Co-funded by the European Union

SSPICEIT!

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.

Città metropolitana di Roma Capitale · POUR LA SOLIDARITÉ European think & do tank · CIPFP CAMINO DE SANTIAGO ESCUELA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIOJA · Escola Profissional AMAR TERRA VERDE · AKMI · WORK'S · iED · CAPITALE LAVORO

Manual do professor
Módulo 4

TÍTULO DO MÓDULO	Práticas Sustentáveis e Inovação no Setor da Restauração e *Catering*
HORÁRIO	15

RESUMO DO MÓDULO

Este módulo foca-se em equipar os alunos para uma compreensão abrangente das práticas sustentáveis no setor de restauração e *catering*. Oferece uma abordagem holística à sustentabilidade, e abrange tópicos como encontrar práticas sustentáveis, promover a colaboração, aprender com mentores e pares, definição de objetivos, pesquisa de abordagens inovadoras, utilização de tecnologias digitais e exame de estudos de caso do mundo real. O módulo capacita os alunos com conhecimentos teóricos e habilidades práticas para contribuir para a sustentabilidade dentro da indústria de forma eficaz.

PRINCIPAIS TEMAS ABRANGIDOS

1. *Princípios de Sustentabilidade*
2. *Colaboração e Parcerias*
3. *Aprendizagem entre pares e mentoria*
4. *Prioridades e Definição de Metas*
5. *Métodos de Investigação para Práticas Sustentáveis*
6. *Tecnologias Digitais na Indústria Alimentar*

COMPETÊNCIAS ABORDADAS

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

- ✓ #11 Explore e experimente abordagens inovadoras.
- ✓ #15 Obter o apoio necessário para alcançar resultados valiosos.

MEDIÇÃO DE COMPETÊNCIAS

N°	Competência	Descrição	Nível 1	Nível 2	Nível 3	Nível 4	Nível 5
11	Explore e experimente abordagens inovadoras	Encontra combinações de ingredientes não convencionais, experimenta novas técnicas culinárias e adapta-se às tendências que aparecem, considerando o impacto ambiental e social das escolhas.	Compreensão limitada de abordagens inovadoras e capacidade mínima de experimentar. Os alunos deste nível podem hesitar em explorar novas ideias ou práticas.	Compreensão básica de abordagens inovadoras e alguma vontade de experimentar. Eles conseguem experimentar com cautela e criatividade limitada.	Compreensão adequada de abordagens inovadoras e capacidade de experimentar eficazmente. Estes alunos conseguem explorar e experimentar com criatividade moderada.	Compreensão avançada de abordagens inovadoras e uma hábil capacidade de experimentar a criatividade. Conseguem gerar soluções criativas através da experimentação.	Domínio na compreensão e implementação de abordagens inovadoras com um elevado grau de criatividade e experimentação. Estes alunos produzem consistentemente ideias inovadoras através da exploração.
15	Obter o apoio necessário para alcançar	Comunica os objetivos de sustentabilidade de forma clara, constrói colaborações com os *stakeholders* e	Luta para procurar e obter apoio de forma eficaz. Os alunos deste nível podem ter	Capacidade básica para procurar apoio, mas pode enfrentar desafios para	Cosnseguem procurar e obter apoio de forma adequada com um nível moderado de eficácia. Estes	Altamente eficaz na procura e obtenção de apoio, provando fortes	Excecional na procura e obtenção de apoio, com uma profunda capacidade

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

	resultados valiosos	garante a adesão das equipas e dos decisores.	dificuldade em encontrar fontes de apoio e construir colaborações.	obtê-lo. Encontram-se na fase inicial de construção de parcerias eficazes.	alunos conseguem encontrar potenciais fontes de apoio e iniciar colaborações.	competências interpessoais. Conseguem construir colaborações e parcerias bem-sucedidas.	de construir colaborações e parcerias que levam a resultados valiosos.

EXERCÍCIOS

Exercício #1 – Inovação no Menu Sustentável	
Pré-requisitos	Conclusão do Capítulo 5.1: Explorar e experimentar abordagens inovadoras.
Tempo	1 hora
Ferramentas	Blocos de notas ou dispositivos digitais para anotações
Competências abordadas	#15: Explore e experimente abordagens inovadoras
Nível abordado das competências	#15 Nível 3: Compreensão adequada de abordagens inovadoras e capacidade de experimentar de forma eficaz.
Objetivos	1. Aplicar um pensamento inovador para criar um item de menu sustentável. 2. Desenvolver um item de menu alinhado com os princípios de sustentabilidade ambiental e social.

Instruções aos alunos:

1. Rever o Capítulo 5.1 deste módulo, que aporta abordagens inovadoras em matéria de sustentabilidade.
2. Em grupo, faça um *brainstorm* e crie um novo item de menu que incorpore ingredientes e práticas sustentáveis.
3. Considere os impactos ambientais e sociais do seu item no menu. Como contribui para a sustentabilidade?
4. Individualmente, prepare uma breve apresentação (3-5 minutos) para mostrar o seu item de menu à turma. Explique os ingredientes, métodos de preparação e aspetos de sustentabilidade.
5. Durante as apresentações, preste atenção às ideias do menu dos seus colegas e às considerações de sustentabilidade.

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

Critérios:

- O item do menu incorpora ingredientes e práticas sustentáveis: 0 (não incorpora) – 4 (incorpora perfeitamente).
- A contribuição do novo item do menu para a sustentabilidade: 0 (não traz contribuições) – 4 (é uma abordagem muito inovadora e traz contribuições para a sustentabilidade).
- As escolhas dos ingredientes e métodos de preparação foram justificadas: 0 (sem justificação plausível) – 4 (muito bem justificado).
- (Bónus) O item do menu recebeu feedback positivo dos outros colegas (até 4 pontos)

CRITÉRIOS	NOTAÇÃO				
	0	1	2	3	4
O item do menu incorpora ingredientes e práticas sustentáveis					
A contribuição do novo item de menu para a sustentabilidade					
As escolhas dos ingredientes e métodos de preparação foram justificadas					
O item do menu recebeu feedback positivo dos outros colegas					
NOTAÇÃO	**/12**				

Comentários:

Este exercício permite que os alunos adotem uma abordagem prática da sustentabilidade, ao criar e planear um item de menu sustentável. Incentiva também o pensamento crítico sobre os desafios da implementação e fomenta o debate sobre a viabilidade de práticas sustentáveis no setor da alimentação e restauração.

	Exercício #2 – Buscando Apoio para a Sustentabilidade
Pré-requisitos	Conclusão do Capítulo 5.2: Obter o apoio necessário para

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

	alcançar resultados valiosos.
Hora	1 hora
Ferramentas	Blocos de notas ou dispositivos digitais para anotações
Competências abordadas	#22: Obter o apoio necessário para alcançar resultados valiosos
Nível abordado das competências	#22 Nível 4
Objetivos	1. Avaliar estratégias para obter apoio para iniciativas de sustentabilidade. 2. Desenvolver um discurso persuasivo para angariar apoio. 3. Participar numa apresentação simulada para angariar apoio.

Instruções aos alunos:

1. Rever o Capítulo 5.2 do manual do aluno, que explora estratégias para a obtenção de apoio.
2. Em pares, selecione uma iniciativa de sustentabilidade relacionada com o setor alimentar e de restauração. Pode tratar-se de uma inovação no menu, de um plano de redução de resíduos ou de uma modernização da eficiência energética.
3. Desenvolva um *pitch* persuasivo com uma duração de 5-7 minutos para procurar apoio para a iniciativa escolhida.
4. Considere o seu público-alvo, sejam potenciais investidores, clientes ou colegas.
5. Apresente o seu pitch à turma, ao simular um cenário da vida real.
6. Forneça *feedback* construtivo aos seus pares sobre a eficácia dos seus pitches, considerando os critérios abaixo.

Critérios:

- Compreensão demonstrada das estratégias de apoio: 0 (sem compreensão) – 4 (excelente compreensão)
- Eficácia e persuasão do pitch na procura de apoio: 0 (ineficaz) – 4 (altamente eficaz)
- Participação ativa e engajamento durante a apresentação: 0 (pouco envolvido) – 4 (altamente envolvido)
- Ficar dentro do período de tempo de 5 a 7 minutos para o campo: 0 (significativamente acima ou abaixo do tempo) - 4 (tempo perfeito).
- (Bónus) Fornecer feedback construtivo aos colegas sobre a eficácia dos seus pitches: 0 (sem feedback fornecido) a 4 (feedback construtivo e perspicaz).

CRITÉRIOS	NOTAÇÃO				
	0	1	2	3	4
Compreensão demonstrada das estratégias de apoio					

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

Eficácia e persuasão do *pitch* na procura de apoio					
Participação ativa e envolvimento durante a apresentação					
Ficar dentro do intervalo de tempo de 5 a 7 minutos para o campo					
Fornecer feedback construtivo aos colegas sobre a eficácia dos seus *pitches*					
NOTAÇÃO	**/16**				

Comentários:

- Este exercício proporciona uma oportunidade prática para que desenvolvam pitches persuasivos, o que é uma habilidade valiosa na busca de apoio para iniciativas de sustentabilidade.

- Ao simular um cenário da vida real e apresentar os seus *pitches* à turma, os alunos ganham experiência e confiança no envolvimento com potenciais partes interessadas, sejam investidores, clientes ou colegas.

- A parte de feedback dos pares promove um ambiente de aprendizagem colaborativo, onde os alunos podem aprender com os pontos fortes uns dos outros e áreas para melhoria. Promove o pensamento crítico e a capacidade de comunicação construtiva.

- É essencial lembrar os alunos do limite de tempo para seus *pitches* para garantir que o exercício permaneça dentro do prazo de uma hora atribuído.

- Os instrutores devem participar ativamente no exercício, fornecendo orientação e feedback para garantir que os alunos compreendam os conceitos de forma eficaz.

Exercício #3 – Desafio de Inovação em Sustentabilidade	
Pré-requisitos	Conclusão do Capítulo 5.1: Explorar e experimentar abordagens inovadoras. Conclusão do Capítulo 5.2: Obter o apoio necessário para alcançar resultados valiosos.
Hora	2 horas
Ferramentas	Blocos de notas ou dispositivos digitais para anotações
Competências abordadas	#15: Explore e experimente abordagens inovadoras. #22: Obtenha o apoio necessário para alcançar resultados valiosos
Nível abordado das competências	#15 Nível 4, #22 Nível 4

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

Objetivos	1. Incentivar os alunos a pensar de forma criativa e colaborativa para enfrentar os desafios da sustentabilidade. 2. Inspirar soluções inovadoras no setor alimentar e da restauração. 3. Fomentar o trabalho em equipa e as capacidades de apresentação.

Instruções aos alunos:

1. Divida a turma em pequenas equipas (3-4 alunos por equipa).
2. Fornecer a cada equipa um envelope selado com um desafio de sustentabilidade relacionado com o setor da alimentação e restauração. (Confira a lista de desafios na seção de comentários abaixo)
3. As equipas têm 45 minutos para debater e desenvolver uma solução inovadora para o desafio que lhes foi atribuído. Devem considerar tanto o aspeto da sustentabilidade como as estratégias para a obtenção de apoio.
4. Após a sessão de *brainstorming*, cada equipa seleciona um porta-voz para apresentar a sua solução. A apresentação deve durar de 7 a 10 minutos e incluir elementos criativos como visuais, maquetes ou encenações para envolver o público.
5. As equipas apresentarão as suas soluções a toda a turma.
6. Após cada apresentação, permita uma breve sessão de perguntas e respostas para a classe fazer perguntas e fornecer feedback. Forneça feedback construtivo aos seus pares sobre a eficácia dos seus pitches, considerando os critérios abaixo.

Critérios:

- Avaliar a criatividade e singularidade da solução de sustentabilidade proposta: 0 (não criativo e único) – 4 (altamente criativo e único)
- Avaliar a eficácia e viabilidade das estratégias delineadas para a obtenção de apoio: 0 (ineficaz) – 4 (altamente eficaz)
- Avalie a clareza, persuasão e envolvimento da apresentação: 0 (não é uma boa apresentação) – 4 (excelente apresentação)
- Avalie o quão bem a equipa envolve o público com sua solução: 0 (nada) - 4 (muito bem).

CRITÉRIOS	NOTAÇÃO				
	0	1	2	3	4
Avaliar a criatividade e singularidade da solução de sustentabilidade proposta					
Avaliar a eficácia e viabilidade das estratégias delineadas para a obtenção de apoio					

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

Avaliar a clareza, persuasão e envolvimento da apresentação					
Avalie o quão bem a equipa envolve o público com a sua solução					
NOTAÇÃO	**/16**				

Comentários:

Este exercício oferece uma maneira divertida e interativa para os alunos aplicarem as suas habilidades e conhecimentos. Devem trabalhar em conjunto de forma criativa para enfrentar os verdadeiros desafios de sustentabilidade no setor alimentar e da restauração.

O elemento surpresa com envelopes selados adiciona emoção e mantém os alunos envolvidos.

Incentiva os alunos a pensar fora da caixa e a apresentar soluções inovadoras e viáveis que possam ter um impacto genuíno na sustentabilidade.

A parte de apresentação melhora as habilidades de comunicação e persuasão, que são essenciais para obter apoio para iniciativas de sustentabilidade.

Este exercício promove o trabalho em equipa, o pensamento crítico e a resolução de problemas de uma forma atraente e envolvente.

Lista de desafios propostos para este exercício:

1. Redução do desperdício alimentar: Desenvolver uma estratégia para minimizar o desperdício alimentar numa empresa de restauração, desde o abastecimento até à preparação e serviço.
2. Fornecimento sustentável: encontrar maneiras inovadoras de obter ingredientes locais, orgânicos e sustentáveis para o menu de um restaurante.
3. Eficiência energética: Propor atualizações de eficiência energética para uma cozinha comercial, como eletrodomésticos que economizem de energia ou iluminação.
4. Refeições sem plástico: crie um plano para cortar plásticos descartáveis num restaurante, incluindo alternativas para embalagens e utensílios.
5. Redução da pegada de carbono: desenvolva um menu que reduza significativamente a pegada de carbono, ao enfatizar pratos à base de plantas e minimizar o consumo de carne.
6. Envolvimento com a comunidade: criar uma iniciativa que envolva a comunidade local no apoio aos esforços de sustentabilidade em um restaurante ou serviço de *catering*.
7. Conservação da Água: Implementar medidas de poupança de água nas operações diárias de um restaurante, desde a cozinha à limpeza.
8. Embalagens sustentáveis: inove soluções de embalagem ecológicas para serviços de takeout e entregas.
9. Menus diversificados e inclusivos: Criar um menu que atenda a diversas preferências e restrições alimentares, mantendo a sustentabilidade.
10. Fornecimento ético: Garantir que todos os ingredientes sejam de origem ética, considerem o comércio justo, os direitos dos trabalhadores e práticas agrícolas

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

responsáveis.

11. Desperdício-para-Energia: Explorar formas de converter resíduos alimentares em energia ou subprodutos utilizáveis num restaurante.
12. Planeamento de menu sazonal: desenvolva um menu sazonal que destaque os ingredientes disponíveis localmente para reduzir os quilómetros dos alimentos e promover a frescura.

TAREFA FINAL DO MÓDULO

MÓDULO DE TAREFA FINAL 4: Workshop final: "A construção de comportamentos de procura, implementação e manutenção de práticas inovadoras e sustentáveis"	
Pré-requisitos	Conclusão do Módulo 4
Hora	3 horas
Ferramentas	Acesso à internet e dispositivos para pesquisa online. Material artístico (papel, marcadores, tesoura, cola, etc.) Tela digital ou papel para *brainstorming*. Ingredientes e equipamento de cozinha para a criação de receitas (se aplicável). Materiais de apresentação
Competências abordadas	#15: Explore e experimente abordagens inovadoras. #22: Obter o apoio necessário para alcançar resultados valiosos
Nível abordado das competências	#15 Nível 4, #22 Nível 4
Área temática	Sustentabilidade no Setor Alimentar e de Restauração
Objetivo(s)	1. Incentivar os alunos a explorar práticas culinárias sustentáveis através da pesquisa e criatividade. 2. Desenvolver ideias e procedimentos inovadores para a implementação de práticas sustentáveis na indústria alimentar e de restauração. 3. Criar um manual de procedimentos culinários visualmente atraente e abrangente. 4. Debater e registar ideias para conceitos de menu sustentáveis. 5. Elaborar uma receita detalhada e sustentável e apresentação para mostrar práticas culinárias sustentáveis

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

Instruções aos alunos:

1. **Exploração culinária (15 minutos)**
   - ✓ Começar a sua jornada culinária por pesquisar artigos on-line, vídeos ou livros de receitas que mostrem práticas sustentáveis no mundo culinário.
   - ✓ Selecione três práticas sustentáveis que despertam a sua paixão culinária.
2. **Desafio Chef Sustentável (25 minutos)**
   - ✓ Escolha uma das práticas sustentáveis e crie uma representação artística ou um quadro de visão que capte as suas ideias criativas relacionadas com a mesma.
   - ✓ Expresse a sua visão com desenhos, colagens ou qualquer meio que prefira.
3. **Modelo de procedimento culinário (45 minutos)**
   - ✓ Crie um manual de procedimentos culinários visualmente impressionante e inovador com três seções: Descobrir, Inovar e Prosperar. Este deve ser um verdadeiro *showstopper*!
   - ✓ Use elementos artísticos, cores e formatos não convencionais para torná-lo visualmente impressionante.
4. ***Brainstorm* Eco-Culinário (25 minutos)**
   - ✓ Liberte a sua criatividade culinária e faça um *brainstorm* de ideias inovadoras que incorporem princípios de sustentabilidade. Pense em ingredientes únicos, técnicas de ponta ou um conceito de menu espetacular.
   - ✓ Grave as suas ideias numa tela digital ou desenhe no papel.
5. **Criação de Receitas Sustentáveis (60 minutos)**
   - ✓ Escolha uma das suas ideias inovadoras e crie uma receita detalhada e sustentável em torno dela. Inclua ingredientes, instruções passo a passo e dicas para reduzir o impacto ambiental.
   - ✓ Torne a sua receita visualmente apelativa com ilustrações ou fotografias.
   - ✓ Saboreie a sua criação sustentável e reflita sobre o seu sabor, apresentação e aspetos de sustentabilidade.
   - ✓ Prepare uma apresentação dinâmica e cativante para mostrar a sua receita sustentável.
6. **Apresentação *Culinary Showstopper* (10 minutos)**
   - ✓ Faça a apresentação da sua receita e brilhe com um *showstopper* culinário!

Critérios:

CRITÉRIOS	NOTAÇÃO /4	VERIFICAR
Visão Geral do Workshop		
Introdução inadequada, falta de clareza.	1	

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

Introdução básica com ênfase mínima nos objetivos.	2	
Introdução clara ao descrever os objetivos do workshop.	3	
Excelente introdução, transmite eficazmente os objetivos e a importância do workshop.	4	
Sessão 1: Definir Metas & Funções		
1.1 Definição de objetivos		
Discussão limitada sobre a definição de metas.	1	
Discussão básica com objetivos pouco claros.	2	
Definição clara de objetivos com objetivos identificados.	3	
Discussão aprofundada com objetivos e metas bem definidos.	4	
1.2 Atribuição de Funções		
Envolvimento mínimo na atribuição de funções.	1	
Atribuição de funções básicas com clareza limitada.	2	
Atribuição efetiva de funções com responsabilidades claras.	3	
Atribuição de funções altamente eficaz, garantindo responsabilidades claras.	4	
Sessão 2: Encontrar Práticas		
2.1 Revisão de *insights* da pesquisa		
Revisão superficial com discussão limitada.	1	
Revisão básica dos insights da pesquisa com alguma discussão.	2	
Revisão abrangente com as principais conclusões discutidas.	3	
Revisão aprofundada, extraindo informações valiosas dos dados da pesquisa.	4	
2.2 *Brainstorming*		

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

Participação e contribuição mínima no brainstorming.	1	
Participação básica com ideias inovadoras limitadas.	2	
Participação ativa, ao contribuir com ideias inovadoras.	3	
Brainstorming altamente envolvido que gerem práticas criativas e sustentáveis.	4	
2.3 Partilha de grupos		
Partilha de grupo ineficaz com envolvimento mínimo.	1	
Partilha básica de grupo com insights limitados.	2	
Partilha em grupo clara e envolvente das práticas encontradas.	3	
Partilha de grupo altamente eficaz, que apresenta práticas inovadoras de forma eficaz.	4	
Sessão 3: Procedimento abrangente de design		
3.1 Revisão de insights da pesquisa		
Progressos limitados na construção do procedimento.	1	
Desenvolvimento básico faltando alguns elementos-chave.	2	
Desenvolvimento eficaz de procedimentos com elementos-chave incluídos.	3	
Desenvolvimento de procedimentos altamente detalhado e abrangente.	4	
3.2 Inclusão de elementos-chave		
Os elementos-chave estão, na sua maioria, ausentes ou pouco claros.	1	
Inclusão básica de elementos-chave, mas sem detalhes.	2	
Incorporação clara de elementos-chave como etapas, responsabilidades, cronogramas e indicadores.	3	
Excelente integração de elementos-chave com precisão e clareza.	4	
3.3 Preparação da Apresentação		
Preparação inadequada para a apresentação do procedimento.	1	

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

Preparação básica com alguns detalhes em falta.	2	
Bem preparado para a apresentação, incluindo os resultados esperados.	3	
Altamente preparado, apresentando o procedimento de forma abrangente.	4	
Sessão 4: Procedimento Atual (Showcase)		
4.1 Apresentações de Procedimentos		
Apresentações de procedimentos ineficazes com pouca clareza.	1	
Apresentações básicas com questões de clareza.	2	
Apresentações claras e envolventes, enfatizando etapas e resultados esperados.	3	
Apresentações altamente eficazes com excelente clareza e envolvimento.	4	
4.2 P&R e Comentários		
Envolvimento mínimo em perguntas e respostas e feedback.	1	
Participação básica com perguntas e feedback limitados.	2	
Envolvimento ativo em perguntas e respostas e feedback construtivo.	3	
Altamente envolvido em discussões, fazendo perguntas perspicazes e fornecendo feedback valioso.	4	
Sessão 5: Refletir & Partilhar Ideias		
5.1 Discussão aberta		
Participação limitada na discussão aberta.	1	
Envolvimento básico com o mínimo de compartilhamento de insights.	2	
Participação ponderada, partilha de ideias e desafios valiosos.	3	
Envolvimento aprofundado, contribuindo com insights profundos e envolvendo-se em discussões significativas.	4	
5.2 Principais conclusões:		

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

Compreensão mínima das principais conclusões.	1	
Reconhecimento básico de pontos-chave.	2	
Compreensão clara e reconhecimento das principais conclusões.	3	
Compreensão profunda, enfatizando a importância de procedimentos sustentáveis.	4	
Conclusão		
Conclusão breve e genérica sem impacto.	1	
Conclusão básica, fornecendo alguns recursos.	2	
Conclusão clara e apreciativa, oferecendo recursos relevantes.	3	
Excelente conclusão, enfatizando a importância e fornecendo recursos valiosos.	4	
NOTAÇÃO	**/56**	

Comentários:

Este workshop foi concebido para fomentar a criatividade e inovação em práticas culinárias sustentáveis. Permite aos alunos explorar vários aspetos da sustentabilidade no setor da alimentação e restauração e desenvolver competências práticas para criar e apresentar receitas sustentáveis. Os critérios destinam-se a avaliar a qualidade do seu manual de procedimentos culinários, representação artística, ideias de brainstorming, criação de receitas e apresentação. O workshop incentiva os alunos a pensar criticamente sobre sustentabilidade e aplicá-la num contexto culinário.

HORÁRIO SUGERIDO	
HORÁRIO	**ATIVIDADES**
1 - 3	Capítulo 1 - Encontrar e compreender práticas sustentáveis
4 – 6	Capítulo 2 - Melhores Práticas para uma Colaboração de Sucesso - Colaboração no Setor da Restauração e de Catering

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

7 - 9	Capítulo 3 - Aprender com os Outros: Pares e Mentores
10 - 12	Capítulo 4 - Definição de Prioridades e Planos de Ação & Definição de metas de longo, médio e curto prazo
13 – 14	Capítulo 5.1 - Explorar e experimentar abordagens inovadoras
15	Exercício 1
16 - 18	Capítulo 5.2 - Obter o apoio necessário para alcançar resultados valiosos
19	Exercício 2
20 – 21	Exercício 3
22 – 24	Capítulo 6 - Interagir, comunicar e partilhar informações através de tecnologias digitais
25 – 27	Estudo de caso: Práticas sustentáveis no setor da alimentação e restauração na Roménia
28 - 30	Final Workshop

SUGESTÕES PEDAGÓGICAS E OBSERVAÇÕES GERAIS

Sugestões Pedagógicas

- Discussões Interativas: Incentivar os alunos a envolverem-se em discussões e debates sobre práticas sustentáveis no setor da alimentação e restauração. Use exemplos do mundo real e estudos de caso para estimular o pensamento crítico.
- Oradores convidados: Convidar oradores convidados da indústria alimentar e de restauração que tenham implementado com sucesso práticas sustentáveis. Eles podem partilhar suas experiências e perceções com os alunos.
- Projetos em grupo: Atribua projetos em grupo onde os alunos colaborem para desenvolver menus sustentáveis, planos de eventos ou estratégias de redução de resíduos. Isto promove o trabalho em equipa e a aplicação prática de conceitos.

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

- Visitas de estudo: Organizar visitas de estudo a quintas locais, restaurantes sustentáveis ou empresas de *catering*. Esta experiência prática pode aprofundar a compreensão dos alunos sobre o abastecimento e as práticas sustentáveis.
- Recursos Online: Fornecer aos alunos acesso a recursos online, artigos e documentários relacionados com a sustentabilidade na indústria alimentar. Incentive-os a explorar esses materiais para pesquisa e inspiração.

Materiais Adicionais

- Amostras de alimentos sustentáveis: Se possível, traga amostras de produtos alimentares sustentáveis ou pratos para os alunos provarem e avaliarem. Isso pode tornar os conceitos de sustentabilidade mais tangíveis.
- Relatórios de Sustentabilidade: Partilhar relatórios de sustentabilidade de empresas conhecidas de restauração e catering. Estes relatórios geralmente detalham iniciativas ambientais e podem servir de exemplo para os alunos.
- Demonstrações de culinária: Considere organizar demonstrações de culinária ou workshops que se concentrem na preparação de refeições sustentáveis. Isto pode melhorar as habilidades culinárias práticas dos alunos.
- Calculadoras de Impacto Ambiental: Fornecer acesso a ferramentas on-line ou calculadoras que permitem aos alunos estimar o impacto ambiental de diferentes escolhas alimentares, como calculadoras de pegada de carbono.

Observações gerais

- Avaliação: Avaliar os alunos não só sobre os seus conhecimentos, mas também sobre a sua capacidade de aplicar princípios de sustentabilidade em cenários do mundo real. Use uma variedade de métodos de avaliação, incluindo apresentações, relatórios e trabalhos práticos.
- Incentivar a Criatividade: Fomentar a criatividade e a inovação em projetos de sustentabilidade. Incentive os alunos a pensar fora da caixa ao desenvolver menus ou soluções sustentáveis.
- Aprendizagem Contínua: Enfatizar a importância da aprendizagem contínua e manter-se atualizado sobre as últimas tendências e práticas em alimentação e catering sustentáveis. Incentivar os alunos a procurarem formação contínua neste campo.

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

- Sustentabilidade além da sala de aula: Incentive os alunos a incorporar a sustentabilidade nas suas vidas diárias, não apenas nas suas carreiras profissionais. Tal inclui fazer escolhas alimentares sustentáveis em casa e reduzir o desperdício alimentar.
- Feedback: Fornecer feedback construtivo aos alunos sobre os seus projetos de sustentabilidade. Destaque pontos fortes e áreas de melhoria para facilitar o crescimento.

No geral, este módulo oferece uma base abrangente em práticas sustentáveis no setor de restauração e catering. Ao incorporar estas sugestões pedagógicas e materiais adicionais, os professores podem melhorar a experiência de aprendizagem e capacitar os alunos para se tornarem defensores da sustentabilidade no mundo culinário.

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