

Feijões, grãos e leguminosas na produção e na alimentação

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Capacitar para a utilização de tecnologias e práticas tradicionais e modernas de produção e utilização de leguminosas. Desenvolvimento de produtos.
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	50
N.º de edições	5
Follow up	Técnicos em Agroecologia e Sistemas Alimentares Sustentáveis, Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	Biologia e fisiologia das leguminosas. Princípios básicos do cultivo de leguminosas, Operações e produção de culturas leguminosas, Controle de pragas e doenças em culturas culturas leguminosas, Manuseamento e cuidados com maquinaria agrícola. Valor alimentar e utilização de leguminosas em dietas sustentáveis. Gastronomia com leguminosas.
Corpo docente	2 professores PV (horticultura, nutrição) 1 professor externo (novos produtos) 1 Técnico Superior
Parceiros	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
Metodologias de aprendizagem	Metodologias integradoras e participativas para atuação em agroecologia. Trabalho autónomo em contexto real. Escolas de campo. Diálogo de saberes e relatos de 'cross visiting'.
Modalidade	i) híbrido (35 h distância, 15 h presencial)
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório de agroecologia, quinta modelo, visitas a explorações agrícolas
Potencial de empregabilidade	100%