



**academia
gerador**

objetivos

Alimentar a cabeça, o coração e o estômago.

Compreender como funciona atualmente a cadeia de produção, transformação e distribuição de alimentos.

Debater o impacto desta cadeia no mundo e no ambiente.

Analisar o que – e como – comemos, no nosso dia a dia.

Desenvolver um sentido crítico sobre a nossa alimentação, para que possamos tomar decisões de consumo mais conscientes e responsáveis.

Adotar ou não soluções que combatem um sistema alimentar destrutivo.

Procurar uma resposta para todas as questões colocadas ao longo deste mapa das aulas.

prof.

Miguel Azevedo Peres é uma espécie de “dono-faz-tudo-incluindo-os-pratos” no Pigueu, um restaurante em Lisboa com o foco na carne de porco, onde quer, cada vez mais, glorificar a gastronomia portuguesa. O Miguel, além de chef, sempre sentiu que tinha outro tipo de mais-valias nas quais queria apostar, como gestão e comunicação.

Pensar comida: consumo consciente

Somos o que comemos? Afinal o que andamos a comer? De onde vem a nossa comida? Qual o impacto do que comemos no planeta, na nossa comunidade e em nós? O que podemos mudar?

mapa das aulas

1. Somos o que comemos?

Apresentação do mapa das aulas, troca de ideias sobre o curso, expectativas e sensibilidades sobre os temas apresentados para debate.

2. Como chegámos aqui?

Breve apanhado sobre a história da alimentação até aos dias de hoje.

3. De onde vem o que comemos?

Como é produzida a nossa comida e como chega até nós. O que pode mudar?

4. O que andamos a comer?

A dieta contemporânea e o seu impacto.

5. Quanto desperdiçamos no mundo?

Conversa sobre desperdício alimentar e produção de lixo. Que alternativas temos?

6. A Fome no mundo é inevitável?

Como será o futuro de uma população que está continuamente a crescer? Quais as causas da fome? Podemos combater a fome?

7. Comer ou não comer carne?

Debate sobre o consumo de carne, peixe e derivados. O seu impacto e as alternativas.

8. A comida é uma arma?

Debate sobre consumo consciente e responsável. O que é isso? As nossas acções individuais podem mudar o mundo?

9. Projeto final

Análise individual da nossa alimentação, das mudanças que fizemos ao longo do curso e das que queremos fazer. Preparação d'A Última Ceia.

10. A última Ceia

Preparação de uma refeição consciente, responsável e com propósito. Que seja representativa das aprendizagens feitas ao longo do curso (online ou offline mediante a evolução da pandemia).

avaliação

Participação (20%)

Capacidade do estudante intervir de forma positiva, valorizando-se a proatividade.

Criatividade (20%)

Capacidade de encontrar soluções originais para os desafios colocados.

Última Ceia (30%)

Relação com os temas debatidos, propósito, criatividade.

Projeto final (30%)

Análise das mudanças efetuadas no nosso dia a dia, barreiras encontradas e propostas de mudanças futuras.

calendário

A Academia Gerador tem 4 temporadas de cursos ao longo do ano, com início em janeiro, abril, junho e outubro. Consulta em gerador.eu, no artigo dedicado ao curso, a data exata de todas as aulas.

As aulas são realizadas por vídeo-conferência. Têm a duração de 2h30, ficam gravadas para consulta a pedido do aluno e disponíveis até 24h depois da última aula. A partilha de experiência entre o Prof. e os alunos é o principal foco da Academia Gerador, valorizando assim uma aprendizagem participativa e adaptada a cada caso.



sabe mais em
gerador.eu