

Guias de consumo sazonal

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Saber identificar e utilizar os recursos alimentares locais e sazonais; ser capaz de construir guias de consumo local e sazonal
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	30
N.º de edições	5
Follow up	Gastronomia e desenvolvimento local
Conteúdos programáticos	Mapa interativo da sazonalidade de frutas e vegetais na Europa. Escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis. Identificação de recursos alimentares locais e sazonais. Desenho de guias de consumo local e sazonal.
Corpo docente	3 professores do PV (nutrição, saúde, agronomia) 1 professor externo (gastronomia)
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	i) híbrido (15 h distância, 15 h presencial)
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLAB, kitchen lab
Potencial de empregabilidade	100%