

Gastronomia e culinária sazonal e contemporânea

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Saber desenhar e concecionar dietas e ementas com base em produtos da época, ser capaz de construir guias de consumo sazonal
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	60
N.º de edições	3
Follow up	Gastronomia e desenvolvimento local
Conteúdos programáticos	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
Corpo docente	2 professor PV (nutrição, saúde) 1 professor externo (gastronomia) 2 técnicos licenciados
Parceiros	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, cantinas públicas (IPSS, Escolas, Hospitais), Restaurantes
Metodologias de aprendizagem	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'.
Modalidade	iii) presencial
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLAB, kitchen lab
Potencial de empregabilidade	100%