

**Gastronomia e desenvolvimento local**

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	Saber desenhar e concecionar dietas e ementas com base em produtos locais e tradiocionais, ser capaz de construir guias de consumo local, capacitar para o desenvolvimento de programas alimentares locais
<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>	100
<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>	Antropologia da Alimentação, Higiene e Segurança de Alimentos, Gastronomia local, Cozinha sazonal e contemporânea, Produtos, ementas e receitas locais. Gastronomia, turismo e desenvolvimento local. Desenho e cneção de dietas e ementas com base em produtos locais e tradiocionais. Guias de consumo local. Programas e políticas alimentares locais
<b>Corpo docente</b>	2 professor PV (nutrição, saude) 2 professor externo (gastronomia, desenvolvimento local) 2 técnicos licenciados
<b>Parceiros</b>	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, cantinas publicas (IPSS, Escolas, Hospitais), 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 experiencia 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%