

**Feijões, grãos e leguminosas na produção e na alimentação**

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	Capacitar para a utilização de tecnologias e práticas tradicionais e modernas de produção e utilização de leguminosas. Desenvolvimento de produtos.
<b>Requisitos</b>	Nenhum
<b>Público-alvo</b>	Adultos
<b>N.º potencial de interessados</b>	20
<b>N.º de horas</b>	50
<b>N.º de edições</b>	5
<b>Follow up</b>	Técnicos em Agroecologia e Sistemas Alimentares Sustentáveis, Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
<b>Conteúdos programáticos</b>	Biologia e fisiologia das leguminosas. Princípios básicos do cultivo de leguminosas, Operações e produção de culturas leguminosas, Controle de pragas e doenças em culturas leguminosas, Manuseamento e cuidados com maquinaria agrícola. Valor alimentar e utilização de leguminosas em dietas sustentáveis. Gastronomia com leguminosas.
<b>Corpo docente</b>	2 professores PV (horticultura, nutrição) 1 professor externo (novos produtos) 1 Técnico Superior
<b>Parceiros</b>	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, Associações Bioregião – ABRE, CMIdanha, Beirabio, Ecoseiva, Quinta da Comenda, Quinta do Arminho, Moinhos do Dão, ACTUAR, Realimentar, FIAN, DGADR, DRAPC, ADL, Cooperativas Agrícolas e/ou outras Associações e Municípios
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	Metodologias integradoras e participativas para atuação em agroecologia. Trabalho autónomo em contexto real. Escolas de campo. Diálogo de saberes e relatos de 'cross visiting'.
<b>Modalidade</b>	i) híbrido (35 h distância, 15 h presencial)
<b>Equipamentos necessários</b>	Auditório, laboratório de agroecologia, quinta modelo, visitas a explorações agrícolas
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%