



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

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

SSPICE IT! – Programa de Competências em Sustentabilidade para operadores e Empreendedores de Catering Internacional através de Formação Integrada

SSPICE IT! projeto 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 nela contidas.



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



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



Prefácio do projeto SSPICE IT!

CONTEXTO GLOBAL

Atualmente é inegável que a mudança climática é um dos principais problemas que a humanidade tem que enfrentar. O modelo em que a atividade humana aumentou nas últimas décadas nos levou ao desafio colossal de mudar as formas como desenvolvemos, produzimos, consumimos e operamos em muitas áreas de nossas vidas diárias hoje.

As consequências do aquecimento global têm um impacto óbvio nas condições meteorológicas. Testemunhamos cada vez mais inundações, secas e incêndios florestais, e as temperaturas globais aumentaram em um ritmo preocupante. Mas outros aspectos de nossas vidas também estão ameaçados por essa crise climática sem precedentes. A má qualidade do ar e as doenças reemergentes, por exemplo, afetam diretamente a nossa saúde. A agricultura e as pescas, que dependem de condições climáticas regulares, nem sempre conseguem adaptar-se ao aumento das incertezas climáticas. Edifícios e infraestruturas às vezes são danificados por tempestades ou inundações.

Nos últimos anos, a consciência coletiva em torno do tema aumentou e ações foram implementadas em nível individual e institucional. Organizações em todo o mundo soam o alarme e incentivam a agir para reduzir os danos e virar a página o máximo possível.

À medida que o desejo coletivo de mudança aumentou, os objetivos dos representantes eleitos e das instituições internacionais mostraram mais dedicação em abordar as questões climáticas. Para isso, as Nações Unidas incluíram muitas metas de sustentabilidade na Agenda 2030, como *energia limpa e acessível, consumo e produção responsáveis* e *cidades e comunidades sustentáveis*.

ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS E O SETOR ALIMENTAR

Sabemos que os alimentos que comemos e a forma como os produzimos têm impacto no meio ambiente. A produção de carne, por exemplo, precisa de uma grande quantidade de pastagens, o que requer o corte de árvores. Além disso, a criação de gado e a produção de carne envolvem muito mais água do que alimentos à base de plantas, como grãos integrais, vegetais ou lentilhas. Além disso, a pecuária também é um grande consumidor de cereais. Mas mesmo os alimentos com emissões mais baixas, como frutas ou nozes, poluem pela forma como são transportados e embalados. Os vários métodos de gestão de resíduos também têm um efeito maior ou menor no meio ambiente.

O setor de catering é conhecido por ter um impacto ambiental significativo, desde o desperdício de alimentos e consumo de energia até o uso de plástico descartável e água. Os restaurantes têm, portanto, um papel fundamental na remodelação do comportamento do consumidor e na atenuação de suas repercussões ambientais. E se os restaurantes comunicarem sobre suas iniciativas ecológicas, os consumidores provavelmente aprenderão com elas e adotarão comportamentos semelhantes em suas vidas diárias. Eventualmente, as práticas sustentáveis podem ter um efeito cascata e se tornar uma escolha mais espontânea para todos.

Ao adotar práticas sustentáveis, o setor da restauração pode também contribuir para reforçar a segurança alimentar a um nível mais local. Se os restaurantes apoiarem os sistemas alimentares locais, dependendo menos das cadeias de abastecimento globais, não apenas reduzirão as emissões de carbono causadas pelo transporte prolongado, mas também garantirão o fornecimento de alimentos em caso de interrupções ou crises em outras regiões.

Não é um desafio fácil, mas à medida que a consciencialização global sobre sustentabilidade cresce, um número crescente de iniciativas continua a ser desenvolvido em todas as regiões do mundo. Na verdade, cada um de nós pode contribuir para remodelar a maneira como comemos!

QUEM SOMOS?

SSPICE IT! é um projeto europeu (Erasmus+) concebido e realizado por sete parceiros em seis países europeus (Bélgica, Grécia, Itália, Portugal, Roménia e Espanha). Este consórcio representa o mundo do ensino profissional, mas também da investigação e do empreendedorismo:



Este manual é o resultado do nosso esforço coletivo para a criação de um futuro mais verde e de qualidade. Esperamos sinceramente que seus alunos beneficiem desta formação e orgulhosamente façam parte da solução que nosso planeta precisa!

A equipa SSPICE IT!