

Valorização e inovação a partir de subprodutos da produção agroalimentar

Código	
Área temática	Transição climática e re-industrialização
Objetivos	Capacitar para o aproveitamento de resíduos agroalimentares resultantes da produção agrícola primária ou da transformação alimentar, numa perspetiva de sustentabilidade, Aplicar metodologias e ferramentas de bioeconomia circular
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	25
N.º de horas	45
N.º de edições	5
Follow up	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	Problemas/desafios no aproveitamento de resíduos agroalimentares resultantes da produção agrícola primária ou da transformação alimentar. Valor químico e nutricional. Processos químicos e biotecnológicos para o aproveitamento e recuperação de nutrientes, compostos de elevado valor e produção de metabolitos relevantes - compostagem, fermentação, desidratação, extração de compostos funcionais, alimentação animal, biomassa para energia. Princípios de economia circular.
Corpo docente	1 professor PV: agroecologia 1 professor externo: inovação e empreendedorismo
Parceiros	Food4Sustainability
Metodologias de aprendizagem	Estudos de caso, envolvendo entidades externas diretamente relacionadas com os casos; pode transitar para MOOC após primeiras edições
Modalidade	i) híbrido (30 h distância, 15 h presencial)
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLab, visitas a explorações agroalimentares
Potencial de empregabilidade	100%