



Co-funded by  
the European Union



**SSPICE IT!**

Sustainability Skills Program for International Catering  
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

## **SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training**

SSPICE IT! é cofinanciado pela Comissão Europeia no âmbito do programa Erasmus+.

*O conteúdo desta publicação reflete apenas a opinião do SSPICE IT Consortium, e a Comissão não é responsável por qualquer uso que possa ser feito das informações nele contidas.*



CIPFP CAMINO DE SANTIAGO  
ESCUELA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIQUA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



# Módulo nº 0

## Introdução à Formação SSPICE IT!

### ESTRUTURA DA FORMAÇÃO

#### 1.1. As subtemas de referência

Verá que a formação está dividida em três partes principais: sustentabilidade no setor alimentar, competências empreendedoras e competências digitais e transversais. No final desta formação, esperamos que se sinta mais bem equipado para adotar práticas sustentáveis no seu trabalho diário, e que alguns de vocês se sintam inspirados a abrir o seu próprio negócio sustentável!

#### 1.2. Os diferentes capítulos

Nesta formação, os diferentes capítulos são referidos como "módulos". No total, são sete módulos neste programa, distribuídos pelos três subtemas de referência acima mencionadas. Vamos rever rapidamente os diferentes módulos:

- **Módulo 1:** *Relações entre alimentos, pessoas e meio ambiente.* Neste módulo, receberá uma introdução às principais questões relacionadas com as alterações climáticas e o seu impacto no sistema alimentar.
- **Módulo 2:** *Como implementar práticas circulares no próprio negócio.* Neste módulo, irá aprender sobre economia circular e diferentes formas de implementar práticas sustentáveis no seu trabalho diário.
- **Módulo 3:** *Como criar uma cadeia de abastecimento sustentável.* Este módulo centra-se num aspeto específico da economia circular, nomeadamente cadeias de abastecimento sustentáveis. Você aprenderá a escolher os seus fornecedores sabiamente para selecionar produtos socialmente justos e ecológicos.
- **Módulo 4:** *Pesquisa de Práticas Inovadoras e Sustentáveis.* As práticas sustentáveis estão muitas vezes na vanguarda da tecnologia, e é essencial ser capaz de conduzir as suas próprias pesquisas para descobrir as melhores práticas sustentáveis. Além disso, a colaboração é um aspeto crucial de qualquer negócio de sucesso. Felizmente, é exatamente isso que este módulo lhe irá ensinar!
- **Módulo 5:** *Um Modelo de Negócio Sustentável.* Através deste capítulo, aprenderá como definir uma ideia de modelo de negócio sustentável que considere as

necessidades da população e seja adequado às condições económicas do mercado.

- **Módulo 6:** *Como estabelecer um modelo de negócio sustentável.* Depois de aprender a definir a sua ideia de modelo de negócio, neste capítulo, irá aprender como implementar boas práticas sustentáveis no seu negócio, bem como técnicas de gestão adaptadas aos seus objetivos éticos.
- **Módulo 7:** *Resiliência Económica e Adaptação no Setor Alimentar.* Neste último capítulo, apresentaremos as principais receitas para a criação de um negócio robusto e resiliente, capaz de se adaptar às mudanças das condições económicas.

### 1.3. A tarefa final

Para melhor prepará-lo para o empreendedorismo sustentável, desenhamos um fio condutor ao longo de toda a formação: aprender a desenvolver o modelo de negócio de uma empresa sustentável e ética no setor alimentar. Para isso, no final de cada módulo, iremos propor um exercício final, a ser realizado individualmente ou em grupo, ensinando-lhe um aspeto da gestão empresarial (estudar concorrência, orçamentação, imaginar produtos ou serviços inovadores, etc.). O exame final para a formação SSPICE IT! irá levá-lo a preparar e apresentar em grupo o modelo de negócio de uma empresa sustentável fictícia. O seu professor fornecerá mais informações sobre isso!

### 1.4. A aplicação

Para acrescentar alguma variedade, preparámos também uma série de cenários lúdicos que lhe permitirão testar os seus conhecimentos e competências adquiridas no final de cada módulo. Colocando-se no lugar de vários personagens, você terá de responder a questionários e resolver quebra-cabeças para progredir na aventura. Mais uma vez, o seu professor fornecerá mais informações sobre isso!

## MAIS INFORMAÇÃO SOBRE O PROJETO SSPICE IT!

Criamos este programa de treino com muito amor, e esperamos que p termine com a cabeça cheia de novas ideias para contribuir para um mundo melhor.

O SSPICE IT! é um projeto concebido e realizado por sete parceiros em seis países europeus (Bélgica, Grécia, Itália, Portugal, Roménia e Espanha). Este consórcio representa os mundos do ensino profissional, da investigação e do empreendedorismo:



- **Akmi Anonimi Ekpaideftiki Etairia** (Grécia): A AKMI é o maior prestador de EFP (Educação e Formação Profissional) na Grécia e um dos sete maiores da Europa. A AKMI International é o Departamento Internacional do Grupo de Empresas AKMI, tendo implementado mais de 100 projetos europeus e estabelecido uma ampla rede de mais de 1000 organizações colaboradoras da Europa e não só.
- **Amar Terra Verde Lda (Portugal)**: Mais um centro de EFP de Portugal, reconhecido há mais de 10 anos como Eco-Escola por ações relacionadas com a sustentabilidade alimentar, como a manutenção de um ponto de compostagem e a participação num concurso anual de menus ecológicos.
- **Centro Intergrado Público de Formación Profesional Camino de Santiago** (Espanha): Centro Integrado de Referência Académica e Profissional para Empresas e Profissionais do Setor Alimentar, um dos centros de EFP do projeto.

- **Città Metropolitana Di Roma Capitale** (Itália): Instituto público da cidade de Roma. São os responsáveis pelo projeto e gerem os centros de EFP de Marino e Castel Fusano.
- **Instituto de Desenvolvimento do Empreendedorismo** (Grécia): O iED é uma organização de investigação grega dedicada a promover a inovação e o empreendedorismo.
- **Pour La Solidarité** (Bélgica): Um *think tank* europeu independente empenhado numa Europa unida e sustentável, defendendo e consolidando o modelo social europeu, um equilíbrio delicado entre desenvolvimento económico e justiça social.
- **Work's Quality** (Roménia) : A Work's Quality é uma empresa romena de consultoria que presta serviços de formação e assistência técnica a empresas de vários setores, incluindo alimentação e restauração.

Para alcançar estes objetivos, o SSPICE IT! irá:

- Desenvolver um programa de formação em sustentabilidade para desenvolver as competências verdes dos futuros empreendedores do setor da restauração.
- Desenvolver uma ferramenta baseada em jogos para avaliar a aquisição destas competências.
- Criar uma comunidade que envolva diferentes partes interessadas no setor alimentar.

Se deseja receber regularmente notícias sobre o nosso projeto, siga-nos nas redes sociais e visite o nosso site:

- Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100089163792433>
- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/sspice-it/>
- Sítio na Internet: <https://europrojectsspiceit.eu/>

Fiquem atentos às nossas próximas aventuras e não se esqueçam de manter tudo bem temperado!!