

Plantas aromáticas: da produção ao consumo, da alimentação à saúde

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Saber identificar, recolher e conservar diversas espécies de plantas aromáticas e medicinais; conhecer e saber implementar itinerários técnicos de produção de PAMs; capacitar para a utilização de PAMs como estratégia de promoção da saúde
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	100
N.º de edições	2
Follow up	Não
Conteúdos programáticos	Plantas aromáticas, medicinais e condimentares, Agroecossistema, botânica e fisiologia das plantas, Espécies de plantas aromáticas, medicinais e condimentares, Valor alimentar e medicinal. Itinerários técnicos, Colheita, normalização, embalagem e conservação. Utilização e gastronomia de Plantas aromáticas, medicinais e condimentares.
Corpo docente	2 professores do PV (agronomia, alimentar, saúde) 1 professor externo (farmácia)
Parceiros	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, Associações Bioregião – ABRE, CMI danha, Beirabio, Ecoseiva, Quinta da Comenda, Quinta do Arminho, Moinhos do Dão, ACTUAR, Realimentar, FIAN, DGADR, DRAPC, ADL, Cooperativas Agrícolas e/ou outras Associações e Municípios
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 (70 h distância, 30 h presencial)
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório de agroecologia, quinta modelo, visitas a explorações agrícolas
Potencial de empregabilidade	100%