

Gastronomia e desenvolvimento local

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Saber desenhar e conceder dietas e ementas com base em produtos locais e tradicionais, ser capaz de construir guias de consumo local, capacitar para o desenvolvimento de programas alimentares locais
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	100
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	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 conceção de dietas e ementas com base em produtos locais e tradicionais. Guias de consumo local. Programas e políticas alimentares locais
Corpo docente	2 professor PV (nutrição, saúde) 2 professor externo (gastronomia, desenvolvimento local) 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%