

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% |