

Utilização e valorização de insetos: a proteína do futuro?

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	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
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens
N.º potencial de interessados	15
N.º de horas	30
N.º de edições	2
Follow up	Técnicos em Agroecologia e Sistemas Alimentares Sustentáveis, Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	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.
Corpo docente	3 professores do PV (entomologia, produção) 2 professores externo (tecnologia, novos produtos)
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, 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 Sessões presenciais de contacto e manejo animal. Visitas de estudo a explorações
Modalidade	i) híbrido (15 h distância, 15 h presencial)
Equipamentos necessários	Unidade experimental de produção de insetos
Potencial de empregabilidade	100%