área; desempregados.
- **Condições de acesso:** maiores de 23 anos, com escolaridade superior ao 2.º ciclo (6.º ano); desempregados (com qualquer grau de ensino, desde que apresentem a declaração comprovativa do CTE); participantes com bacharelato e licenciatura (aceites até 10 por cento do total de inscritos). Todos os desempregados licenciados podem frequentar a formação, desde que apresentem declaração do Centro de Emprego que comprove a sua situação de desempregado.
- **Documentos obrigatórios:** Curriculum Vitae (resumido), fotocópias do Cartão de Cidadão e do Certificado de Habilitações;

IBAM - identificação da conta bancária (se houver pagamentos); fotografia tipo passe.

- **Regime de frequência:** semi-laboral
- **Duração:** 25 horas
- **Formador:** Paulo Varela
- **Formação:** gratuita (limite de 25 inscrições)
- **Informações e inscrições:** Câmara Municipal de Sesimbra - Gabinete de Turismo e Economia Local e Pescas, Rua da Cruz, n.º 24 A, 2970 – 735 Sesimbra
Tel.: 21 228 87 14
E-mail: pescas.ruralidade@cm-sesimbra.pt
- **Horários:**
20 e 21 mar | sextas, das 18 às 22,
e sábados, das 9 às 13 e das 14 às 18h;
27 e 28 mar | sextas, das 18 às 22,
e sábados, das 9 às 13 e das 14 às 19h.

CIPA, Quinta do Conde