

Alimentação e nutrição sustentável

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Compreender os conceitos de alimentação sustentável, Compreender as relações entre alimentação e saúde, ser capaz de desenhar programas alimentares promotores da saúde a nível individual e coletivo
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	15
N.º de edições	10
Follow up	Gastronomia e culinária sazonal e contemporânea
Conteúdos programáticos	As escolhas importam, Melhores Práticas Agrícolas, Comprar comida localmente, A comida processada é ruim?, Ler os rótulos, Desperdício e embalagens de alimentos, Mudar hábitos alimentares, No prato e na saúde
Corpo docente	2 Professores PV (Alimentação e nutrição)
Parceiros	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, cantinas públicas (IPSS, Escolas, Hospitais), Restaurantes
Metodologias de aprendizagem	Sessões expositivas e de discussão para apresentação de conceitos, princípios, tecnologias e práticas – presencial e online. Trabalho autónomo em contexto real. Implementação e avaliação de experiência agroecológica. Diálogo de saberes e relatos de 'cross visiting'.
Modalidade	ii) a distância
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLab, kitchen lab
Potencial de empregabilidade	100%