

**Alimentação e nutrição sustentável**

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	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
<b>Requisitos</b>	Nenhum
<b>Público-alvo</b>	Jovens e adultos
<b>N.º potencial de interessados</b>	20
<b>N.º de horas</b>	15
<b>N.º de edições</b>	10
<b>Follow up</b>	Gastronomia e culinária sazonal e contemporânea
<b>Conteúdos programáticos</b>	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
<b>Corpo docente</b>	2 Professores PV (Alimentação e nutrição)
<b>Parceiros</b>	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, cantinas públicas (IPSS, Escolas, Hospitais), Restaurantes
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	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'.
<b>Modalidade</b>	ii) a distância
<b>Equipamentos necessários</b>	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLAB, kitchen lab
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%