

Algas à Mesa: importância ecológica e económica

Objectivos

- ❖ **Actualizar conhecimentos na área da biologia das algas marinhas**
- ❖ **Actualizar as técnicas de colheita, transporte e preservação das algas marinhas**
- ❖ **Actualizar os conhecimentos sobre a complexidade dos ciclos biológicos das algas marinhas**
- ❖ **Actualizar os conhecimentos dos sistemas de classificação e da taxonomia das algas**
- ❖ **Conhecer e enumerar as bioactividades dos compostos extraídos das macroalgas**
- ❖ **Conhecer e enumerar as diferentes utilizações das macroalgas, nomeadamente na alimentação, na agricultura, etc**

A -Componente teórico/prática - visita de estudo – (8 horas)

1. Observação da biodiversidade algal nos diferentes patamares da zona costeira
2. Colheita de alguns espécimes para herborização

B - Componente teórico-prática: (8 horas)

1. Preservação de macroalgas em herbário (Algário)
2. Identificação dos espécimes colhidos
3. Identificação de espécies com valor comercial
4. Observação à lupa/microscópio das diferentes estruturas reprodutoras

C - Componente teórica e avaliação: (9 horas)

1. Evolução dos sistemas de classificação
2. Introdução às macroalgas e à sua biodiversidade
3. Bases de dados e colecções biológicas
4. Flora marinha da costa portuguesa
5. Ciclos biológicos
6. Os Vegetais do Oceano: macroalgas da costa portuguesa passíveis de serem usadas na alimentação; composição nutricional
7. Química dos Ficolóides (agar, carragenanas e alginatos)
8. Forragens e fertilizantes compostos por macroalgas
9. Bioactividades dos compostos extraídos das macroalgas

D – Avaliação

1. Contínua, com a participação e resolução das questões e tarefas propostas durante as diversas sessões, trabalho/construção de materiais didáticos sobre um dos temas relacionado com a acção
2. Ficha de avaliação individual e relatório baseado nos dados recolhidos

Ponderação e classificação das acções de formação, modalidade de curso: [consultar aqui](#)

A folha de cálculo é adaptável conforme os cursos