

PLANTAS AROMÁTICAS: DA PRODUÇÃO AO CONSUMO, DA ALIMENTAÇÃO À SAÚDE

12 HORAS [1 ECTS] - GRATUITO

CRONOGRAMA

21 janeiro 2025 (9-13H) – Presencial

6 fevereiro 2025 (8-18H) – Trabalho Autónomo

OBJETIVOS

- Conhecer as principais plantas aromáticas produzidas na região
- Conhecer as principais características edafoclimáticas que influenciam a produção de compostos ativos.
- Conhecer as principais técnicas de propagação das plantas aromáticas
- Compreender as propriedades medicinais das plantas aromáticas
- Como utilizar as plantas na preparação de refeições e em experiências de Bem-Estar

MODALIDADE DA FORMAÇÃO

Híbrido

- 4 horas Presenciais
- 8 horas assíncronas

PROGRAMA

Apresentação de algumas plantas aromáticas.
Exigências edafoclimáticas de plantas aromáticas.
Técnicas de multiplicação de plantas aromáticas.
Utilização das plantas aromáticas para realçar o sabor dos alimentos e bem-estar.
Propriedades medicinais das plantas aromáticas.

FORMADORES

DANIELA V. T. A. COSTA

PhD em Biotecnologia

Escola Superior Agrária de Viseu | IPV

EDITE TEIXEIRA LEMOS

PhD em Ciências da Saúde

Escola Superior Agrária de Viseu | IPV

HELENA ESTEVES CORREIA

Engenheira Agrícola

Escola Superior Agrária de Viseu | IPV

MARIA JOÃO REIS LIMA

PhD em Biotecnologia

Escola Superior Agrária de Viseu | IPV

