



Plano de Actividades 2009/2010 – Centro Tecnológico (Sala de Indústrias)

Objectivos	Actividades	Recursos (Humanos e materiais)	Calendarização	Avaliação
- Fabricar compotas, geleias e licores	- Produção e acondicionamento de compotas, geleias e licores.	- Matérias-primas - Ingredientes - Embalagens - Varinha mágica industrial	- Durante o ano lectivo	- Quantificação do produto final
- Acondicionar produtos horto-frutícolas	- Recepção dos produtos - Limpeza e selecção dos produtos - Acondicionar e rotular produtos horto-frutícolas	- Software - Embalagens - Rótulos	- Durante o ano lectivo	- Quantidade de embalagens comercializadas
- Acondicionar vinagre	- Conclusão da Acetificação - Controlo da Acetificação - Armazenamento do vinagre - Pasteurização - Filtração e Acondicionamento do vinagre	- Depósito inox - Laboratório - Sistema de filtração - Embalagens de vidro - Rótulos	- Durante o ano lectivo	- Quantificação do produto final

(Continua)



Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Serpa



Objectivos	Actividades	Recursos (Humanos e materiais)	Calendarização	Avaliação
- Produzir azeite e vinagre temperado	- Realização de lotes de azeite e vinagre temperado	- Ingredientes - Embalagens	- Durante o ano lectivo	- Participação em eventos de divulgação
- Secar e acondicionar plantas aromáticas e medicinais	- Secagem de plantas aromáticas. - Trituração e acondicionamento	- Tabuleiros - Embalagens	- Durante o ano lectivo	- Avaliação do Projecto Aromáticas – JEV A e B
- Desenvolver produtos de divulgação para eventos regionais	- Produção de compotas, brindes de azeite, vinagre e outros	- Embalagens - Rótulos	- Feiras e outros eventos	- Participação em eventos de divulgação
- Extrair azeite	- Todo o processo tecnológico de extracção de azeite	- Lagar - Funcionário - Exploração	- Novembro 2009 - Janeiro 2010	- Produto final obtido



Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Serpa



Projecto “Plantas Aromáticas e Medicinais”

Denominação do Projecto: “Produção de Plantas Aromáticas e Medicinais”

Turma: JEVA08 e JEVB08

Objectivo específico	Actividade	Recursos	Avaliação	Duração (45')
- Preparação das plantas aromáticas	- Colheita das plantas - Selecção e corte das plantas	- Tesouras - Sala de Industrias - Jardim dos aromas - Exploração Agrícola	- Responsabilidade e execução correcta dos materiais (Ficha de Observação)	2
- Realização da secagem natural	- Organizar as plantas	- Tabuleiros - Sala de Industrias	- Responsabilidade e execução correcta dos materiais	1
- Controlo da secagem	- Análises visuais e olfactivas	- Sala de Industrias	- Relatório das actividades (Relatório escrito)	1
- Acondicionamento das aromáticas	- Limpar - Triturar e cortar - Acondicionar as plantas	- Embalagens - Rótulos - Sala de Industrias	- Responsabilidade e execução correcta dos materiais (Ficha de Observação)	4

Nota: A duração do projecto dependerá da quantidade de plantas aromáticas a processar.