

**Gestão Sustentável de recursos alimentares e economia circular**

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	Capacitar os formandos para as práticas da sustentabilidade via economia circular
<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>	45
<b>N.º de edições</b>	5
<b>Follow up</b>	Gestão e desenvolvimento sustentável, Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, ambiente e animal
<b>Conteúdos programáticos</b>	Os recursos (alimentares) e a sustentabilidade; Princípios da economia alimentar aplicada aos recursos alimentares; Diversidade de iniciativas que visam a sustentabilidade de recursos alimentares; Projetar um negócio circular e sustentável; Eleger formas mais sustentáveis da oferta e da procura
<b>Corpo docente</b>	1 Professor do PV (economia circular)
<b>Parceiros</b>	Quinta da Comenda; Empresas alimentares locais/regionais; Superfícies de grande distribuição
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	Sessões expositivas e de discussão para apresentação de conceitos, princípios, tecnologias e práticas. Elucidação dos conceitos através de casos práticos. Eventualmente poderão ser convidados algumas empresas para exemplificarem as suas práticas de economia circular e gestão de recursos alimentares. Construção de modelo de economia circular e gestão sustentável de recursos Desenho e implementação de projeto em contexto real. Apresentação de resultados e reflexão crítica, em grupo, sobre os resultados obtidos
<b>Modalidade</b>	i) híbrido (30 h distância, 15 h presencial)
<b>Equipamentos necessários</b>	Auditório dinâmico, visitas reais e virtuais a exemplos de economia circular
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%