

## Gastronomia e culinária sazonal e contemporânea

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	Saber desenhar e conceder dietas e ementas com base em produtos da época, ser capaz de construir guias de consumo sazonal
<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>	60
<b>N.º de edições</b>	3
<b>Follow up</b>	Gastronomia e desenvolvimento local
<b>Conteúdos programáticos</b>	Antropologia da Alimentação, Higiene e Segurança de Alimentos, Nutrição Básica, Gastronomia Saudável e Sustentável, Preparação de Alimentos, gestão e custos, Cozinha sazonal e contemporânea, Ervas e Especiarias, Técnicas de Cozinha, Elaboração de dietas, ementas e receitas com base em produtos da época. Desenho de guias de consumo sazonal
<b>Corpo docente</b>	2 professor PV (nutrição, saúde) 1 professor externo (gastronomia) 2 técnicos licenciados
<b>Parceiros</b>	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, cantinas públicas (IPSS, Escolas, Hospitalares), 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>	iii) presencial
<b>Equipamentos necessários</b>	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLab, kitchen lab
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%