

## Utilização e valorização de insetos: a proteína do futuro?

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	Conhecer as espécies de insetos utilizáveis como fonte proteica de baixo impacto ambiental, compreender o seu valor alimentar, saber utilizar e desenvolver novos produtos alimentares a partir de usos tradicionais (internacionais) e inovadores
<b>Requisitos</b>	Nenhum
<b>Público-alvo</b>	Jovens
<b>N.º potencial de interessados</b>	15
<b>N.º de horas</b>	30
<b>N.º de edições</b>	2
<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>	Entomofagia. Principais espécies de insetos comestíveis e com interesse a agricultura. Legislação. Uso na alimentação animal e na alimentação humana. Outros usos. Valor alimentar dos insetos .Desenvolvimento de alimentos à base de insetos.
<b>Corpo docente</b>	3 professores do PV (entomologia, produção) 2 professores externo (tecnologia, novos produtos)
<b>Parceiros</b>	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, Associações Bioregião – ABRE, CMIdanha, 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
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	Sessões expositivas e de discussão para apresentação de conceitos, princípios, tecnologias e práticas – presencial e online Sessões presenciais de contacto e manejo animal. Visitas de estudo a explorações
<b>Modalidade</b>	i) híbrido (15 h distância, 15 h presencial)
<b>Equipamentos necessários</b>	Unidade experimental de produção de insetos
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%