

Produção e consumo sustentável

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Saber identificar, produzir e utilizar os recursos alimentares locais; ser capaz de programar as etapas de produção e consumo de acordo com a sua sazonalidade; conhecer as diversas formas de potenciar e valorizar produtos através do consumo de proximidade
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	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	Política e o sistema alimentar global, Governança e tomada de decisão, Sistemas produtivos, Sistemas alimentares urbano-rurais, Consumo sustentável, Inovação sustentável, Systems thinking / projeto de sistema alimentar sustentável. Identificação, produção e utilização de recursos alimentares locais. Etapas de produção e consumo de acordo com a sazonalidade
Corpo docente	2 professor PV (nutrição, agronomia) 2 professor externo (gastronomia, desenvolvimento local) 2 técnicos licenciados
Parceiros	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, Associações Bioregião – ABRE, CMIdanha, Beirabio, Ecoseiva, Quinta da Comenda, Quinta do Arminho, Moinhos do Dão
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 (75 h distância, 25 h presencial)
Equipamentos necessários	Auditório dinâmico, Lab IoT, visitas reais e virtuais
Potencial de empregabilidade	100%