

## Guias de consumo sazonal

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	Saber identificar e utilizar os recursos alimentares locais e sazonais; ser capaz de construir guias de consumo local e sazonal
<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>	30
<b>N.º de edições</b>	5
<b>Follow up</b>	Gastronomia e desenvolvimento local
<b>Conteúdos programáticos</b>	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.
<b>Corpo docente</b>	3 professores do PV (nutrição, saúde, agronomia) 1 professor externo (gastronomia)
<b>Parceiros</b>	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, cantinas públicas (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 experiência agroecológica. Diálogo de saberes e relatos de 'cross visiting'
<b>Modalidade</b>	i) híbrido (15 h distância, 15 h presencial)
<b>Equipamentos necessários</b>	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLab, kitchen lab
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%