

**Produção e consumo sustentável**

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	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
<b>Requisitos</b>	Nenhum
<b>Público-alvo</b>	Adultos
<b>N.º potencial de interessados</b>	20
<b>N.º de horas</b>	100
<b>N.º de edições</b>	5
<b>Follow up</b>	Técnicos em Agroecologia e Sistemas Alimentares Sustentáveis, Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
<b>Conteúdos programáticos</b>	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
<b>Corpo docente</b>	2 professor PV (nutrição, agronomia) 2 professor externo (gastronomia, desenvolvimento local) 2 técnicos licenciados
<b>Parceiros</b>	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
<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 (75 h distância, 25 h presencial)
<b>Equipamentos necessários</b>	Auditório dinâmico, Lab IoT, visitas reais e virtuais
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%