



Co-funded by
the European Union



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 nela contidas.

Manual do professor

Módulo 1

**TÍTULO DO
MÓDULO**

Relações entre comida, pessoas e meio ambiente

HORAS

15

RESUMO DO MÓDULO

Este módulo é um preâmbulo para todo o projeto SSPICE IT!. Como tal, oferece uma ampla introdução aos principais tópicos abordados no projeto: mudanças climáticas, sustentabilidade no sistema alimentar, empreendedorismo social, etc. O objetivo deste módulo é dar aos alunos o contexto necessário para entender os desafios do treinamento e envolvê-los para tornar o mundo um lugar melhor. Para esse fim, focamos o módulo nas relações entre três partes interessadas principais: as pessoas (sociedade em geral), o ambiente natural e o sistema alimentar. Após a tarefa final deste módulo, esperamos que os alunos tenham uma visão mais clara sobre a importância das ações de sustentabilidade na sua vida diária e profissional.

PRINCIPAIS TÓPICOS ABORDADOS

- Impacto humano nas mudanças climáticas
- Consequências das mudanças climáticas
- Desafios sociais da acessibilidade alimentar
- Sistema alimentar sustentável
- Dieta sustentável

- Dieta mediterrânea

COMPETÊNCIAS ABORDADAS

- # 1 Reconhecer as principais relações e problemas entre humanos e meio ambiente.
- # 2 Entender o impacto ambiental dos alimentos.
- #3 Entender a correlação entre saúde e alimentação sustentável

MEDIÇÃO DE HABILIDADES

N°	Competência	Descritor	Nível 1	Nível 2	Nível 3	Nível 4	Nível 5
1	Reconhecer as principais relações e problemas entre o ser humano e o meio ambiente	Compreender os fatores humanos que impulsionam as mudanças climáticas e suas consequências nas sociedades humanas.	Sou capaz de entender a ideia de que alguns fatores humanos estão a impulsionar as mudanças climáticas, mesmo que eu não consiga explicar quais.	Sou capaz de citar alguns dos fatores humanos que impulsionam as mudanças climáticas e algumas das suas consequências na nossa sociedade, mas não consigo explicar os processos por trás deles.	Sou capaz de citar e explicar alguns dos fatores humanos que impulsionam as mudanças climáticas e algumas das suas consequências na nossa sociedade.	Sou capaz de ter uma visão crítica sobre as formas como nossas sociedades interagem com o meio ambiente e expressar opiniões diferenciadas sobre esses tópicos.	Sou capaz de entender quais políticas públicas estão a ajudar ou a dificultar a luta contra as mudanças climáticas e transmitir sugestões realistas.

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

2	Entender o impacto ambiental dos alimentos	Ser capaz de explicar as várias maneiras pelas quais os sistemas alimentares estão a afetar o meio ambiente e a impulsionar as mudanças climáticas e encontrar alternativas sustentáveis.	Sou capaz de entender a ideia de que os sistemas alimentares podem contribuir para as mudanças climáticas, mesmo que não consiga explicar como o fazem.	Sou capaz de citar algumas das maneiras pelas quais os sistemas alimentares estão a afetar o meio ambiente e a impulsionar as mudanças climáticas, mas não consigo explicar os processos inerentes.	Sou capaz de citar e explicar algumas das maneiras pelas quais os sistemas alimentares estão a afetar o meio ambiente e a impulsionar as mudanças climáticas.	Sou capaz de compreender e explicar como é que os sistemas alimentares alternativos podem diminuir o impacto dos alimentos no ambiente e contribuir para a luta contra as alterações climáticas.	Sou capaz de avaliar criticamente as melhores maneiras de organizar a sociedade para implementar sistemas alimentares sustentáveis.
3	Entender a correlação entre saúde e alimentação sustentável	Ser capaz de explicar como a alimentação sustentável pode ser benéfica para a saúde humana e tomar decisões informadas sobre o assunto.	Estou ciente de que a alimentação sustentável pode ser benéfica para a saúde humana, mesmo que não consiga explicar porquê.	Sou capaz de citar algumas das razões pelas quais a alimentação sustentável pode ser benéfica para a saúde humana, mas não consigo explicar os processos inerentes.	Posso citar e explicar algumas das razões pelas quais a alimentação sustentável também pode ser benéfica para a saúde humana.	Conheço algumas maneiras de incorporar refeições saudáveis e sustentáveis na minha vida pessoal e profissional.	Sou capaz de elaborar uma dieta alimentar completa que seja sustentável e saudável na minha vida pessoal e profissional.

4

EXERCÍCIOS

Exercício #1 – Assistir a documentários.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Pré-requisitos	Ser capaz de usar a Internet para pesquisa básica.
Duração	1h30 para o documentário; 1h30 para o exercício individual seguinte.
Ferramentas	Um projetor de vídeo ou um ecrã suficientemente grande; uma cópia dos documentários sugerida; Smartphones ou computadores para os alunos.
Competências abordadas	# 1 Reconhecer as principais relações e problemas entre os seres humanos e o meio ambiente. #2 Entender o impacto ambiental dos alimentos
Nível de competências abordado	Competência #1 Nível 1 Competência #2 Nível 1
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Oferecer aos alunos uma introdução básica à temática da formação. • Criar um "choque emocional" para os alunos a fim de despertar sua curiosidade, aumentar sua consciencialização e criar algum compromisso com essas questões ambientais.

Instruções aos alunos:

- Assista a um dos seguintes documentários com os seus colegas da turma:
 - Alimentos, Inc. (2008)
 - Cowspiracy (2014)
- Em grupo, reserve um tempo para partilhar as suas ideias e sentimentos depois de assistir ao documentário. O que acha desse tópico agora? Que perguntas tem?
- Dependendo do documentário que assistiu, responda às seguintes perguntas:

Food, Inc.: "Este documentário foi realizado em 2008. Embora algumas dessas questões ainda sejam relevantes hoje, outras características do sistema alimentar global mudaram. Reserve uma hora para fazer uma pesquisa na Internet e, em seguida, explique as principais semelhanças e diferenças entre 2008 e 2024 em no máximo 1 página."

Cowspiracy: "Uma das principais controvérsias em torno do documentário foi sobre uma de suas principais alegações: qual a exploração animal foi a causa de mais da metade do total mundial de emissões de gases de efeito estufa? Reserve uma hora para fazer alguma pesquisa na Internet e, em seguida, explique os diferentes dados sobre o envolvimento da pecuária na percentagem total de emissões de gases de efeito estufa."

Critérios:

- O principal critério para passar neste exercício é ter respondido à pergunta seguindo as instruções.

Comentários:

- Se a parte escrita deste exercício não for adequada para os alunos, pode ser substituída por um exercício de grupo com as mesmas instruções, seguido de uma discussão na turma sobre as conclusões dos diferentes grupos. Mais do que escrever um ensaio, o ponto principal desta atividade é pensar criticamente sobre o documentário que acabou de assistir e incentivar os alunos a fazer alguma pesquisa para verificá-los.
- Sinta-se à vontade para escolher outros documentários se os sugeridos não estiverem disponíveis. Em vez de assistir a um filme específico, o aspeto crucial desta atividade é criar um choque emocional para os alunos, a fim de motivá-los a participar na restante formação.

Exercício #2 - Compreender os meandros do sistema alimentar.	
Pré-requisitos	Ter visto e entendido de perto o diagrama HLPE na seção 2.1 do Manual do Aluno.
Duração	Espera-se que este exercício seja concluído entre 2 a 3 horas.
Ferramentas	Uma cópia do diagrama HLPE para cada grupo (ver Manual do Aluno, Módulo 1, parte 2.1); caneta e papel; eventualmente, ferramentas para realizar pesquisas na Internet.
Competências abordadas	# 1 Reconhecer as principais relações e problemas entre os seres humanos e o meio ambiente. #2 Entenda o impacto ambiental dos alimentos
Nível de competências abordado	Competência #1 Nível 5 Competência #2 Nível 5
Objectivos	<ul style="list-style-type: none"> • Ajude os alunos a entender a complexidade do sistema alimentar. • Incentive os alunos a pensar criticamente sobre as implicações sociais das mudanças no sistema alimentar. • Treine competências linguísticas, como formular opiniões,

debater, negociar, falar em público, etc.

Instruções aos alunos:

1) Leia o seguinte cenário:

"Após um avanço científico, tornou-se possível produzir carne cultivada (ou "carne cultivada em laboratório") de forma rápida e barata. O seu sabor é indistinguível da carne real. Algumas pesquisas sugerem que uma grande parte da população concordaria em substituir seus pratos habituais de carne por pratos cultivados."

2) Escolha um dos seguintes grupos e crie uma identidade fictícia relevante para você.

- a. **Representantes das indústrias de "carne de verdade"** (agricultores, industriais, investidores, etc.). Seu objetivo é incentivar o consumo real de carne o máximo que puderem.
- b. **Ambientalistas** (alguns deles são veganos e lutam pelos direitos dos animais, outros estão comprometidos com a luta contra as mudanças climáticas e os últimos estão focados na proteção da biodiversidade e dos ambientes naturais). Seu objetivo é incentivar a redução do consumo real de carne.
- c. **Os "prospetivistas"** (analistas socioeconômicos, organizações de consumidores, *think tanks*, jornalistas). Seu objetivo é prever as consequências da adoção maciça de carne cultivada para toda a sociedade e incentivar políticas que beneficiem o máximo de pessoas.

3) Com os outros membros do seu grupo, observe o diagrama HLPE na seção 2.1 do Módulo 1 do seu Manual do Aluno. Que consequências teria esse cenário fictício em todo o sistema alimentar? Primeiro, encontre no diagrama onde está o fator principal (está no processo de produção? no comportamento do consumidor? etc.). Então, por uma hora, imagine o máximo de consequências possível para os seguintes pontos:

- a. Cadeias de abastecimento alimentar
 - i. Sistemas de produção
 - ii. Armazenamento e distribuição
 - iii. Processamento e embalagem
 - iv. Varejo e mercados
- b. Ambientes alimentares
 - i. Disponibilidade e acesso físico
 - ii. Acessibilidade
 - iii. Publicidade
 - iv. Qualidade e segurança alimentar
- c. Comportamento do consumidor

-
- d. Dietas
- i. Quantidade
 - ii. Qualidade
 - iii. Diversidade
 - iv. Segurança

- e. Impactos
- i. Social
 - ii. Económico
 - iii. Ambiental

4) Finalmente, imagine que está a propor novas políticas aos principais políticos de seu país. Está disposto a promover os seus interesses sobre o tópico em questão. Quais seriam suas três principais propostas?

1. _____

2. _____

3. _____

5) Depois de concluído que o último exercício por cada grupo, reúna todos. Cada grupo explicará as suas propostas aos outros e, após uma discussão, será realizada uma votação para adotar ou rejeitar cada uma delas. Como é a sua nova sociedade? Está feliz com os resultados?

Critérios:

- Cada grupo deve completar a maioria, caso contrário todos os diferentes pontos destacados na parte nº3. Essas respostas não precisam de ser perfeitas, mas algum esforço genuíno deve ser feito para respondê-las: de 0 pt. (sem resposta) a 5 pt. (todos os pontos concluídos).
- Cada grupo deve produzir três propostas plausíveis. Essas propostas devem ser distintas, um tanto realistas e pelos interesses da identidade do seu grupo: de 0 pt. (sem propostas plausíveis) a 3 pt. (três propostas plausíveis).
- Cada membro dos grupos deve participar nas diferentes atividades. Durante o debate final, todos os membros do grupo devem intervir, seja a ler uma das propostas do grupo em voz alta ou a dar a sua opinião sobre as outras: de 0 pt. (sem participação) a 2 pt. (todos participaram).

CRITÉRIOS	NOTAÇÃO					
	0	1	2	3	4	5
O grupo completou as diferentes categorias do diagrama HLPE com respostas plausíveis						
O grupo produziu três propostas plausíveis						
Todos os membros do grupo participaram durante o debate final						
NOTAÇÃO	/10					

Comentários:

- Se quiser explorar outros cenários em vez da adoção massiva de carne cultivada, sinta-se à vontade para escolher um dos seguintes cenários retirados do segundo exercício do Módulo 1 do Manual do Aluno:
 - a. *"Da noite para o dia, todos os humanos se tornaram vegetarianos. Ninguém mais queria consumir produtos de origem animal."*
 - b. *"Depois de uma série de tensões diplomáticas, uma guerra finalmente estourou em Distantland. Da noite para o dia, os preços dos fertilizantes mais comuns no mercado dispararam, levando a um aumento significativo no custo dos produtos à base de plantas."*
 - c. *"Após uma erupção solar excepcionalmente forte, as redes de telecomunicações terrestres (incluindo a Internet) deixaram de funcionar. Restaurá-los levará meses, senão anos."*
 - d. *"Uma revolução irrompe no coração de um dos maiores países exportadores de petróleo do mundo, fazendo com que os preços dos combustíveis desapareçam."*
- O ponto principal deste exercício é simplesmente consciencializar os alunos sobre a complexidade do sistema alimentar. Eles não devem ter medo da aparente dificuldade deste exercício, pois não serão classificados de acordo com a correção dos seus argumentos sobre o tópico em questão, mas sim com a disposição geral de se envolver no exercício. Se necessário, esse facto deve ser deixado bem claro

para eles desde o início da tarefa.

- Se necessário, pode imprimir o diagrama HLPE e entregá-lo aos alunos, para que eles possam lê-lo em alta resolução. Aqui estão as referências: HLPE. (2020). *Segurança alimentar e nutricional: construindo uma narrativa global rumo a 2030 (Relatório nº 15)*. Painel de Alto Nível de Peritos em Segurança Alimentar e Nutricional do Comité da Segurança Alimentar Mundial. Obtido de <https://www.fao.org/3/ca9731en/ca9731en.pdf>, p.31.

Exercício #3 - Reflexão Coletiva – O Impacto da Indústria Horeca na Insegurança Alimentar

Pré-requisitos	Conhecimento básico da insegurança alimentar e as suas causas (fatores económicos, sociais e ambientais). O papel do setor Horeca na sociedade, o acesso aos alimentos, a ética de preços e o impacto das práticas empresariais nas populações vulneráveis.
Duração	1 hora.
Ferramentas	Marcadores, papéis.
Competências abordadas	# 1 Reconhecer as principais relações e problemas entre os seres humanos e o meio ambiente. #2 Entenda o impacto ambiental dos alimentos
Nível de competências abordado	Competência #1 Nível 5 Competência #2 Nível 5
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer com que os alunos reflitam sobre o seu futuro papel enquanto profissionais do setor Horeca no combate à insegurança alimentar. • Desenvolver uma abordagem ética e responsável nas práticas profissionais relacionadas com a gestão de foodservice.

Instruções do exercício:

1. Introdução à Insegurança Alimentar:

Explique o conceito de insegurança alimentar, suas causas e as suas consequências em escala global e local. Apresente brevemente os principais desafios que o setor Horeca pode enfrentar neste contexto, incluindo a redução do desperdício alimentar, a garantia do acesso a alimentos saudáveis para todos, o combate às desigualdades socioeconómicas, etc.

2. Questões abertas para reflexão coletiva:

Faça perguntas abertas aos alunos para incentivar a reflexão em grupo:

- "Como hotéis, restaurantes e cafés podem contribuir para reduzir a insegurança alimentar?"
- "Que ações concretas um restaurante pode tomar para garantir o acesso equitativo aos alimentos?"
- ...

3. Notas coletivas no quadro:

Anote as ideias e as respostas dos alunos no quadro. Isso permite que cada aluno veja diferentes perspectivas e adicione suas próprias ideias.

4. Discussão de soluções:

Depois de coletar ideias, discuta como essas soluções podem ser implementadas

5. Criação de mapas mentais:

Crie um mapa mental coletiva ou individualmente, descrevendo os diferentes problemas e soluções relacionadas ao impacto do setor Horeca na insegurança alimentar. Este mapa ajudará cada aluno a visualizar as conexões entre vários elementos (causas, soluções, partes interessadas).

Critérios:

- O aluno participou da concepção e preparação das refeições: de 0 pt. (nada) a 5 pt. (posição de liderança).
- A escolha dos ingredientes segue os princípios da sustentabilidade: de 0 pt. (nada) a 5 pt. (perfeitamente pelos princípios de sustentabilidade).
- As refeições são saudáveis: de 0 pt. (venenoso) a 5 pt. (saudável).
- (Bônus) As refeições seguem os princípios da dieta mediterrânea especificamente: de 0 pt. (nada) a 3 pt. (totalmente mediterrâneo).
- (Bônus) A receita é original ou oferece um novo toque a uma refeição bem estabelecida: de 0 pt. (não original) a 2 pt. (nunca visto antes).

CRITÉRIOS	NOTAÇÃO					
	0	1	2	3	4	5
O aluno participou ativamente da conceção e preparação das refeições						
A escolha dos ingredientes segue os princípios da sustentabilidade						
A receita é saudável						
As refeições seguem os princípios da dieta mediterrânea especificamente (bônus)						
A receita é original ou oferece um novo toque a uma refeição bem estabelecida (bônus)						
NOTAÇÃO	/15					

Comentários:

- Se a configuração do seu centro não permitir que vários grupos de alunos cozinhem ao mesmo tempo, o exercício pode ser estendido, pois cada grupo pode preparar suas refeições em um horário diferente (por exemplo, um grupo por semana durante um mês).
- Se outros exercícios de culinária forem realizados no centro, este exercício pode ser misturado com eles se os outros professores concordarem.
- Poder-se-ia colocar a tônica no bônus ligado à adesão aos princípios mediterrânicos, a fim de incentivar os alunos a concentrarem a sua atenção neles.

TAREFA FINAL DO MÓDULO

TAREFA FINAL MÓDULO 1: Análise do contexto local

Pré-requisitos	Os alunos devem ter concluído o módulo 1.
Duração	3 horas
Ferramentas	Os alunos precisarão de acesso a materiais de pesquisa, ferramentas de redação, software de apresentação e quaisquer recursos adicionais relevantes para sua pesquisa e apresentação de projetos.
Competências abordadas	/
Nível das competências abordado	/
Área temática	Ambiente local
Objetivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> • Permitir que os alunos se conscientizem dos principais atores da sustentabilidade em sua área local. • Treine os alunos para o exercício final do SSPICE IT! formação. • Ensine os alunos a realizar uma análise SWOT. • Incentive os alunos a trabalharem de forma colaborativa em direção a um objetivo comum. • Treine competências linguísticas, como formular opiniões, debater, negociar, falar em público, etc.

Instruções aos alunos:

- 1) Constituir diferentes grupos de 3 a 4 alunos.
- 2) Faça um brainstorming de diferentes ideias de empresas de **alimentos sustentáveis** por uma hora e, em seguida, escolha uma delas. Liberte a sua imaginação, pode ser tão louco quanto quiser nesta fase!
- 3) Leia o documento "O que é uma análise SWOT (Forças, Fraquezas, Oportunidades, Ameaças)?" e conduza uma análise SWOT do seu negócio fictício de alimentos sustentáveis.
- 4) Em seguida, crie as seguintes apresentações de slides no PowerPoint ou Canva:

Slideshow nº1

Crie um "mapa sustentável" da sua região com:

- Negócios locais sustentáveis (de todos os tipos).
- Grupos locais / organizações sem fins lucrativos ativos na temática da sustentabilidade.
- Órgãos públicos locais relacionados à sustentabilidade.
- Outros negócios (sustentáveis ou não) relacionados com a sua atividade (potenciais concorrentes)

Slideshow nº2

Ilustre a análise SWOT do seu negócio:

- Quais são os pontos fortes da sua empresa? Mencione pelo menos 3 deles.
- Quais são os pontos fracos da sua empresa? Mencione pelo menos 3 deles.
- Quais são as oportunidades para sua empresa? Mencione pelo menos 3 deles.
- Quais são as ameaças à sua empresa? Mencione pelo menos 3 deles.

5) Faça uma breve apresentação de seu negócio fictício, mapa local e análise SWOT na frente de seus colegas de classe.

Critérios:

- A ideia de negócio está relacionada ao setor de alimentos sustentáveis, de 0 pt. (completamente não relacionado) a 2 pt. (relacionado a alimentos sustentáveis).
- O mapa sustentável mostra os principais atores da área local das diferentes categorias mencionadas (empresas locais, organizações sem fins lucrativos e órgãos públicos relacionados à sustentabilidade e potenciais concorrentes do negócio fictício do grupo), de 0 pt. (sem atores) a 2 pt. (todos os atores-chave aparecem no mapa).
- A análise SWOT é completa e um tanto plausível, de 0 pt. (sem análise) a 4 pt. (análise completa).
- A apresentação na frente da classe foi clara e bem preparada, de 0 pt. (sem esforços) a 2 pt. (esforços honestos foram feitos).
- Pontos de bônus se a ideia de negócio for original, de 0 pt. (não original) a 2 pt. (nunca visto antes).

CRITÉRIOS	NOTAÇÃO				
	0	1	2	3	4

A ideia de negócio está relacionada ao setor de alimentos sustentáveis				
O mapa sustentável mostra os principais atores da área local nas diferentes categorias mencionadas				
A análise SWOT é completa e um tanto plausível				
A apresentação na frente da turma foi clara e bem preparada				
A ideia de negócio é original (bônus)				
NOTAÇÃO	/10			

Material adicionado: Verifique o *Documento 1* abaixo.

Comentários:

- Os principais pontos desta tarefa final são permitir que os alunos descubram os vários atores da sustentabilidade de sua área local e treiná-los para o exercício final do treinamento. A análise SWOT, embora importante e útil para forçar os alunos a desenvolver a sua primeira ideia de negócio, não deve ser considerada como a parte mais crucial deste exercício.
- Durante a segunda tarefa, os alunos podem ter alguma dificuldade em produzir ideias de negócios sustentáveis. Nesse caso, pode dar-lhes alguns exemplos locais ou dizer a eles para navegar na Internet para encontrar mais. A ideia necessária pode ser tão simples quanto um restaurante vegetariano usar fornecedores locais, sendo a "originalidade" simplesmente um ponto de bônus neste exercício.
- Se optar por permitir que os alunos apresentem suas apresentações de slides na frente da classe, você pode pedir que eles simplesmente destaquem as principais diferenças de seus mapas sustentáveis em comparação com os outros grupos.

- Dado o fato de que recomendamos o uso de um suporte "PowerPoint" para o exercício final do treinamento, incentivar os alunos a se treinarem para usar este software (ou similares como Apache, Canva, etc.) durante este exercício de baixo risco pode ser uma boa ideia. Algum tempo adicional deve ser planejado caso os alunos estejam preparando uma apresentação com este software pela primeira vez.

Documento 1:

O que é uma análise SWOT (Forças, Fraquezas, Oportunidades, Ameaças)?

Esta é uma ferramenta que permite identificar os pontos fortes, fracos, oportunidades e ameaças de um determinado projeto. Permite o estabelecimento de um plano estratégico para a empresa, que envolve concretamente a definição de medidas corretivas e a implementação de planos de ação priorizados (você aprenderá mais sobre planejamento estratégico no Módulo 5).

Os pontos fortes e fracos dizem respeito ao que a empresa pode agir e controlar diretamente. Isso pode incluir habilidade ou falta de treinamento.

Oportunidades e ameaças são aspetos sobre os quais a empresa tem menos controle. Isso pode envolver nova legislação ou mudanças no mercado, por exemplo.

Mais especificamente:

- **Pontos fortes:** Ações internas que geram bons resultados.
 - Quais são os pontos fortes?
 - De que forma a empresa se destaca?
 - Quais aspetos da empresa o público-alvo aprecia?
- **Fraquezas:** Ações internas menos eficazes.
 - Quais iniciativas são menos eficazes? Por que?
 - Quais são as áreas de melhoria?
 - Quais recursos estão disponíveis para alcançar melhores resultados?

- **Oportunidades:** Resultados dos pontos fortes e fracos atuais, bem como iniciativas externas que podem posicionar a empresa de forma mais competitiva.
 - Quais recursos estão disponíveis para lidar com os pontos fracos da empresa?
 - Quais aspectos de mercado não são cobertos pelos serviços da empresa?
 - Quais são as metas anuais?

- **Ameaças:** áreas externas que podem criar dificuldades para a empresa.
 - Que desenvolvimentos sociais podem ser fontes de preocupação?
 - Quais tendências de mercado estão aparecendo?
 - Em que áreas os concorrentes estão nos superando?

Exemplo de uma análise SWOT para uma empresa especializada na distribuição de produtos alimentares sustentáveis

Vamos criar uma empresa fictícia chamada "Delicious Beans", especializada na produção de latas de feijão orgânicas e ecológicas. Aqui está um exemplo da análise SWOT:

- **Pontos fortes:**

- **Produtos orgânicos e à base de plantas de alta qualidade:** A *Delicious Beans* é conhecida por sua qualidade premium, oferecendo uma variedade de opções orgânicas e à base de plantas que atendem a consumidores preocupados com a saúde e o meio ambiente.
- **Inovação e embalagens sustentáveis:** A empresa está comprometida com a inovação contínua, introduzindo regularmente novas receitas à base de plantas e usando soluções de embalagens ecológicas para reduzir sua pegada ambiental.
- **Parcerias de distribuição robustas:** A *Delicious Beans* estabeleceu fortes parcerias com fazendas orgânicas locais, lojas de produtos naturais e uma plataforma online eficiente, garantindo ampla acessibilidade para os consumidores.

- **Fraquezas:**

- **Custos de produção mais altos:** Garantir produtos orgânicos e à base de plantas resulta em custos de produção mais altos, afetando potencialmente os preços e exigindo gerenciamento estratégico de custos.
- **Desafios de produtos sazonais:** A dependência de produtos sazonais e locais apresenta desafios para manter níveis de estoque consistentes, especialmente durante os períodos de pico de demanda.

- **Competição intensa:** A crescente popularidade do consumo de feijão levou ao aumento da concorrência, necessitando de estratégias eficazes de diferenciação e marketing.
- **Oportunidades:**
 - **Demanda crescente por alimentos sustentáveis:** A crescente demanda do consumidor por alimentos orgânicos e à base de plantas oferece uma oportunidade de crescimento significativa para a *Delicious Beans* expandir sua presença no mercado.
 - **Expansão do mercado global:** A exploração de mercados internacionais oferece o potencial de introduzir opções sustentáveis e à base de plantas para um público mais amplo.
 - **Parcerias estratégicas para credibilidade:** A colaboração com influenciadores de saúde, nutricionistas e organizações ambientais aumenta a credibilidade e o alcance da marca *Delicious Beans*.
 - **Ameaças:**
 - **Regulamentos de certificação em evolução:** Mudanças nos regulamentos relacionados a certificações orgânicas e rotulagem à base de plantas podem exigir esforços contínuos de conformidade e adaptação.
 - **Volatilidade dos preços das matérias-primas:** As flutuações nos preços dos ingredientes orgânicos e alternativas à base de plantas representam desafios para manter os custos de produção consistentes.
 - **Cenário competitivo intensificado:** O mercado competitivo exige inovação contínua e estratégias de marketing eficazes para navegar e se destacar.

HORÁRIO SUGERIDO

HORAS	ATIVIDADES
1	Capítulo 1
3	Exercício 1
1	Capítulo 2

3	Exercício 2
1	Capítulo 3
3	Exercício 3
3	Tarefa final

SUGESTÕES PEDAGÓGICAS E OBSERVAÇÕES GERAIS

- Não hesite em compartilhar **muitos exemplos**, locais ou não, durante os diferentes capítulos. Como os alunos provavelmente estão a descobrir um mundo totalmente novo, é normal que eles se sintam fora do contexto. Como no resto do formação, o domínio não é o objetivo; em vez disso, devemos considerar este Módulo como uma popularização das principais questões e princípios ecológicos relacionados à alimentação.
- O objetivo não é que os alunos atinjam o nível 5 das diferentes competências listadas acima. O melhor cenário seria que os alunos atingissem o nível 3 dessas diferentes competências.
- Mais do que o conteúdo em si, o principal objetivo deste módulo é conscientizar os alunos sobre as questões ambientais e incentivá-los a participar ativamente dessa causa.