

Apicultura e produtos da colmeia

Código	
Área temática	Transição climática e transição industrial
Objetivos	Capacitar para a utilização de tecnologias e práticas tradicionais e modernas de apicultura. Desenvolvimento de produtos.
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e adultos
N.º potencial de interessados	15
N.º de horas	30
N.º de edições	3
Follow up	Técnicos em Agroecologia e Sistemas Alimentares Sustentáveis, Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	Apicultura. Sistemática do género Apis. Anatomia, morfologia e ciclo biológico. Produtos apícolas: mel, cera, própolis, geleia real, pão de abelha, veneno, pólen, farinha de zângãos
Corpo docente	2 professores do PV (apicultura, alimentar) 1 professor externo (novos produtos)
Parceiros	AABA
Metodologias de aprendizagem	Sessões expositivas e de discussão para apresentação de conceitos, princípios, tecnologias e práticas – presencial e online Sessões presenciais de contacto e manejo animal. Visitas de estudo a explorações
Modalidade	i) híbrido (15 h distância, 15 h presencial)
Equipamentos necessários	Laboratório de apoio à apicultura da região centro
Potencial de empregabilidade	100%