



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
ESCUOLA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIBERA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



Módulo nº 0

Introdução à Formação SSPICE IT!

Bem-vindo ao projeto SSPICE IT!. Este módulo serve como introdução ao "Manual do Professor", um manual técnico para professores que complementa o "Manual do Aluno", que, por sua vez, apresenta o conteúdo da formação SSPICE IT!.

Neste capítulo, encontrará uma visão geral da estrutura geral da formação, bem como o formato do exame final. Nos capítulos seguintes, encontrará, módulo por módulo, propostas de exercícios presenciais (já que os exercícios do Manual do Aluno são projetados para serem concluídos de forma independente pelo aluno), juntamente com várias sugestões pedagógicas.

Desejamos-lhe uma agradável experiência de leitura (e ensino)!

ESTRUTURA DO SSPICE IT! FORMAÇÃO

1.1. Um programa de formação adaptável às suas necessidades

O programa de formação SSPICE IT! foi projetado para ser usado de duas maneiras diferentes, dependendo de suas necessidades educacionais. A primeira abordagem é ensinar o programa completo da formação, dividido em sete módulos, que cobrem todo o assunto e terminam com um exercício final para os alunos. A segunda abordagem permite que selecione um subcapítulo específico que deseja ensinar, na forma de aulas individuais com duração entre 3 e 5 horas.

O programa completo de formação consiste nos seguintes componentes:

- O "**Manual do Aluno**", um manual para alunos dividido em sete módulos. É projetado para ser usado de forma autónoma pelos alunos.
- O "**Manual do Professor**", um manual para professores que oferece sugestões sobre como adaptar o conteúdo do "Manual do Aluno" para aulas presenciais.
- A **aplicação SSPICE IT!**, que permite aos alunos avaliar as suas competências adquiridas de uma forma envolvente e interativa.

- O **Exercício Final**, que fornece uma série de atividades para avaliar as habilidades dos alunos e serve como fio condutor para o programa de formação.

Os subcapítulos (referidos como "**submódulos**" nesta formação) são aulas individuais derivadas do "**Manual do Aluno**". Existem 24 submódulos no total. Essas aulas preparadas para uso, com duração de 3 a 5 horas, são projetadas para professores que desejam ensinar apenas conteúdos específicos da formação **SSPICE IT!**. Uma vez que são retirados do "**Manual do Aluno**", os professores também podem contar com o "**Manual do Professor**" para facilitar a sua implementação em sala de aula.

1.2. As subáreas de referência

Verá que este programa de formação está dividido em três partes principais: **sustentabilidade no setor alimentar, competências empreendedoras e competências digitais e transversais**. No final desta formação, esperamos que os seus alunos se sintam mais bem preparados para adotar práticas sustentáveis no seu trabalho diário, e que alguns deles se sintam inspirados a abrir o seu próprio negócio sustentável!

1.3. Os diferentes capítulos

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

- **Módulo 1:** *Relações entre alimentos, pessoas e meio ambiente*. Neste módulo, os alunos receberão 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, os alunos irão aprender sobre economia circular e diferentes formas de implementar práticas sustentáveis no 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. Os alunos aprenderão a escolher fornecedores sabiamente para selecionar produtos socialmente justos e ecológicos.
- **Módulo 4** : *Investigação de Práticas Inovadoras e Sustentáveis: Competências Capacitantes e Abordagens Eficazes*. 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 irá ensinar aos alunos!

- **Módulo 5** : *Refletir sobre objetivos e ações sociais, culturais e económicas sustentáveis de longo prazo e adotar um comportamento responsável para contribuir com os esforços de sustentabilidade.* Através deste capítulo, os alunos aprenderão a 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 aprenderem a definir a sua ideia de modelo de negócio, neste capítulo, os alunos irão 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.

1.4. O exercício final e a tarefa final de cada módulo

Para melhor preparar os alunos para o empreendedorismo sustentável, criamos um fio condutor ao longo de toda a formação: **aprender a desenvolver o modelo de negócio de uma empresa sustentável e ética no setor da restauração e catering**. Este será o tema do exercício final proposto da formação SSPICE IT!.

Com intuito de treinar os alunos para este último exercício, no final de cada módulo deste manual encontrará uma "**tarefa final**", a ser concluída individualmente ou em grupo pelos alunos, ensinando-lhes um aspeto da gestão de negócios (estudar concorrência, orçamento, imaginar produtos ou serviços inovadores, etc.). Recomenda-se vivamente que os alunos realizem o maior número possível de tarefas finais, uma vez que isso facilitará a sua preparação para o exame final.

O exame final para a formação SSPICE IT! exigirá que preparem **e apresentem, em grupo, o modelo de negócio de uma empresa fictícia sustentável**. Esta apresentação, que deve ser acompanhada por um suporte semelhante ao "Powerpoint", deve seguir um modelo fornecido com antecedência. De facto, para cada um dos diferentes módulos desta formação, pedimos-lhes que produzam um a dois "slides" que apresentem o seu modelo de negócio fictício a partir duma perspetiva particular. Por exemplo, para o Módulo 1 ("*Relações entre alimentos, pessoas e meio ambiente*"), os dois slides solicitados serão "*Criar um 'mapa sustentável' dos negócios sustentáveis na sua região*" e "*Conduzir uma análise SWOT do seu negócio fictício.*" Notará que este é o mesmo exercício da tarefa final proposta no final do Módulo 1!

Encontrará estes diferentes slides no final deste capítulo.

1.5. Os 24 submódulos

Depois de testar a primeira versão da formação em cinco centros de EFP ao longo de um semestre inteiro, um dos principais comentários dos professores de EFP foi que a formação beneficiaria por ser mais modular. De facto, uma vez que os programas de ensino de alguns centros de EFP carecem de flexibilidade – que dificultam a implementação de grandes secções de um novo programa de formação no currículo existente – muitos professores solicitaram que criássemos módulos mais pequenos que seriam mais fáceis de incorporar nas suas aulas diárias. Seguindo os seus conselhos, dividimos a formação original em 24 submódulos. Estes submódulos abrangem o mesmo conteúdo que a formação principal, mas também podem funcionar como unidades autónomas. Nalguns casos, combinamos conteúdos de vários módulos para criar unidades de ensino mais coerentes. A lista dos diferentes submódulos pode ser encontrada abaixo:

- **SUBMÓDULO 1:** *O Homem e o Ambiente*
- **SUBMÓDULO 2:** *A Complexidade do Sistema Alimentar*
- **SUBMÓDULO 3:** *Direitos Alimentares*
- **SUBMÓDULO 4:** *Investigar as Interseções da Alimentação e do Ambiente*
- **SUBMÓDULO 5:** *A Dieta Sustentável*
- **SUBMÓDULO 6:** *Processos de cozedura com menor consumo de energia*
- **SUBMÓDULO 7:** *Gestão do desperdício alimentar e utilização de uma ficha técnica de receitas*
- **SUBMÓDULO 8:** *Redução de embalagens*
- **SUBMÓDULO 9:** *Avaliação do Ciclo de Vida*
- **SUBMÓDULO 10:** *Tecnologias Sustentáveis na Cozinha*
- **SUBMÓDULO 11:** *A Seleção de Sistemas de Produção Sustentáveis*
- **SUBMÓDULO 12:** *Como medir o impacto climático dos alimentos*
- **SUBMÓDULO 13:** *Construir uma Rede com Produtores Locais*
- **SUBMÓDULO 14:** *Introdução a Modelos de Negócio Sustentáveis*
- **SUBMÓDULO 15:** *Como Planear um Modelo de Negócio Sustentável a Longo Prazo*
- **SUBMÓDULO 16:** *A Mentalidade do Empreendedor de Alimentos Sustentáveis*
- **SUBMÓDULO 17:** *Investigação de Práticas Inovadoras e Sustentáveis*
- **SUBMÓDULO 18:** *Colaboração no Setor da Restauração e Catering*
- **SUBMÓDULO 19:** *Priorizar e Organizar*
- **SUBMÓDULO 20:** *Utilização de tecnologias digitais*
- **SUBMÓDULO 21:** *Fundamentos da resiliência económica*

- **SUBMÓDULO 22:** *Risco e Adaptação*
- **SUBMÓDULO 23:** *Estratégias para uma Resiliência Sustentável*
- **SUBMÓDULO 24:** *Utilização de uma planilha financeira*

O conteúdo desses submódulos foi retirado do Manual do Aluno. Cada submódulo tem origem em um ou mais módulos principais deste manual. A tabela a seguir ajudará a identificar quais os módulos do Manual do Aluno ou do Manual do Professor a consultar caso necessite de mais informações.

Tabela de Submódulos

NÚMERO DO SUBMÓDULO	NOME	MANUAL DO ALUNO E DO PROFESSOR MÓDULOS CORRESPONDENTES
#1	O Homem e o Ambiente	Módulo 1
#2	A Complexidade do Sistema Alimentar	Módulo 1
#3	Direitos alimentares	Módulo 1
#4	Investigar as Interseções da Alimentação e do Ambiente	Módulo 1
#5	A Dieta Sustentável	Módulo 1
#6	Processos de cozedura com menor consumo de energia	Módulo 2
#7	Gestão do desperdício alimentar e utilização de uma ficha técnica de receitas	Módulo 2
#8	Redução de embalagens	Módulo 2
#9	Avaliação do Ciclo de Vida	Módulo 2
#10	Tecnologias Sustentáveis na Cozinha	Módulo 2
#11	A Seleção de Sistemas de Produção Sustentáveis	Módulo 3

#12	Como medir o impacto climático dos alimentos	Módulo 3
#13	Introdução a Modelos de Negócio Sustentáveis	Módulo 3
#14	Introdução a Modelos de Negócio Sustentáveis	Módulos 5 e 6
#15	Como planear um modelo de negócio sustentável a longo prazo	Módulo 5
#16	A Mentalidade do Empreendedor de Alimentos Sustentáveis	Módulo 5
#17	Investigação de Práticas Inovadoras e Sustentáveis	Módulo 4
#18	Colaboração no Setor da Restauração e Catering	Módulo 4
#19	Priorizar e Organizar	Módulos 4 & 6
#20	Utilização de tecnologias digitais	Módulos 4 & 6
#21	Fundamentos da Resiliência Económica	Módulo 7
#22	Risco e Adaptação	Módulo 7
#23	Estratégias para uma Resiliência Sustentável	Módulo 7
#24	Utilização de uma planilha financeira	Módulo 7

1.6. A aplicação

Para acrescentar alguma variedade, preparámos também uma série de cenários lúdicos que permitirão aos alunos testar os seus conhecimentos no final de cada módulo, e obter certificações abertas que atestam as competências adquiridas. Colocando-se na pele de vários personagens, eles terão de responder a questionários e resolver quebra-cabeças para progredir na aventura.

1.2. Recapitulação

A formação SPICE IT! é composta por três partes:

- **Os sete módulos**, que podem ser lecionados presencialmente ou de forma assíncrona à distância (os alunos estudam os módulos de forma independente).
- **As tarefas finais**, exercícios de fim de módulo que os alunos devem completar no final de cada módulo para se prepararem para o exame final. Podem completar estes exercícios de forma remota e independente (consulte as instruções para as tarefas finais no manual do aluno) ou presencialmente, possivelmente em grupo (consulte as instruções neste manual do professor).
- **A candidatura**, que lhes permitirá validar os vários conhecimentos e competências adquiridos no final de cada módulo.

Finalmente, após a conclusão e validação dos sete módulos, os alunos terão de completar:

- **O exercício final da formação SSPICE IT!**, uma apresentação em grupo do modelo de negócio de uma empresa fictícia sustentável.

Se necessário, todos os módulos, tarefas finais e exercícios da aplicação podem ser trabalhados de forma autónoma pelos alunos, com o mínimo de contributos dos professores. Pode também organizar esta formação de forma mista, com alguns módulos lecionados presencialmente e outros de forma assíncrona. A única parte do treino que requer presença física é o exercício final.

HABILIDADES ENSINADAS DURANTE A FORMAÇÃO SSPICE IT!

Durante a fase de conceção da nossa formação, realizámos um inquérito para determinar quais as competências mais relevantes para ensinar no contexto da sustentabilidade no setor da alimentação e restauração.

Foram inquiridos 76 intervenientes do setor, principalmente empresários (62 em 76), sendo o restante constituído por professores e formadores especializados neste domínio. Pedimos-lhes que classificassem a importância de várias competências dos quadros de referência europeus (GreenComp para competências de sustentabilidade, DigiComp para competências digitais, EntreComp para competências empresariais).

Isto permitiu-nos obter uma classificação inicial das diferentes competências consideradas para a nossa formação.

Em seguida, ponderámos esta classificação com base no grau de presença e ausência destas competências no currículo dos centros de EFP parceiros no projeto. Por outras palavras, quanto mais uma competência era considerada importante pelos profissionais da indústria e quanto menos já era ensinada pelos centros de EFP, mais importância lhe atribuímos dentro da nossa formação SSPICEIT!.

Abaixo, encontrará uma tabela que resume as habilidades selecionadas para o nosso treino e os módulos em que elas são ensinadas.

Se desejar mais informações sobre o estudo que realizámos, não hesite em consultá-lo online e gratuitamente através do seguinte link: https://euoprojectsspiceit.eu/wp-content/uploads/2023/07/SSPICE-IT_WP2_Skills-mapping-report.pdf

Tabela de Competências

COMPETÊNCIA	DESIGNAÇÃO	MÓDULOS	SUBMÓDULOS
#1	Reconhecer as principais relações e problemas entre os seres humanos e o meio ambiente	Módulo 1	Submódulos 1, 2 & 4
#2	Compreender o impacto ambiental dos alimentos	Módulo 1	Submódulos 1, 2 & 4
#3	Compreender a correlação entre saúde e alimentação sustentável	Módulo 1	Submódulos 2 & 3
#4	Adotar práticas sustentáveis no próprio trabalho	Módulos 2 & 5	Submódulos 6, 7, 8, 9, 10, 14 & 16
#5	Saber quais os ingredientes com maior impacto ambiental	Módulo 3	Submódulos 5, 11 & 12
#6	Identificar e implementar práticas coerentes com a gestão sustentável de resíduos	Módulos 2 & 5 & 6	Submódulos 7, 9 & 14
#7	Desenvolver um menu focado em ingredientes sazonais, produzidos localmente,	Módulos 2 & 6	Submódulos 12 & 14

	usando quantidades menores de produtos de origem animal em pratos e expandindo pratos à base de plantas		
#8	Selecionar sistemas de produção sustentáveis para todos os alimentos e consumíveis	Módulos 3 & 6	Submódulos 11, 13 & 14
#9	Comunicar ambições sustentáveis	Módulo 6	Submódulo 15
#10	Construir uma rede com produtores locais	Módulo 3	Submódulo 13
#11	Explore e experimente abordagens inovadoras	Módulos 4 & 5	Submódulos 15, 17 & 20
#12	Visualize cenários futuros para ajudar a orientar esforços e ações	Módulos 5 & 7	Submódulos 15, 21, 22, 23 & 24
#13	Refletir sobre a sustentabilidade dos objetivos e ações sociais, culturais e económicas a longo prazo	Módulo 5	Submódulos 15 & 16
#14	Encontrar e avaliar os pontos fortes e fracos individuais e de grupo	Módulo 5	Submódulo 16
#15	Obter o apoio necessário para alcançar resultados valiosos	Módulo 4	Submódulos 17, 18, 19 & 20
#16	Desenvolver várias ideias e oportunidades para criar valor	Módulo 5	Submódulos 14 & 15
#17	Definir prioridades e planos de ação	Módulo 6	Submódulo 19
#18	Tomar decisões em situações incertas	Módulos 6 & 7	Submódulos 21 & 23
#19	Lidar com situações e conflitos em rápida transformação	Módulos 6 & 7	Submódulos 22 & 23

#20	Encontrar necessidades e desafios que precisam de ser atendidos	Módulo 5	Submódulos 14 & 15
#21	Agir com responsabilidade	Módulo 5	Submódulos 14 & 16
#22	Cooperar com outros para a ação	Módulo 6	Submódulo 18
#23	Aprender com o sucesso e o fracasso	Módulo 6	Submódulo 16

MODELO DO EXERCÍCIO FINAL

Aqui estão as várias partes da apresentação que os alunos terão de mostrar durante o exercício final. Note-se que mesmo que esta lista siga a ordem dos diferentes módulos da formação, a apresentação final do aluno pode expor estes diapositivos numa ordem diferente por uma questão de clareza.

MÓDULO 1

Tema: Ambiente de Negócios

Apresentação de slides 1

Crie um "mapa sustentável" da sua região com:

- Negócios locais sustentáveis;
- Grupos locais / organizações sem fins lucrativos ativas em temáticas de sustentabilidade;
- Organismos públicos locais relacionados com a sustentabilidade;
- Outros negócios (sustentáveis ou não) relacionados com a sua atividade (potenciais parceiros ou concorrentes)

Apresentação de slides 2

Realize uma análise SWOT do seu negócio:

- Quais são os **pontos fortes** da sua empresa?
 - Por exemplo, bens de elevada procura, produtos ou serviços inovadores, estratégias de marketing originais, etc.
- Quais são os **pontos fracos** da sua empresa?
 - Por exemplo, investimento inicial, tempo necessário antes de alcançar a viabilidade económica, etc.
- Quais são as **oportunidades** para a sua empresa?
 - Por exemplo, dimensão e crescimento do mercado, novas tendências sustentáveis emergentes, etc.
- Quais são as **ameaças** à sua empresa?
 - Por exemplo, tamanho e crescimento do mercado, questões geopolíticas, concorrentes, etc.

MÓDULO 2

Temáticas: Principais atividades relacionadas com a alimentação

Apresentação de slides 3

Desenhe uma oferta alimentar sustentável que seja incluída no seu negócio, atendendo:

- Sustentabilidade;
- Práticas de redução de resíduos;
- Tecnologias inovadoras e processos de cozedura;
- Fichas técnicas de receitas (ver módulo 2 para este aspeto específico).

Ponto de bónus se incluir ingredientes sustentáveis e saudáveis da dieta mediterrânica, como:

- Cereais;
- Produtos hortícolas;
- Frutos secos;
- Azeite;
- Proteínas vegetais;
- Etc.

Apresentação de slides 4

Explique quais são os recursos de RH do seu negócio fictício, ao incluir a equipa e a distribuição das tarefas no seu negócio.

MÓDULO 3

Tema: Recursos/canais

Apresentação de slides 5

Mapear os fornecedores/produtores sustentáveis com os quais irá colaborar. Para cada fornecedor, indicar:

- a sua situação geográfica,
- as suas características de produção/transformação/transporte/inação/comunicação
- as razões pelas quais foram selecionados

MÓDULO 4

Tema: Valor acrescentado (aspectos de sustentabilidade)

Apresentação de slides 6

Mostre-nos de que forma o seu negócio é sustentável! Explique quais são as principais atividades do seu negócio (relacionadas e não relacionadas com alimentos) e como são sustentáveis e inovadoras. Pode citar coisas como:

- Utilizar produtos com baixo impacto na pegada de carbono;
- Soluções de embalagem inteligentes;
- Práticas sustentáveis;
- Ingredientes sazonais e locais;
- iniciativas de hortas comunitárias;
- Oficinas educativas;
- Etc.

MÓDULO 5

Tema: Área de Marketing / Clientes

Apresentação de slides 7

Defina qual é o seu público-alvo e crie os seus perfis de clientes. Inclua os seguintes elementos:

- Principais segmentos de clientes visados pelo seu negócio;
- Ilustrações dos perfis dos clientes, por exemplo, sob a forma de personagens estereotipados fictícios;
- Gráficos que representam as preferências do cliente.

Apresentação de slides 8

Apresente as suas estratégias de fidelização e campanha de marketing sustentável:

- Quais são as suas estratégias para fidelizar clientes ? Pode adicionar ilustrações gráficas dos conceitos do seu programa de fidelização.
- Quais são os principais pontos da sua campanha de *marketing*? Pode adicionar exemplos de campanhas de marketing bem-sucedidas para inspiração.
- Como está a integrar práticas de sustentabilidade nos seus esforços promocionais?

MÓDULO 6

Temático: Projeção a longo prazo

Apresentação de slides 9

Destaque a conexão da projeção a longo prazo, das oportunidades de desenvolvimento e do impacto social no seu projeto de negócio sustentável, ao apresentar os seguintes elementos:

- **Visibilidade a longo prazo:** Defina quais estratégias podem ser usadas para garantir a visibilidade a longo prazo do seu negócio sustentável;
- **Oportunidades de crescimento:** Explorar oportunidades de crescimento dentro do modelo de negócio, tendo em conta as tendências de mercado, inovação e escalabilidade;
- **Impacto social:** Destaque o papel do seu negócio em causar um impacto social positivo e como pode contribuir positivamente para a sociedade.

MÓDULO 7

Tema: Finanças

Apresentação de slides 10

Apresentar uma ficha financeira básica para a sua ideia de negócio conter os seguintes elementos:

- **Investimentos iniciais:** Incluem custos relacionados a equipamentos, tecnologia, inventário, licenças e quaisquer outras despesas iniciais.
- **Custos com pessoal:** Estimar os custos associados à contratação de pessoal, incluindo salários, benefícios e despesas de treino. Se aplicável, considere as posições a tempo parcial ou a tempo inteiro e quaisquer variações sazonais.
- **Tarifas e preços:** determine as taxas ou a estrutura de preços para os seus produtos ou serviços.
- **Despesas Operacionais:** Identifique e liste as despesas operacionais contínuas do seu negócio. Isto pode incluir aluguer, serviços públicos, seguros, marketing e quaisquer outros custos regulares. Forneça estimativas para cada categoria de despesa.
- **Receitas de vendas:** projete as suas receitas de vendas com base nos seus preços e previsões de vendas.
- **Demonstração de lucros e perdas:** crie uma demonstração de lucros e perdas simples que descreva sua receita, custos e lucro projetados durante um período de tempo especificado (por exemplo, mensal ou anual).
- **Viabilidade económica:** Avalie a viabilidade económica do seu negócio ao calcular os principais rácios financeiros, como o ponto de equilíbrio e o retorno do investimento (ROI).

MAIS INFORMAÇÃO SOBRE O PROJETO SSPICE IT!

Criamos este programa de treino com muito amor, e esperamos que saia dele com a mente cheia de novas ideias para contribuir para a criação de 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 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, que defende e consolida 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 criar 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 *stakeholders* 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 Internet: <https://europrojectsspiceit.eu/>

Fique atento/a às nossas próximas aventuras e não se esqueça de manter tudo bem temperado!