



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

**PR2 Sustentabilidade Alimentar VET Formação de Professores
(Líder: IDG)**

ÁREA NUTRICIONAL - UNIDADE 1



Co-funded by
the European Union



eshob

Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

LISTA DE CONTEÚDOS

- Tema 1: Como comer de forma saudável e salvar o planeta.
- Tema 2: Compreender as escolhas alimentares dos consumidores e suas implicações.
- Tema 3: Novos alimentos como alternativa para ser mais sustentável e rentável.
- Tema 4: Uma abordagem de saúde - a dieta planetária como modelo de sustentabilidade



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability

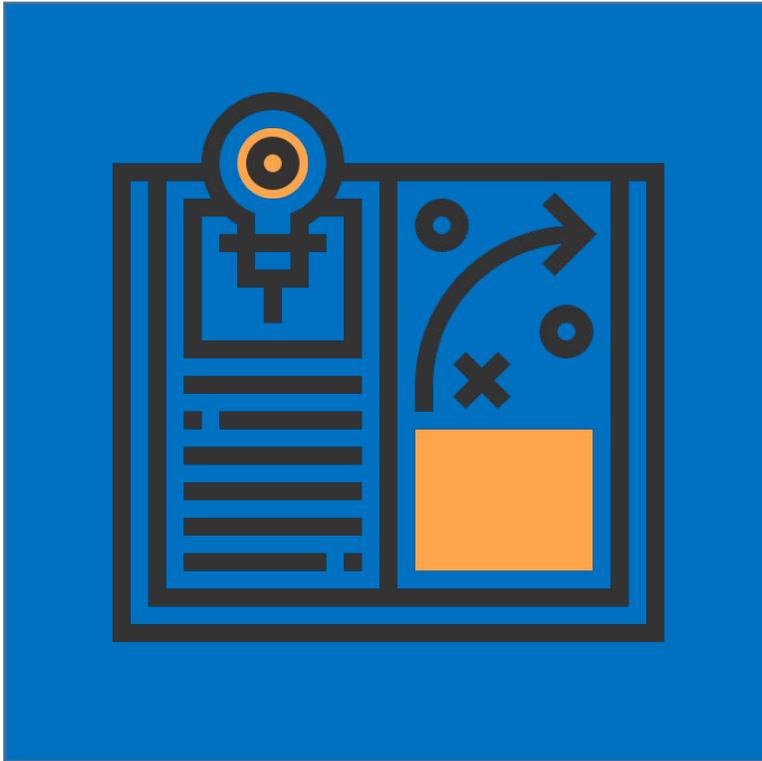


Co-funded by
the European Union

Breve introdução sobre a Unidade e os seus objetivos e competências

- A área nutricional dos sistemas alimentares sustentáveis tem em conta a implicação que os diferentes alimentos têm na nossa saúde a longo prazo.
- Nesta unidade, exploramos o conceito de dietas sustentáveis e quais as implicações dos nossos comportamentos alimentares. Poderá ser uma ferramenta para reconhecer a informação adequada sobre saúde e alimentação nutricional. As recomendações nutricionais são ferramentas integradas para a sustentabilidade que podem contribuir para aumentar a saúde e, ao mesmo tempo, reduzir o aquecimento global.
- **Importante!** O conteúdo deste módulo é para fins educacionais e não se destina a fornecer aconselhamento médico individualizado. Deve procurar aconselhamento médico ou de outro profissional de saúde qualificado para quaisquer questões que possa ter relativamente a uma especificidade médica. Nunca ignore os conselhos médicos ou de outros profissionais nem demore a procurá-los devido a algo que tenha lido neste módulo.

OBJECTIVOS



1. Reconhecer os factores, hábitos e escolhas alimentares que influenciam a nossa saúde, o nosso planeta e a nossa comunidade.
2. Conhecer ingredientes alternativos e alimentos não convencionais.
3. Reconhecer dietas bem equilibradas de acordo com as necessidades nutricionais.
4. Reconhecer a informação adequada sobre saúde e alimentação nutricional.

Tema 1: Como comer saudável e salvar o planeta

- 828 milhões em 2021 número de pessoas afectadas pela fome (FAO, 2022)
- Aumento de 80% das emissões globais de gases com efeito de estufa agrícolas até 2050 se mantivermos as actuais tendências dietéticas
- A adopção de dietas ricas em plantas **utilizaria menos terra, produziria menos gases com efeito de estufa, exigiria menos água e melhoraria o bem-estar animal.** Também disponibilizaria mais terras de cultivo – fator crucial com a população mundial a atingir 9 mil milhões de pessoas em 2050.

OS COMPONENTES-CHAVE DE UMA DIETA SUSTENTÁVEL

Para avançar para padrões alimentares saudáveis e amigos do ambiente, é necessário **promover mudanças no consumo**, incorporando a sustentabilidade nas orientações dietéticas baseadas nos alimentos produzidos em cada país, propondo recomendações dietéticas para aqueles que desejam adoptar dietas baseadas em alimentos de origem vegetal.

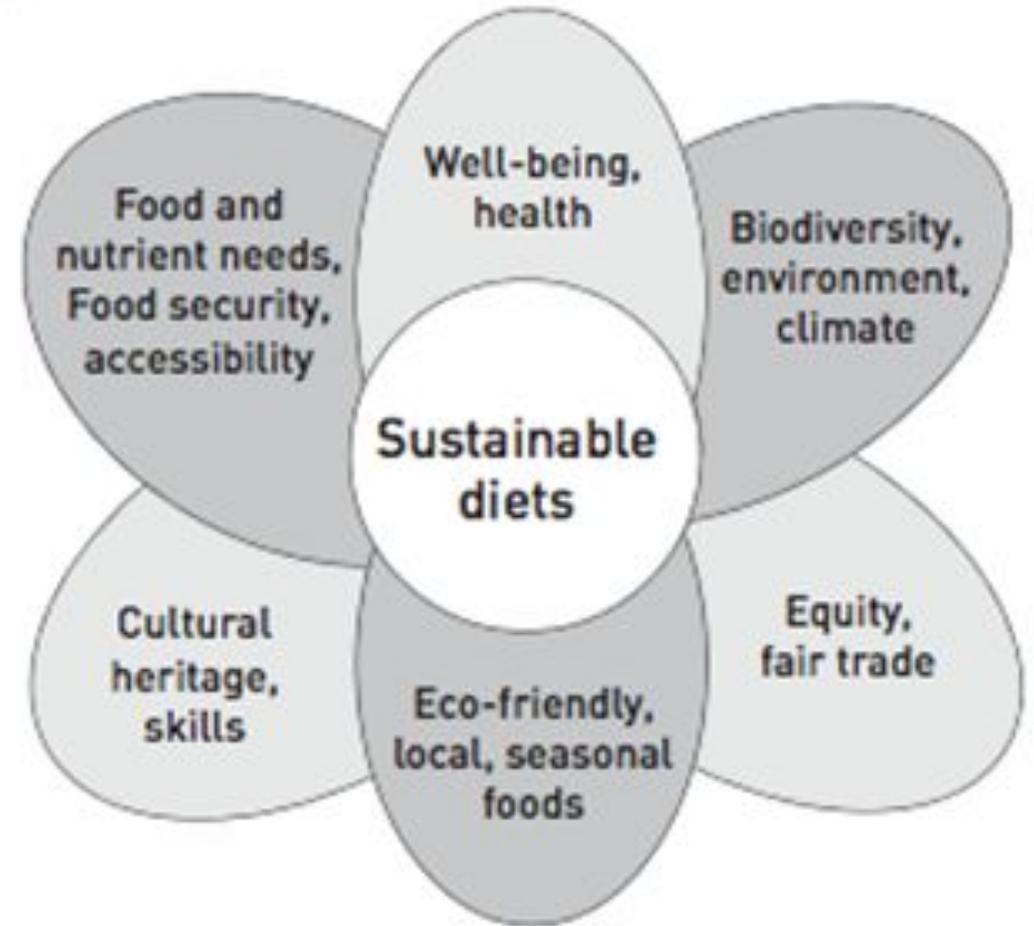


Figure 1. Schematic representation of the key components of a sustainable diet.

*O que é que queremos dizer
com uma dieta saudável?*



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Directrizes dietéticas alimentares europeias

As principais orientações alimentares europeias transmitem mensagens semelhantes, mas podemos encontrar diferenças nos detalhes dependendo dos problemas alimentares específicos do país e dos padrões de consumo alimentar.

Uma das principais mensagens das directrizes italianas é, por exemplo, escolher a qualidade e limitar a quantidade de gorduras, enquanto que as directrizes dinamarquesas recomendam a escolha de produtos com baixo teor de gordura e menos gordura saturada a par de uma maior ingestão de peixe.

A maioria dos países desenvolveu uma representação gráfica das Orientações Dietéticas baseadas em Alimentos para ilustrar as proporções de diferentes alimentos com características semelhantes que devem ser incluídos numa dieta equilibrada, embora também possam ter uma lista de mensagens ou dicas.

Os formatos gráficos proporcionam um quadro favorável ao consumidor, de modo a que se os alimentos dos principais grupos forem consumidos todos os dias, seja dado um primeiro passo importante para alcançar uma dieta saudável, sem conhecimentos específicos de nutrientes.

HEALTHY EATING PLATE

Use healthy oils (like olive and canola oil) for cooking, on salad, and at the table. Limit butter. Avoid trans fat.



HEALTHY OILS

The more veggies – and the greater the variety – the better. Potatoes and French fries don't count.



VEGETABLES

Eat plenty of fruits of all colors.



FRUITS

 **STAY ACTIVE!**

© Harvard University

WHOLE GRAINS

Drink water, tea, or coffee (with little or no sugar). Limit milk/dairy (1-2 servings/day) and juice (1 small glass/day). Avoid sugary drinks.



WATER

Eat a variety of whole grains (like whole-wheat bread, whole-grain pasta, and brown rice). Limit refined grains (like white rice and white bread).



HEALTHY PROTEIN

Choose fish, poultry, beans, and nuts; limit red meat and cheese; avoid bacon, cold cuts, and other processed meats.

 Harvard T.H. Chan School of Public Health
The Nutrition Source
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource

Harvard Medical School
Harvard Health Publications
www.health.harvard.edu 





VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Tema 2: Compreender as escolhas alimentares dos consumidores e as suas implicações.

- As escolhas alimentares das pessoas e as práticas relacionadas com a nutrição são determinadas por muitos factores: experiência biológica e pessoal com os alimentos, as suas percepções, crenças, valores, emoções e significados pessoais.



Dieta e estilo de vida

As recomendações dietéticas devem ser integradas com outras ligadas ao estilo de vida, como por exemplo:

- Conhecimento de onde comprar e como cozinhar alimentos não processados
- Encontrar tempo para actividades relacionadas com a alimentação num contexto social ou familiar
- Prática de actividade física regular, possivelmente ao ar livre

Actividades como estas ajudam a manter uma vida equilibrada em termos de saúde física, mental e emocional. O verdadeiro objectivo de um estilo de vida saudável é não só viver mais tempo mas também fazê-lo com saúde e prazer.

Encontrar provas de base científica

- Outro desafio para os consumidores é encontrar provas de base científica num mundo com excesso de informação.
- Encontramos muito frequentemente todo o tipo de **alegações** em embalagens de alimentos e isto pode causar alguma confusão.



O que é uma "Reivindicação de saúde"?



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Reivindicações de saúde

- Uma alegação de saúde diz respeito a qualquer declaração sobre uma relação entre alimentação e saúde. A Comissão Europeia autoriza diferentes alegações de saúde desde que sejam baseadas em provas científicas e possam ser facilmente compreendidas pelos consumidores.
- Podemos ter dois tipos de alegações:
 - Alegações nutricionais. As indicações nutricionais dadas nos produtos alimentares, tais como "baixo teor de gordura", "sem adição de açúcar", "rico em fibras", são estabelecidas e não estão, portanto, à discrição da empresa alimentar.
 - Alegações de saúde: qualquer afirmação de que o consumo de um determinado alimento pode ser benéfico para a saúde, tal como a alegação de que um produto alimentar pode ajudar a reforçar as defesas naturais do organismo ou a melhorar as capacidades de aprendizagem.

Health claims

Do the food or ingredients affect health?

Do the claims affect health?

What is the evidence?




Nutritionally enhanced



Do the claims affect health?

Do the claims affect health?

Reivindicações de saúde

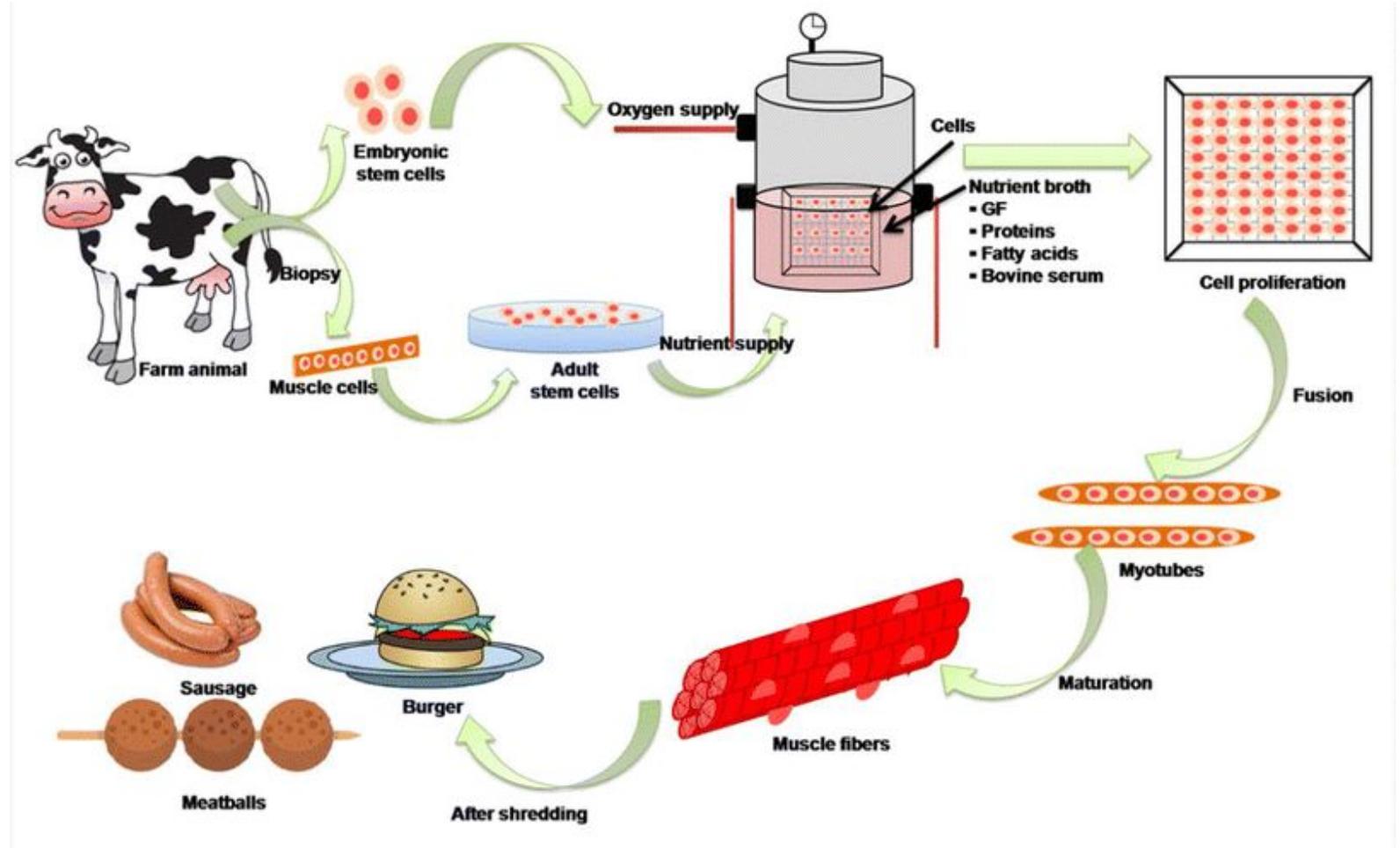
- Entre as informações presentes nos rótulos dos alimentos encontramos cada vez mais a expressão "sem ...". Esta prática tem vindo a aumentar nos últimos anos devido a alguns estudos científicos que forneceram informações sobre a perigosidade de algumas substâncias contidas nos alimentos ou nas suas embalagens. Entre estas substâncias encontramos:
 - Acrilamida em produtos que tenham sido cozinhados a altas temperaturas
 - Glifosato e outros pesticidas em alimentos cultivados
 - Mercúrio no peixe
 - Bisfenol A (e outras substâncias) em plásticos alimentares
 - Nitritos e nitratos em carnes processadas

Tema 3: Novos alimentos como alternativa para ser mais sustentável e rentável

- O termo novos alimentos é definido como alimentos que não tinham sido consumidos a um grau significativo pelos seres humanos na UE antes de 15 de Maio de 1997, quando entrou em vigor o primeiro Regulamento sobre novos alimentos.
- A 'Novel Food' é o alimento inovador recentemente desenvolvido. Alimentos produzidos utilizando novas tecnologias e processos de produção, bem como alimentos que são ou têm sido tradicionalmente consumidos fora da UE.
- Os novos alimentos devem obedecer aos seguintes critérios:
 - Seguros para os consumidores
 - devidamente rotulados, a fim de evitar enganar os consumidores
 - Se o novo alimento se destina a substituir outro alimento, não deve diferir do original de uma forma desvantajosa para o consumidor.

Quatro exemplos de Novos Alimentos emergentes na Europa: carne de cultura

1. **A carne de cultura** ou "carne cultivada em laboratório", ao remover a necessidade de abate de animais e de criação intensiva de recursos e terras, poderia constituir uma alternativa sustentável aos produtos de carne convencionais.



Quatro exemplos de Novos Alimentos emergentes na Europa: insectos comestíveis

2. Os **insectos comestíveis** têm sido uma das principais tendências na última década. Mas serão eles seguros? Será que os insectos sabem bem? Vamos dar uma vista de olhos a este vídeo para saber mais sobre o assunto:



Quatro exemplos de Novos Alimentos emergentes na Europa: fungos

- Os fungos, que incluem organismos tais como leveduras, bolores e cogumelos, são considerados importantes para a saúde tanto das pessoas como do planeta.
- Os cogumelos são considerados uma boa fonte de ferro, cobre, riboflavina, niacina e fibra alimentar e, quando cozinhados, podem libertar nutrientes essenciais que contribuem para uma dieta saudável, tais como proteínas, vitaminas B, C e D, e selénio. A recente aplicação de um cogumelo em pó com vitamina D2 é um exemplo de como os fungos estão a entrar no mercado europeu sob formas inovadoras.

Quatro exemplos de Novos Alimentos emergentes na Europa: algas

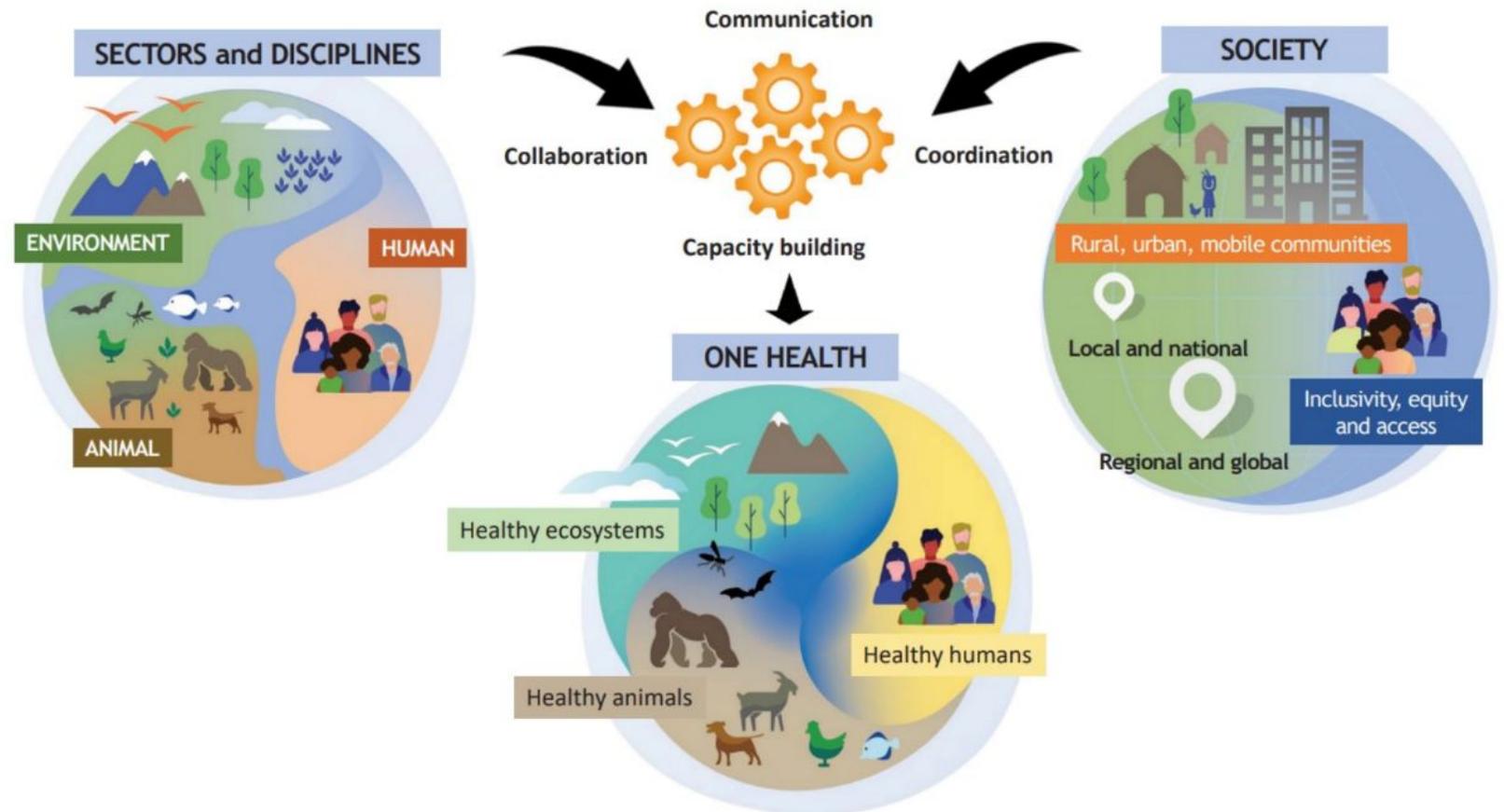
- Ricas em fibras dietéticas, micronutrientes, compostos bioativos e conteúdo proteico, as algas são consideradas benéficas para a saúde humana. Se cultivadas em ambientes oceânicos também podem:
 - Regular os ecossistemas marinhos capturando energia solar para fotossíntese e formando moléculas alimentares orgânicas e oxigênio fornecendo uma valiosa linha de vida para as espécies marinhas.
 - Conservar água doce graças à possibilidade de as algas crescerem em ambientes de água salgada.
 - Fazem parte da bioeconomia circular devido à captura eficiente de carbono das algas; algumas algas de crescimento rápido podem capturar carbono mais rapidamente do que as árvores.

Tema 4: Uma abordagem de saúde - a dieta planetária como modelo de sustentabilidade.

- **“One Health”** é uma abordagem integrada e unificadora que visa equilibrar e otimizar de forma sustentável a saúde das pessoas, dos animais e dos ecossistemas. Reconhece que a saúde dos seres humanos, dos animais domésticos e selvagens, das plantas e do ambiente em geral (incluindo os ecossistemas) estão intimamente ligados e interdependentes.
- A abordagem mobiliza múltiplos sectores, disciplinas e comunidades a vários níveis da sociedade para **trabalharem em conjunto para fomentar o bem-estar e enfrentar as ameaças à saúde e aos ecossistemas**, ao mesmo tempo que aborda a necessidade colectiva de **água limpa, energia e ar, alimentos seguros e nutritivos, tomando medidas sobre as alterações climáticas, e contribuindo para o desenvolvimento sustentável.** (OHHLEP One Health definition, 2021) .

Uma abordagem de saúde – a dieta planetária como um modelo de sustentabilidade.

- A figura representa a necessidade de acção prática para pôr em prática a abordagem “One Health”, utilizando os "4C": comunicação, colaboração, coordenação e reforço de capacidades.



Acordo Verde da UE e “Farm to Fork”

- Lançada a 20 de Maio de 2020, a estratégia “**Farm to Fork**”, como parte do Acordo Verde da UE, apresentou a ambição da UE de tornar todo o sistema alimentar num modelo de sustentabilidade em todas as fases da cadeia de valor alimentar, desde a exploração agrícola até à mesa. A estratégia incluiu não só os aspectos agrícolas mas também os temas relacionados com a criação de ambientes saudáveis de retalho, restaurante, urbano e escolar; e para investir na educação dos consumidores.

Acordo Verde da UE e “Farm to Fork”

- A estratégia tem em consideração a produção alimentar saudável e sustentável, bem como o fornecimento e consumo alimentar saudável e sustentável. Isto significa:
 - Assegurar que a cadeia alimentar, abrangendo a produção, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos, tem um impacto ambiental neutro ou positivo
 - Garantir a segurança alimentar, nutrição e saúde pública
 - Preservar a acessibilidade dos alimentos, gerando ao mesmo tempo retornos económicos mais justos na cadeia de abastecimento



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Dieta Planetária

- A dieta planetária - caracterizada **por uma variedade de alimentos de alta qualidade à base de plantas e baixas quantidades de alimentos de base animal, grãos refinados, adição de açúcares e gorduras insalubres** - foi concebida para ser flexível para acomodar situações locais e individuais, tradições e preferências dietéticas.



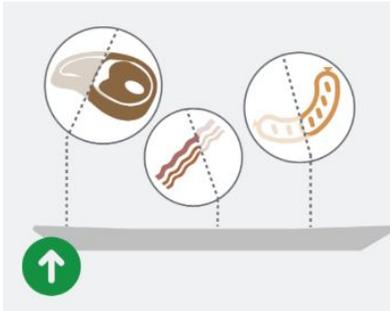
VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Estratégias para reduzir o consumo de carne

Veja algumas estratégias para reduzir o consumo de carne:



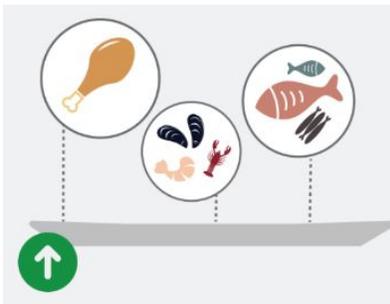
Eat a little less red meat, any way you can

Assess how often you eat red meat, and see if one of these strategies can help you find a way to cut back a bit.



Consume less meat, enjoy more variety

This approach boosts healthy plant-based foods like beans, nuts, whole grains, and other veggies, while still providing ways to incorporate some of your favorite animal-based foods.



Swap out red meat for healthier meats

If you're thinking of a meal that features red meat, see if you can replace it with a better option, like poultry or seafood.



Prioritize hearty and savory plant-based preparations

Simple strategies for creating filling, delicious, and even budget-friendly plant-based dishes.

DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação contínua é um método de avaliação onde são estabelecidas diferentes atividades ou testes no decurso de uma disciplina, avaliando assim o processo de aprendizagem do aluno. O foco permanente de atenção é estabelecido no aluno e no seu processo de ensino-aprendizagem.

O sistema de avaliação VET4FOOD baseia-se em diferentes tipos de ferramentas pré-estabelecidas a fim de garantir a recolha sistemática e a análise dos resultados. Desta forma, é possível oferecer aos estudantes um feedback sobre os conhecimentos e competências adquiridas, o seu nível de aprendizagem e, ao mesmo tempo, oferecer um estímulo ao professor para reorientar e/ou adaptar a formação.

- Cada atividade de aprendizagem tem uma pontuação de 10 pontos e representa uma percentagem da pontuação total desse bloco da avaliação. A média ponderada das pontuações das actividades de aprendizagem representa 50% da pontuação da unidade. O resultado do Questionário da Unidade representa os restantes 50% da pontuação da avaliação de cada unidade.
- Assim, a nota final de cada Unidade será composta por:
 - **50% da pontuação final das atividades de aprendizagem.**
 - **50% da pontuação da unidade no teste do quiz**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Obrigado!



Co-funded by
the European Union

"O conteúdo deste documento representa apenas a opinião do autor e é da sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia não aceita qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações que contém".



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

**PR2 Sustentabilidade Alimentar VET Formação de Professores
(Líder: IDG)**

**BIODIVERSIDADE, SAZONALIDADE E
ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS - UNIDADE 2**



Co-funded by
the European Union



eshob
Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

LISTA DE CONTEÚDOS

- Tema 1 - Importância da biodiversidade a múltiplos níveis
- Tema 2 - O impacto da produção alimentar nas alterações climáticas na produção industrial global de alimentos e na produção alimentar local sustentável
- Tema 3 - Produção biológica de alimentos e sua rotulagem
- Tema 4 - A Gastronomia como contributo para a preservação da biodiversidade



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

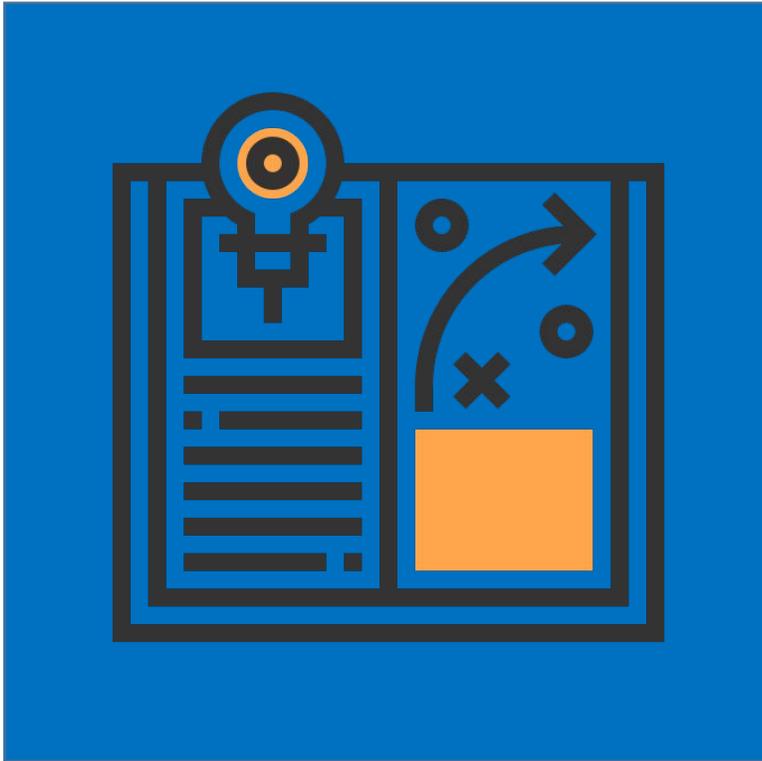


Co-funded by
the European Union

Breve introdução sobre a Unidade e os seus objetivos e competências

- Este módulo foca a atenção na importância da biodiversidade, da sazonalidade e das alterações climáticas tendo como referência os alimentos; o módulo destaca como a produção alimentar tem impacto nas alterações climáticas e como um consumo de alimentos orgânicos pode ajudar o ambiente (Ex. redução das emissões de CO₂).
- A partir das definições dos três conceitos, compreenderemos como estão relacionados e como as escolhas alimentares são importantes para garantir escolhas sustentáveis.

OBJECTIVOS



1. Reconhecer o impacto do consumo alimentar no ambiente e na biodiversidade.
2. Reconhecer o quanto as alterações climáticas e os desafios sociais influenciam a produção alimentar.
3. Identificar rotulagem comunitária e nacional dos alimentos biológicos.
4. Reconhecer como a gastronomia contribui para a preservação ou perda da biodiversidade

Tema 1 - Importância da biodiversidade a múltiplos níveis

- Biodiversidade é um termo usado pela primeira vez em meados dos anos 80 por um entomologista Eduard O. Wilson para descrever a enorme variedade de vida na Terra.
- A biodiversidade refere-se a todos os seres vivos, desde pequenas partes como genes até espécies vegetais ou animais, até aos níveis mais complexos como ecossistemas, incluindo plantas, bactérias, animais e seres humanos.
- É importante salientar o equilíbrio nos vários ecossistemas e as estreitas inter-relações dos vários elementos, tais como plantas, animais e clima. Se um destes elementos sofrer alterações, os outros também sofrerão as consequências dessas alterações.

Tema 1 - Importância da biodiversidade a múltiplos níveis

- Para além da biodiversidade é importante reflectir sobre o conceito de sazonalidade.
- Os alimentos sazonais dizem respeito a **cada tipo de fruta e legumes cultivados nas condições ideais para o crescimento e qualidade**. Para tal, as frutas e legumes são cultivados e colhidos em diferentes locais e em diferentes estações ao longo do ano. (Fonte EUFIC 1) A sazonalidade pode ser global ou local.
- **A sazonalidade global refere-se ao local onde os alimentos são cultivados**: alimentos que são produzidos na estação mas não necessariamente consumidos localmente onde foram colhidos (por exemplo: as berinjelas são produzidas em Itália durante o Verão mas são consumidas na Alemanha)
- A sazonalidade local refere-se ao local onde os alimentos são produzidos e consumidos. Neste caso, as berinjelas são cultivadas e consumidas em Itália durante o Verão.

SAZONALIDADE GLOBAL VS LOCAL



EUFIC : Conselho Europeu de Informação Alimentar
www.eufic.org/en/healthy-living/article/are-seasonal-fruit-and-vegetables-better-for-the-environment

Tema 2 - O impacto da produção alimentar nas alterações climáticas na produção industrial global de alimentos e na produção alimentar local sustentável.

- De acordo com as Nações Unidas "**As alterações climáticas referem-se a alterações a longo prazo das temperaturas e dos padrões climáticos.** Estas mudanças podem ser naturais, como por exemplo através de variações no ciclo solar. Mas desde o século XIX, as atividades humanas têm sido o principal motor das alterações climáticas, principalmente devido à queima de combustíveis fósseis como o carvão, o petróleo e o gás".
- As alterações climáticas não dizem apenas respeito ao aumento da temperatura, podem representar uma seca intensa, incêndios crescentes, tempestades catastróficas, escassez, subida do nível do mar, fusão do gelo polar, tempestades catastróficas, escassez de água e declínio da biodiversidade.

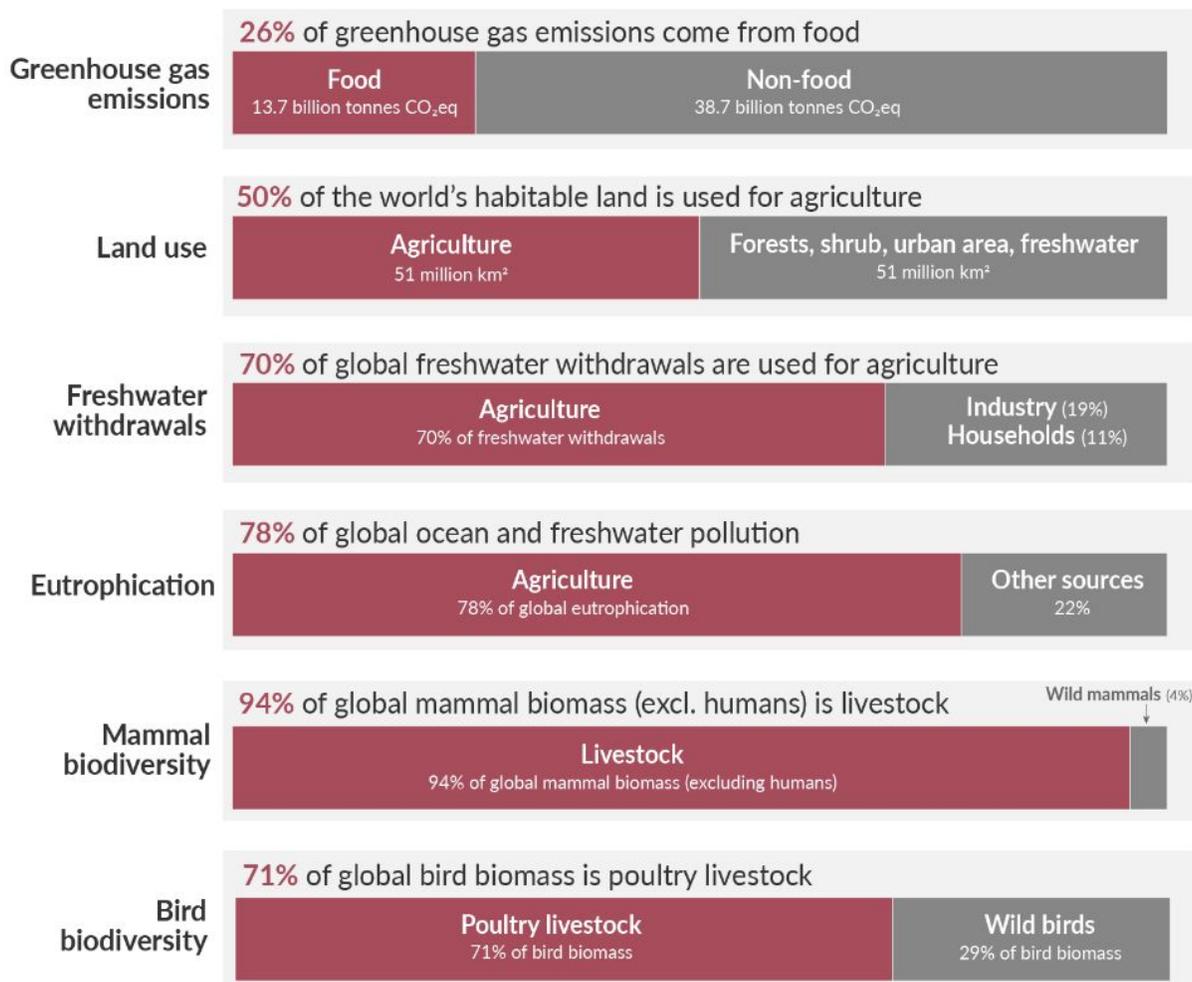
*Mas qual é o impacto da
alimentação e da agricultura no
ambiente?*

Segundo o Nosso Mundo em Dados, o impacto é pesado:

- O gráfico seguinte mostra os impactos ambientais da alimentação e da agricultura.
- Adequar o que comemos, e como produzimos os nossos alimentos, desempenha um papel fundamental no combate às alterações climáticas, reduzindo o stress hídrico e a poluição, restaurando as terras de volta às florestas ou prados, e protegendo a vida selvagem do mundo.

The environmental impacts of food and agriculture

Our World in Data



Data sources: Poore & Nemecek (2018); UN FAO; UN AQUASTAT; Bar-On et al. (2018).
OurWorldinData.org – Research and data to make progress against the world's largest problems.

Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.
Date published: November 2022.

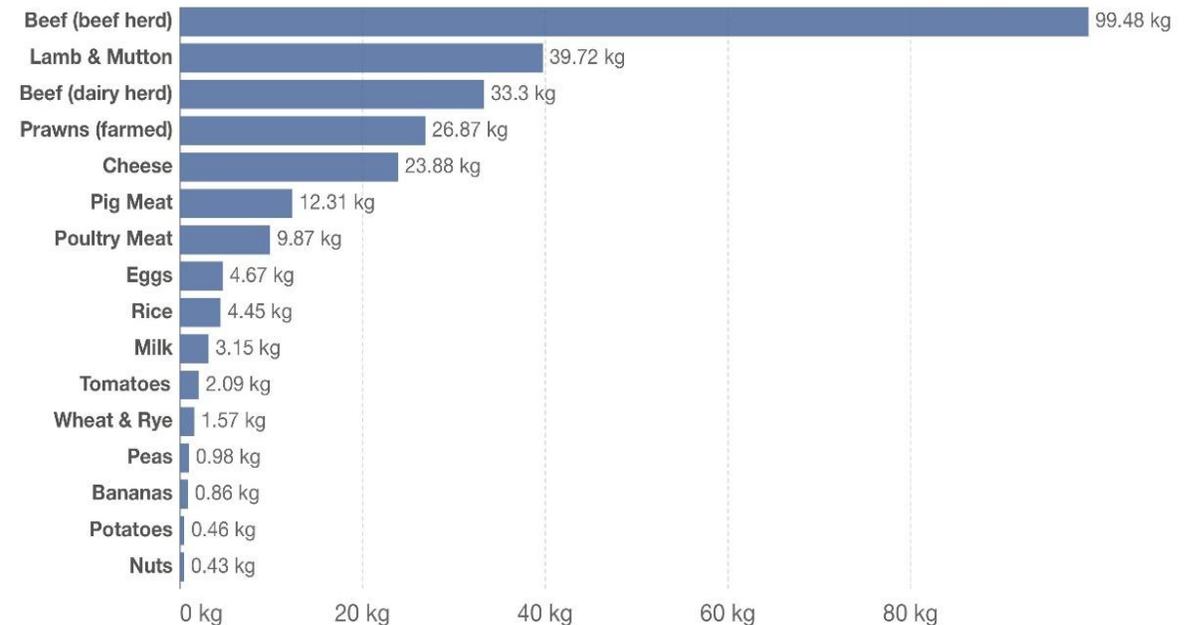
Emissão de gases com efeito de estufa

A crescente demanda de alimentos tem como consequência uma emissão impressionante de gases com efeito de estufa mais elevada.

O gráfico seguinte mostra a emissão de gases com efeito de estufa por quilograma de produto alimentar medido em equivalentes de dióxido de carbono (CO₂eq).

Greenhouse gas emissions per kilogram of food product

Emissions are measured in carbon dioxide equivalents (CO₂eq). This means non-CO₂ gases are weighted by the amount of warming they cause over a 100-year timescale.



Source: Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers.
Note: Greenhouse gases are weighted by their global warming potential value (GWP100). GWP100 measures the relative warming impact of one molecule of a greenhouse gas, relative to carbon dioxide, over 100 years.
OurWorldInData.org/environmental-impacts-of-food • CC BY

Algumas técnicas de agricultura sustentável

- *Respeito pela sazonalidade*: plantação e produção de alimentos de acordo com a estação certa.
- *Culturas rotativas*: a plantação de variedades de culturas pode ter benefícios para um solo mais saudável e um melhor controlo de pragas
- *A plantação cobre culturas e perenes*. Culturas de cobertura tais como trevo, centeio são plantadas durante as épocas de baixa estação, quando os solos poderiam ser deixados a descoberto, enquanto as culturas perenes mantêm o solo coberto e mantêm as raízes vivas no solo durante todo o ano. Estas culturas protegem e constroem a saúde do solo, evitando a erosão, reabastecendo os nutrientes do solo, e mantendo as ervas daninhas sob controlo, reduzindo a necessidade de fertilizantes e herbicidas.
- *Reduzir ou eliminar a lavoura*. A lavoura tradicional (lavoura do solo) prepara os campos para plantio pode causar perda de solo. Os métodos de plantio direto ou reduzido, que envolvem a inserção de sementes directamente no solo não perturbado, podem reduzir a erosão e melhorar a saúde do solo.

Potenciais benefícios de comer alimentos locais sustentáveis

- **É uma grande vantagem para o ambiente**, uma vez que a comida local não tem de viajar tanto para chegar ao seu prato, pelo que ajuda a reduzir as emissões de gases com efeito de estufa e contribui para melhorar a nossa pegada carbónica.
- **Beneficia a economia local**, incluindo o apoio aos agricultores locais e outros produtores.
- **Encoraja a agricultura sustentável**, e facilita o rastreio da cadeia de abastecimento até ao ponto de origem para avaliar as práticas ecológicas.
- **Assegura que os alimentos tenham passado por elevados padrões de segurança**, uma vez que os regulamentos relativos a aditivos, pesticidas, herbicidas, são muito rigorosos.

Tema 3 - Produção biológica de alimentos e sua rotulagem

Tornou-se claro que uma das estratégias vencedoras para iniciar e manter escolhas alimentares sustentáveis é a utilização de alimentos orgânicos. Para clarificar quais são as características dos alimentos biológicos na UE, podemos afirmar que se trata de um sistema global de gestão agrícola e de produção alimentar que combina

- melhores práticas ambientais
- um nível mais elevado de biodiversidade
- a preservação dos recursos naturais
- a utilização de normas mais elevadas de bem-estar animal
- a utilização de substâncias e processos naturais.

- Assim, as culturas alimentares orgânicas ajudam a preservar o equilíbrio ecológico e a aumentar a fertilidade do solo. É por isso que países de diferentes continentes estão a apoiar as escolhas alimentares orgânicas.
- Em particular a União Europeia tem muitos objetivos neste sentido, os mais importantes dos quais são o Green Deal Europeu e o Farm to Fork; o objetivo destes projetos é tornar 25% dos terrenos agrícolas da UE orgânicos mas, também, melhorar a agricultura biológica. Para atingir o objetivo estratégico, a UE está a ajudar os sectores orgânicos a alcançar o seu pleno potencial.

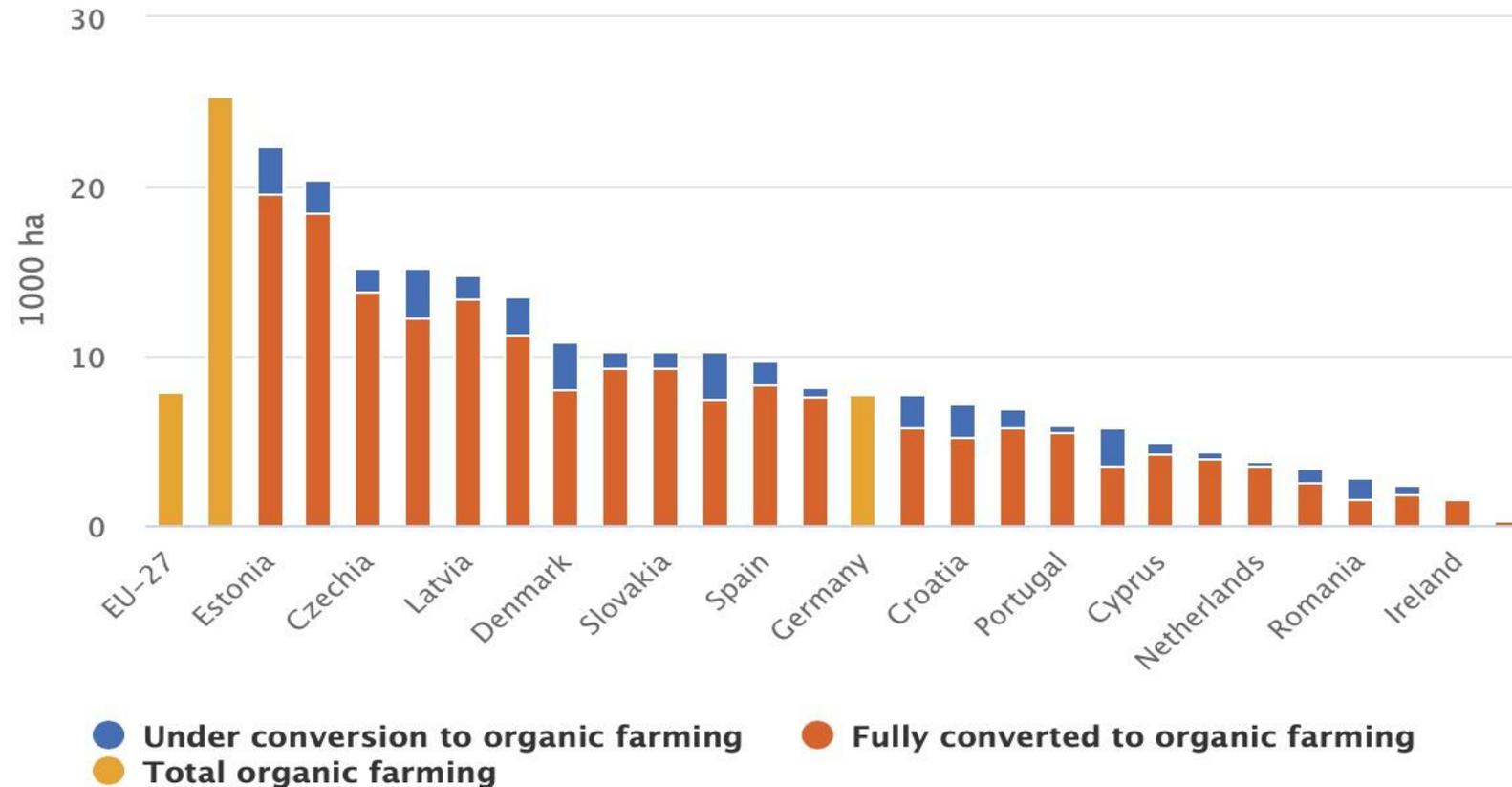
Plano de acção para a produção biológica na UE (4)



A Comissão estabeleceu um plano de acção orgânico abrangente para a União Europeia. Através dele, a Comissão pretende atingir o objectivo do Acordo Verde Europeu de 25% das terras agrícolas cultivadas em agricultura biológica até 2030.

Share of organic area in total utilised agricultural area (UAA), by country, 2019

Source: Eurostat (online data codes: org_cropar and apro_cpsh1)



O logótipo orgânico da União Europeia



- O logótipo biológico da União Europeia dá uma identidade visual coerente aos produtos biológicos produzidos na UE. Isto facilita aos consumidores a identificação dos produtos biológicos e ajuda os agricultores a comercializá-los em toda a UE.
- O logótipo biológico só pode ser utilizado em produtos que tenham sido certificados como biológicos por uma agência ou organismo de controlo autorizado. Isto significa que cumpriram condições rigorosas sobre a forma como devem ser produzidos, processados, transportados e armazenados. O logótipo só pode ser utilizado em produtos que contenham pelo menos 95% de ingredientes orgânicos e, adicionalmente, respeitar outras condições estritas para os restantes 5%.

Tema 4 - A Gastronomia contribui para a preservação da biodiversidade.

Começar um restaurante com um menu amigo do clima e do ambiente requer tempo e cuidado na escolha de alimentos de qualidade que devem satisfazer certos parâmetros:

- alimentos produzidos o mais próximo possível das instalações
- preço dos alimentos em feiras,
- frutas e legumes sazonais cultivados da forma mais tradicional possível (ex. com sementes autoproduzidas)
- carne de explorações locais e sustentáveis
- peixes capturados por pescadores locais.

Os alimentos com as características acima referidas ajudariam à sustentabilidade, biodiversidade, e reforçariam a economia circular.

A gestão da sala de jantar e do restaurante também tem influência na sustentabilidade e no impacto alimentar climático:

- gestão da água,
- gestão de resíduos,
- o tipo de serviço escolhido (tal como o tipo de toalha de mesa, lavando-a localmente; não utilizar louça de mesa descartável).

DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação contínua é um método de avaliação onde são estabelecidas diferentes actividades ou testes ao longo de uma disciplina, avaliando assim o processo de aprendizagem do aluno. O foco permanente de atenção é estabelecido no aluno e no seu processo de ensino-aprendizagem.

O sistema de avaliação VET4FOOD baseia-se em diferentes tipos de ferramentas pré-estabelecidas a fim de garantir a recolha sistemática e a análise dos resultados. Desta forma, é possível oferecer aos estudantes e auto-aprendizagem um feedback sobre os conhecimentos e competências adquiridas, o seu nível de aprendizagem e, ao mesmo tempo, oferecer um estímulo ao professor para reorientar e/ou adaptar a formação.

- Cada actividade de aprendizagem recebe uma pontuação de 10 pontos e representa uma percentagem da pontuação total desse bloco da avaliação. A média ponderada das pontuações das actividades de aprendizagem representa 50% da pontuação da unidade. O resultado do Questionário da Unidade representa os restantes 50% da pontuação de cada unidade de avaliação.
- Assim, a nota final de cada Unidade será composta por:
 - **50% da pontuação final das actividades de aprendizagem.**
 - **50% da pontuação da unidade no teste do quiz**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Obrigado!



Co-funded by
the European Union

"O conteúdo deste documento representa apenas a opinião do autor e é da sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia não aceita qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações que contém".



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

WATER AND ENERGY MANAGEMENT FOOD AND FOOD'S FOOD'S FOOTPRINTS - UNIDADE 3



Co-funded by
the European Union



eshob
Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

LISTA DE CONTEÚDOS

- Tópico 1. A relação entre os nossos sistemas alimentares e os riscos ambientais globais emergentes
- Tema 2. Quantificação dos diferentes impactos ambientais dos grupos alimentares
- Tema 3: Dicas e sugestões para melhorar a eficiência dos recursos em termos de gestão da água e da energia



VET4FOOD

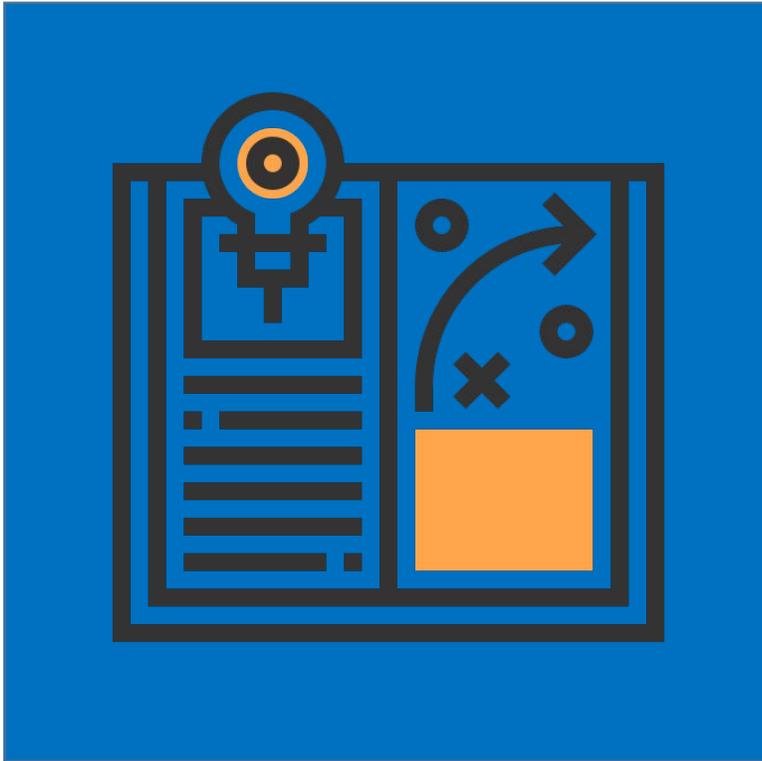
VET Training for Food Sustainability



Breve introdução sobre a Unidade e os seus objectivos e competências

- Esta unidade de aprendizagem concentra-se nos nossos sistemas alimentares e nos riscos ambientais globais emergentes. O módulo destaca, especificamente, os diferentes impactos ambientais dos alimentos, da água e da energia.
- Começando com alguns conceitos, compreenderemos como as escolhas alimentares responsáveis e a utilização inteligente dos recursos hídricos e energéticos podem ser importantes para reduzir os danos da ação humana no ambiente.

OBJECTIVO S

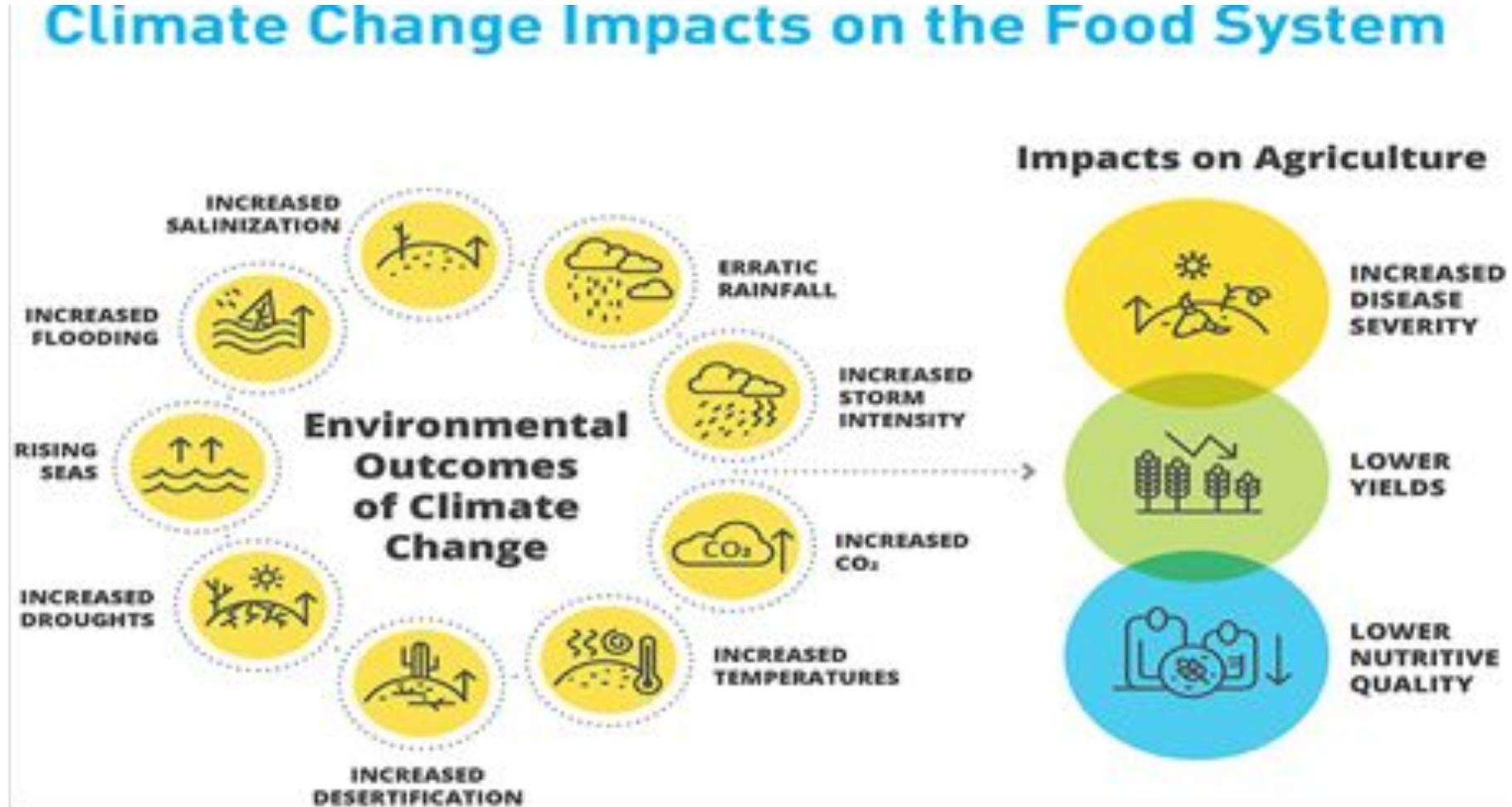


1. A relação entre os nossos sistemas alimentares e os riscos ambientais globais emergentes
2. Quantificação dos diferentes impactos ambientais dos grupos alimentares
3. Dicas e sugestões para melhorar a eficiência dos recursos em termos de gestão da água e da energia (ex. Gama IV)

Tópico 1. A relação entre os nossos sistemas alimentares e os riscos ambientais globais emergentes

- **As alterações climáticas, exacerbadas pela desflorestação e sobre-exploração da terra e dos recursos hídricos, representam uma séria ameaça à segurança alimentar da humanidade, causando enormes riscos ambientais globais.**
- **De acordo com um estudo realizado pela FAO, o sector alimentar contribui com mais de um terço das emissões globais de gases com efeito de estufa, sendo responsável por 34% das emissões de dióxido de carbono.**
- **A maior parte das emissões de gases com efeito de estufa são metano, poluição causada principalmente pela criação intensiva de gado para satisfazer a procura de carne, particularmente de vaca.**
- **Em geral, cada produto tem uma pegada ecológica maior ou menor, dependendo das emissões de CO2 geradas pelo consumo dos recursos naturais e de todo o ciclo de produção, transporte e compra.**
- **A redução da pegada ecológica do sistema alimentar requer uma dieta baseada em produtos vegetais, ao ar livre e sustentáveis.**

Tópico 1. A relação entre os nossos sistemas alimentares e os riscos ambientais globais emergentes



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

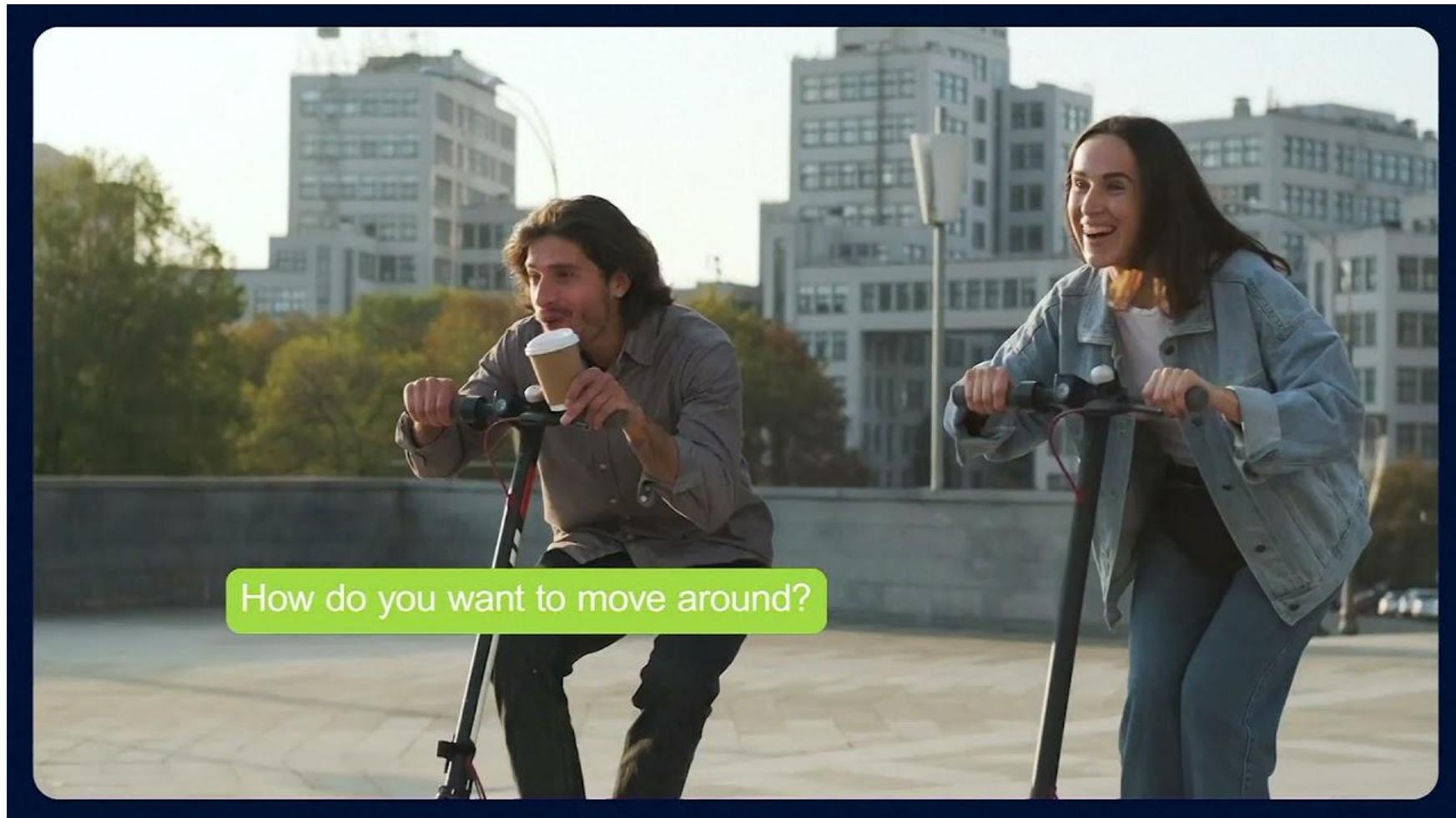
COP27 em Sharm el-Sheikh & Objectivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030

Questões de grande atualidade estiveram no centro da COP27 em Sharm el-Sheikh, realizada de 6 a 20 de novembro de 2022, o que levou a importantes decisões partilhadas por todos os Estados membros da ONU, tais como: um **compromisso de limitar o aumento do aquecimento global a 1,5o Celsius** e as **emissões de gases com efeito de estufa através da mitigação, a transformação das fontes de energia** para as tornar mais seguras e mais eficientes, e um compromisso de utilizar mais recursos económicos.

A ideia do impacto que os alimentos têm no ambiente leva ao princípio da alimentação saudável e relaciona-se com sete dos dezassete **Objectivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030**, um programa de acção para as pessoas, o planeta e a prosperidade assinado em Setembro de 2015 pelos governos dos 193 estados membros da ONU que aborda questões de importância fundamental para o desenvolvimento sustentável, tais como as alterações climáticas e a sustentabilidade alimentar.

Tópico 1. A relação entre os nossos sistemas alimentares e os riscos ambientais globais emergentes

Acordo Verde Europeu



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Tópico 1. A relação entre os nossos sistemas alimentares e os riscos ambientais globais emergentes

Acordo de Paris assinado em 2015

Mesmo o Acordo de Paris assinado em 2015, e ratificado em 2016, por 191 Estados da ONU **concentra-se em elementos, comuns a todos os países, para reduzir progressivamente as emissões globais de gases com efeito de estufa.**

O objectivo é **limitar o aquecimento global médio a muito menos de 2 graus Celsius**, visando um aumento máximo da temperatura de 1,5 graus Celsius através de fluxos financeiros para um desenvolvimento com baixas emissões de gases com efeito de estufa.

E para melhorar a capacidade de adaptação às alterações climáticas, cada país deve atualizar e apresentar planos e medidas de adaptação através da elaboração de relatórios regulares.

Também compromete todos os países a **apresentar e comentar um objetivo nacional de redução de emissões de cinco em cinco anos** a nível internacional.

Tópico 1. A relação entre os nossos sistemas alimentares e os riscos ambientais globais emergentes

Cimeira dos Sistemas Alimentares da ONU

O objectivo da Cimeira dos Sistemas Alimentares da ONU, realizada a 23 de Setembro de 2021 em Nova Iorque, é fazer progressos nos 17 ODS's, através de uma abordagem que explore a ligação entre os sistemas alimentares sustentáveis e os desafios globais como a fome, as alterações climáticas, a pobreza e a desigualdade porque, como diz Guterres (Secretário-Geral da ONU), **a pandemia realçou as ligações entre a desigualdade, a pobreza, a alimentação, a doença e o nosso planeta.** É inaceitável que a fome esteja a aumentar numa altura em que o mundo desperdiça mais de 1 bilião de toneladas de alimentos por ano.

É por isso que **precisamos de mudar os padrões de produção e consumo** através de cinco acções:

1. adoptar políticas alimentares centradas na nutrição, tais como programas de alimentação escolar;
2. apoiar os mercados locais e as cadeias de abastecimento alimentar;
3. aumentar o financiamento agrícola para 20% das despesas;
4. encorajar as cooperativas de agricultores e assegurar o acesso das mulheres aos fatores de produção;
5. expandir programas de redes de segurança social e investir em sistemas de alerta precoce climático

Tema 2. Quantificação dos diferentes impactos ambientais dos grupos alimentares

- O impacto ambiental é a **pegada deixada por cada objeto, alimento e/ou comportamento humano** na natureza que pode ser rastreada até à emissão de CO₂.
- **Contudo**, juntamente com a quantidade de CO₂ emitida como resultado de uma determinada prática, o consumo de recursos naturais como a **água e o consumo de energia também deve ser tido em conta.**

Tema 2. Quantificação dos diferentes impactos ambientais dos grupos alimentares



INDICADORES BÁSICOS DO IMPACTO AMBIENTAL DOS ALIMENTOS

Três indicadores básicos são utilizados para determinar o impacto ambiental dos alimentos:

- a **pegada hídrica**, para quantificar o consumo e a utilização dos recursos hídricos;
- a **pegada ecológica**, para a quantidade de terra necessária para fornecer recursos;
- a **pegada de carbono**, para medir as emissões de gases com efeito de estufa.

Em particular:

- utilização da terra, ou seja, a quantidade de terra ou mar que tem de ser ocupada;
- a água necessária para a produção (pegada hídrica);
- qualquer eutrofização do solo causada por fertilizantes;
- a acidificação dos mares e oceanos causada pela absorção do CO₂ libertado pela actividade humana;
- o impacto de cada alimento, em particular da carne, que tem o maior impacto em termos de emissões de gases que alteram o clima e a utilização dos solos.

REQUISITOS ALIMENTARES ADEQUADOS

Uma escolha dietética apropriada requer:

- **reduzir o consumo de carne** em prol de alimentos de origem vegetal;
- **limitar o consumo de alimentos ricos em energia**, que frequentemente saciam pouco e encorajam o acesso constante aos alimentos;
- **limitar os desperdícios alimentares**: faça as suas compras comprando apenas o que precisa e prepare porções justas de alimentos; assegure o armazenamento adequado das sobras de modo a que possam ser reutilizadas noutras preparações;
- **ser informado acerca da emergência climática e tomar medidas** para proteger o ambiente e a nossa saúde.

Tema 2. Quantificação dos diferentes impactos ambientais dos grupos alimentares

POSSÍVEIS ESCOLHAS SUSTENTÁVEIS

Assim, à mesa podemos fazer escolhas sustentáveis e seguir uma dieta ecológica baseada em alimentos sustentáveis, ou seja, alimentos saudáveis, nutritivos e com um baixo impacto ambiental em termos de utilização da terra, recursos hídricos utilizados e emissões de carbono e azoto, como por exemplo:

- Produtos locais de 0 km, abastecidos diretamente pelos produtores, evitando custos de transporte e um impacto ambiental elevado;
- Frutas e legumes sazonais e frescos assim como alimentos à base de plantas;
- O azeite como fonte de gordura;
- Queijo e/ou iogurte, com consumo diário, mas em quantidades limitadas;
- Alimentos produzidos por agricultores e produtores que produzem alimentos de uma forma mais sustentável;
- Ovos orgânicos de galinhas criadas ao ar livre;
- Lacticínios e queijos de pequenos produtores que respeitam a terra;
- Alimentos orgânicos, cultivados sem OGM e pesticidas;
- Carne proveniente de explorações pecuárias sustentáveis e não intensivas, respeitando o bem-estar animal;
- Peixe local e produtos da pesca sustentável;

Tema 2. Quantificação dos diferentes impactos ambientais dos grupos alimentares

Quantificação dos diferentes impactos ambientais dos grupos alimentares - "BOM, LIMPO E JUSTO".

Estas escolhas sustentáveis são o fio condutor do **slogan da Slow food: 'Bom, limpo e justo'** e englobam todo o conceito de alimentação sustentável pelo respeito ao meio ambiente, à saúde animal e humana e aos critérios da neutralidade.

Contudo, é sempre necessária boa informação, por isso é importante ler os rótulos e perguntar ao retalhista o que se está a comprar.

Para escolher alimentos sustentáveis é necessário:

- comprar produtos de origem local
- Comprar diretamente aos produtores;
- escolher produtos a granel que não utilizem embalagens;
- escolher fruta e legumes sazonais.

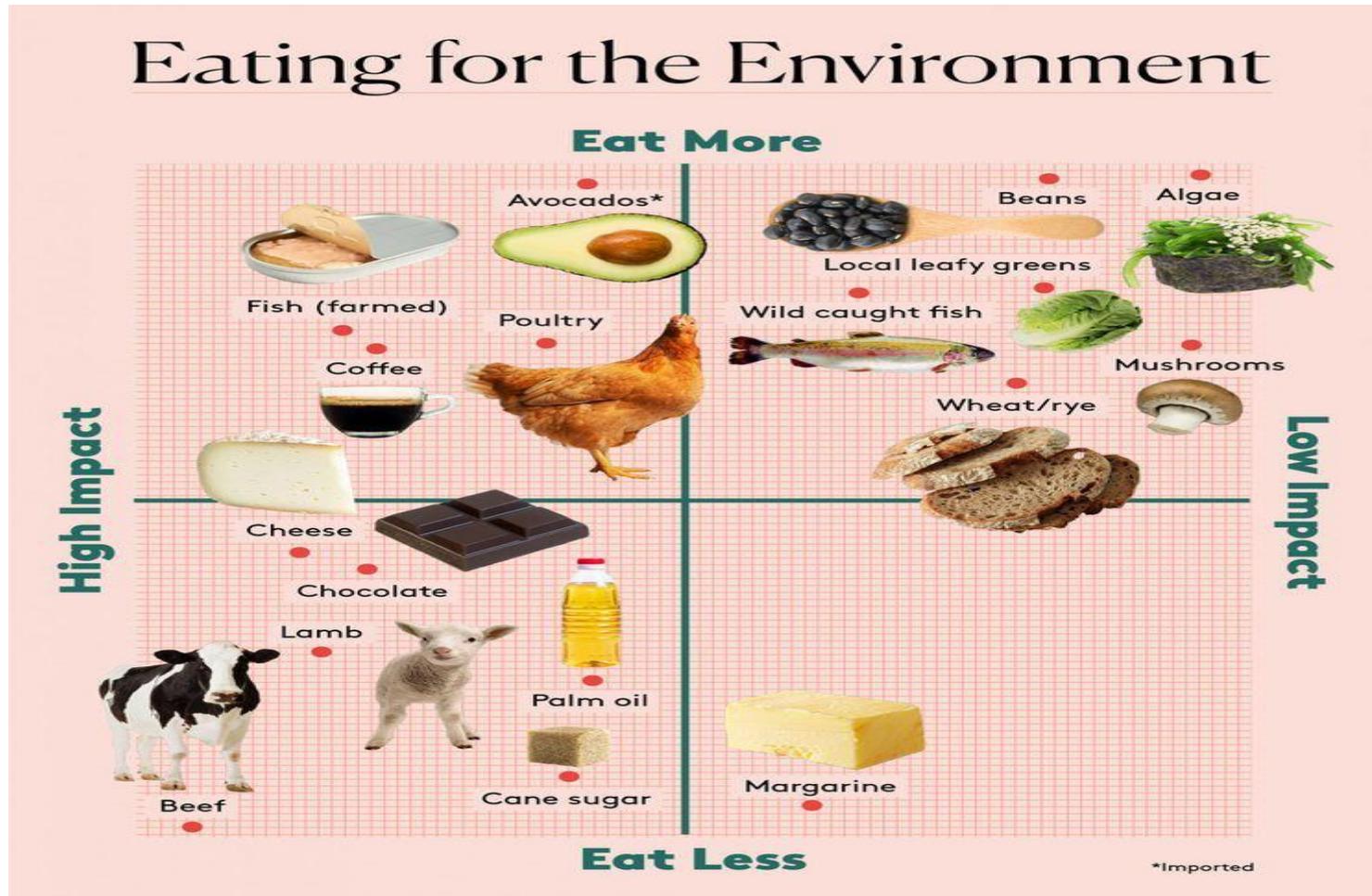
Tema 2. Quantificação dos diferentes impactos ambientais dos grupos alimentares

ALGUNS ALIMENTOS NÃO SUSTENTÁVEIS

Na prática, são considerados alimentos não sustentáveis:

1. Carne e produtos lácteos devido à terra, água e consumo de energia envolvidos na sua produção, mas também devido às substâncias residuais e às emissões dos próprios animais. Aqueles que optarem por não eliminar estes produtos podem reduzir o seu consumo a uma ou duas porções por semana, tentando comprar em quintas ecológicas e locais.
2. Peixe porque é o resultado da sobreexploração que conduz a desequilíbrios nos ecossistemas marinhos e à pesca intensiva e ilegal. Entre os peixes menos sustentáveis encontram-se o salmão, o atum rabilho, o espadarte e o marisco. Pelo contrário, a cavala, o gaiado, a sardinha, a tainha e o âmbar-jack têm um impacto ambiental menor.
3. Quinoa, porque é utilizada cada vez mais terra para o seu cultivo em detrimento da preservação das populações locais e do habitat natural. Chega à Europa a partir dos Andes,
4. Soja, produzida principalmente no Brasil e na Argentina, locais com graves problemas de desflorestação. Nos últimos anos também tem sido cultivada na Europa, por isso, se decidir comprar produtos de soja, é melhor certificar-se da sua origem.
5. O óleo de palma, cada vez mais presente nos rótulos dos alimentos é produzido principalmente na Indonésia e Malásia e é também a causa de uma desflorestação maciça com o consequente desequilíbrio da flora e fauna locais.
6. Bananas cujo impacto ambiental negativo se deve à sua exportação do Equador, Filipinas, Costa Rica, Colômbia e Guatemala para o resto do mundo.
7. Chocolate que provém de uma planta que só cresce em certas áreas em torno das florestas equatoriais e, devido ao aumento da procura os pequenos produtores estão a plantar cacau, desflorestando e destruindo a biodiversidade.

Tema 2. Quantificação dos diferentes impactos ambientais dos grupos alimentares



Tema 3: Dicas e sugestões para melhorar a eficiência dos recursos em termos de gestão da água e da energia

- A crise ambiental ligada às alterações climáticas e a recente pandemia de Covid-19 tornaram ainda mais evidentes as fortes inter-relações entre a nossa saúde, ecossistemas, cadeias de abastecimento, padrões de consumo e limites planetários. É por isso crucial a existência de um sistema agro-alimentar robusto e resistente que funcione em todas as circunstâncias e assegure um abastecimento suficiente de alimentos acessíveis, sustentáveis e saudáveis para os cidadãos.
- Muitas empresas do **sector IV Gamma** - fruta e legumes frescos e lavados - contribuem para os objetivos da estratégia para um sistema agro-alimentar sustentável, saudável e justo. Estes produtos - **embalados e prontos a comer** - não só contribuem para a nossa saúde ao encorajar o consumo de fruta e vegetais na nossa dieta diária, mas também representam **uma escolha altamente sustentável do ponto de vista ambiental**, de acordo com os compromissos do European Green New Deal e a estratégia Farm to Fork.

Tema 3: Dicas e sugestões para melhorar a eficiência dos recursos em termos de gestão da água e da energia

- As empresas da gama IV têm como objectivo certificar e garantir a segurança alimentar com milhares de controlos anuais na cadeia de produção, a fim de terem um produto seguro. Na Europa, Itália representa uma das excelências no mercado internacional, reconhecida pela quantidade de produtos vendidos em Itália e exportados. As vendas da gama IV são também significativas no Reino Unido, França, Holanda e Suíça, enquanto ainda é embrionária na Europa de Leste, Espanha e Alemanha.

Tema 3: Dicas e sugestões para melhorar a eficiência dos recursos em termos de gestão da água e da energia



Tema 3: Dicas e sugestões para melhorar a eficiência dos recursos em termos de gestão da água e da energia

FOOD RANGE CLASSIFICATION

First Range

Products that have not undergone any preservation treatment: vegetables, fish products, meat

Second Range

boxed and preserved products, which have undergone preservation treatments: sterilisation, pasteurisation, freeze-drying,...

Third Range

Frozen and deep-frozen products

Fourth Range

Ready-to-eat fruit and vegetables. These are fresh fruit and vegetables, sold in trays or plastic bags, washed, dried and cut into pieces before packaging

Fifth Range

pre-cooked and pre-frozen, preserved under vacuum or in a controlled atmosphere.

Tema 3: Dicas e sugestões para melhorar a eficiência dos recursos em termos de gestão da água e da energia

- A **IV Gama** centra-se na sustentabilidade dos processos de produção: o desperdício alimentar e a redução do consumo de energia, sendo já descascado, lavado e porcionado é zero desperdício, uma vez que o conteúdo da embalagem está disponível para consumo na sua totalidade.
- **Os resíduos de produção são então 100% reutilizados**, principalmente para alimentação animal, de uma forma perfeitamente circular, sem serem deitados fora, como é o caso da limpeza doméstica dos produtos da primeira gama.
- Do ponto de vista do consumo, graças às inovações tecnológicas, verifica-se **uma redução notória das necessidades de água e energia**. Em qualquer caso, o processo da empresa é consideravelmente mais eficiente porque o processo de lavagem consome cerca de **90 % menos água** do que o processo doméstico para o mesmo produto.

Tema 3: Dicas e sugestões para melhorar a eficiência dos recursos em termos de gestão da água e da energia

- Dado que **40% do plástico eliminado na Europa está relacionado com embalagens** e apenas **9% é reciclado**, a União Europeia procura soluções inovadoras para limitar a utilização do plástico nas embalagens.
- Alguns dos principais países importadores de produtos italianos IV Gama, tais como França e Espanha, optaram por aplicar a directiva europeia sobre a utilização de plástico de utilização única (Directiva da UE nº 904/2019) com o objectivo de promover a venda de produtos frescos sem embalagem, permitindo aos clientes trazer os seus próprios recipientes reutilizáveis para serem enchidos com fruta e vegetais limpos e lavados no local.

Tema 3: Dicas e sugestões para melhorar a eficiência dos recursos em termos de gestão da água e da energia

Em resumo, pode dizer-se que **a IV Gama é um sector extremamente dinâmico e em crescimento**, apesar da queda temporária nas vendas induzida pela pandemia.

Contudo, o sector está a enfrentar alguns desafios importantes. Este é um desafio longe de ser simples, dadas as disparidades nas esferas social, sanitária e económica; além disso, os atores políticos a nível local, nacional e internacional nem sempre estão de acordo.

Para enfrentar este desafio, é **necessário identificar e promover** soluções **inovadoras** que ofereçam as ferramentas certas para conseguir transformar aquilo que é atualmente visto como uma ameaça numa oportunidade.

DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação contínua é um método de avaliação onde são estabelecidas diferentes atividades ou testes ao longo de uma disciplina, avaliando assim o processo de aprendizagem do aluno. O foco permanente de atenção é estabelecido no aluno e no seu processo de ensino-aprendizagem.

O sistema de avaliação VET4FOOD baseia-se em diferentes tipos de ferramentas pré-estabelecidas a fim de garantir a recolha sistemática e a análise dos resultados. Desta forma, é possível oferecer aos estudantes um feedback sobre os conhecimentos e competências adquiridos, o seu nível de aprendizagem e, ao mesmo tempo, oferecer um estímulo ao professor para reorientar e/ou adaptar a formação.

- Cada atividade de aprendizagem recebe uma pontuação de 10 pontos e representa uma percentagem da pontuação total desse bloco da avaliação. A média ponderada das pontuações das atividades de aprendizagem representa 50% da pontuação da unidade. O resultado do Questionário da Unidade representa os restantes 50% da pontuação de cada unidade de avaliação.
- Assim, a nota final de cada Unidade será composta por:
 - 50% da pontuação final das atividades de aprendizagem.
 - 50% da pontuação da unidade no teste do quiz



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Obrigado!



Co-funded by
the European Union

"O conteúdo deste documento representa apenas a opinião do autor e é da sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia não aceita qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações que contém".



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

PERDA E DESPERDÍCIO ALIMENTAR - UNIDADE 4



Co-funded by
the European Union



eshob

Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

LISTA DE CONTEÚDOS

- Tema 1- As questões relacionadas com os desperdícios e perdas alimentares que ocorrem ao longo da cadeia de abastecimento alimentar, com particular ênfase na logística.
- Tema 2- Distribuição, poupança monetária e consumo final.
- Tema 3- Estratégias e/ou melhores práticas para reduzir desperdício e perdas alimentares e/ou doar sobras.
- Tópico 4- Embalagem adequada para prevenção.
- Tópico 5- Regras e leis nacionais sobre resíduos alimentares para doação de restos de comida.



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Breve introdução sobre a Unidade e os seus objetivos e competências

- A perda alimentar ocorre mais frequentemente nas fases de produção, pós-colheita, e transformação da cadeia alimentar. Enquanto o desperdício alimentar ocorre no final da cadeia alimentar. Os resíduos alimentares são os alimentos que foram originalmente produzidos para consumo humano, mas que depois foram descartados ou não foram consumidos por seres humanos.

Breve introdução sobre a Unidade e os seus objetivos e competências

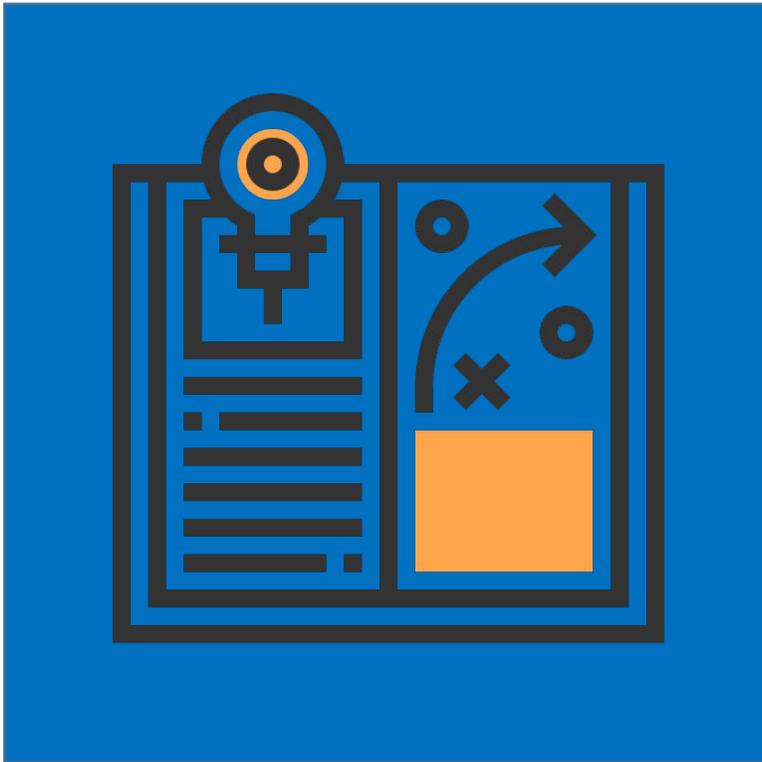
Aptidões:

1. Compreensão geral das perdas e desperdícios alimentares na cadeia alimentar.
2. Técnica de conservação para reduzir o desperdício alimentar.
3. Conceber ações específicas (por exemplo, menus) com o objetivo de reduzir os resíduos.
4. Organizar o seu trabalho de forma mais eficiente para evitar comportamentos impróprios.

Competências:

1. Planear e implementar estratégias ecológicas para reduzir a perda e os resíduos alimentares.
2. Utilizar formatos e materiais de embalagem para maximizar o tempo de conservação e minimizar o desperdício alimentar.
3. Conceber uma estratégia para a redução dos resíduos alimentares.
4. Implementar técnicas de armazenamento.
5. Implementar práticas de economia circular.

OBJETIVOS



1. As questões relacionadas com os desperdícios e perdas alimentares que ocorrem ao longo da cadeia de abastecimento alimentar, com particular ênfase na logística, distribuição, economia de dinheiro e consumo final.
2. Poderiam ser desenvolvidas estratégias e/ou melhores práticas para reduzir os desperdícios e perdas alimentares e/ou doar sobras.
3. Embalagem adequada para prevenção
4. Normas e leis nacionais sobre resíduos alimentares para doação de restos de comida.

Tema 1 - As questões relacionadas com os resíduos e perdas alimentares que ocorrem ao longo da cadeia de abastecimento alimentar, com ênfase na logística

Actualmente, a estética desempenha um papel muito importante nas nossas vidas, tanto a nível pessoal como social. É, portanto, essencial saber como reduzir os seus resíduos e os seus instrumentos de controlo e avaliação.

Isto também pode ser extrapolado para os alimentos que a população está atualmente a consumir.

Há muitas empresas dedicadas ao mundo da alimentação que fazem uma classificação prévia da qualidade e dos calibres dos seus alimentos, por vezes ignorando o aspecto estético dos materiais, muitas vezes produzidos pelos problemas climáticos e ambientais. Estas classificações preliminares são frequentemente efectuadas directamente nos campos, no caso dos vegetais, nos mercados de peixe, no caso do peixe, e nos matadouros, no caso da carne.



VET4FOOD
 VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
 the European Union

Tema 1 - As questões relacionadas com os resíduos e perdas alimentares que ocorrem ao longo da cadeia de abastecimento alimentar, com particular ênfase na logística

No caso do peixe, consumir peixe local em vez de peixe de fora.

Se for peixe selvagem, é melhor do que peixe cultivado, o preço tem influência e é mais caro, mas é de melhor qualidade, e estamos a ajudar o ambiente.

Existe uma grande quantidade de alimentos que não é destinada a uma linha de produção para embalagem ou distribuição, devido à sua aparência física.

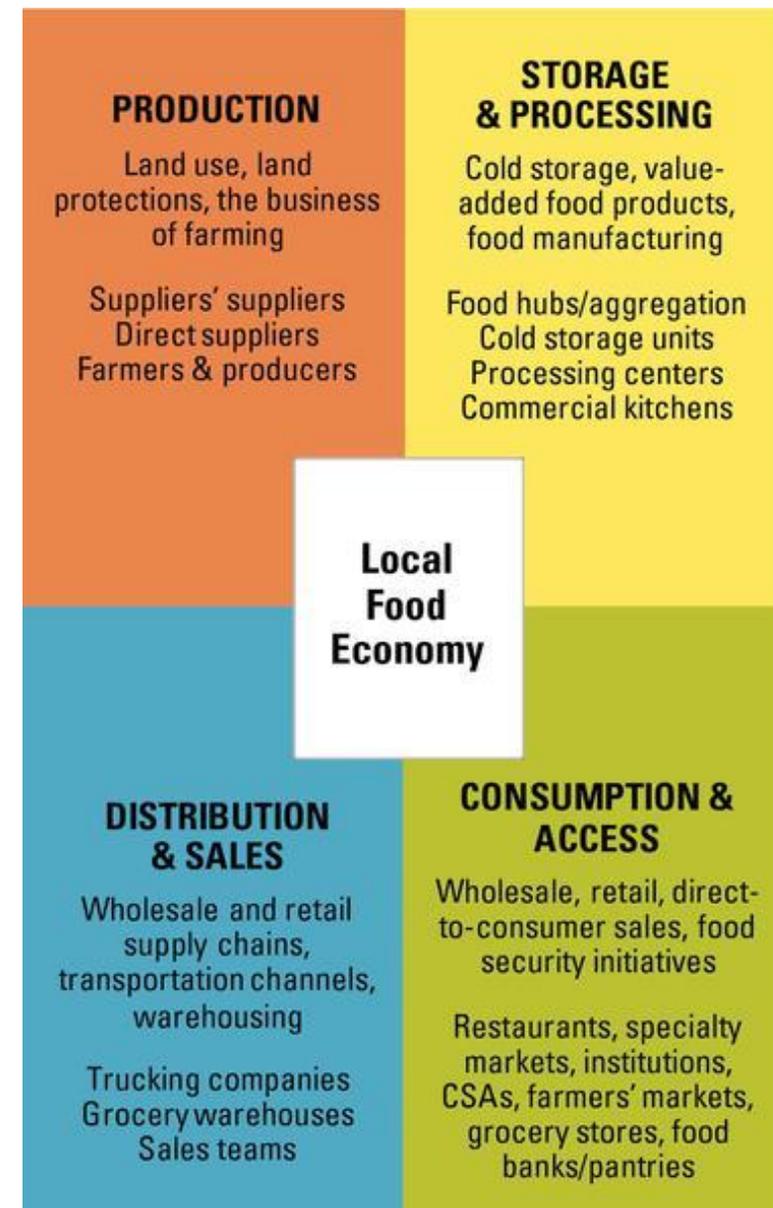
O que lhe acontece então? A maioria é deitada fora ou não chega às lojas, embora a muitos deles pudesse ser dada uma segunda vida ou outro destino decente.

> Ver o vídeo sobre "Resíduos Alimentares": O Custo Escondido dos Alimentos que Deitamos fora I ClimateScience": <https://youtu.be/ishA6kry8nc>

TÓPICO 2 - Distribuição, poupança monetária e consumo final.

- Muitas vezes a caminho da fábrica de produção para reembalar ou tartar, estes alimentos sofrem golpes ou má conservação devido ao transporte incorrecto. Isto resulta numa grande perda económica que, se for bem gerida, poderá ser reutilizada para outros fins.
- Como um todo, influencia novamente a sua receção e catalogação na fábrica de produção, transformando parte desses produtos em matérias-primas descartáveis, muitas vezes reutilizáveis mas descartadas porque não têm uma boa aparência física e nem sequer sabemos como ou onde tratá-las.
- Devemos promover a ação de compra e venda com fornecedores e produtores locais, procurando matérias-primas com denominação de origem, produtos de proximidade, e desfrutando de alimentos sazonais. Temos de tirar partido dos benefícios que a terra nos proporciona dos alimentos sazonais, tais como abóboras no Inverno ou cerejas no Verão.

Observar as seguintes características sobre a economia alimentar local:



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

TÓPICO 3 - Estratégias e/ou melhores práticas para reduzir desperdícios e perdas alimentares e/ou doar sobras.

- Como comentamos no tópico anterior sobre a perda económica e energética, **devemos utilizar** produtos de **zero quilómetro**, com Denominação de Origem (D.O.) ou Denominação de Origem Protegida (P.D.O.). A viagem desde o produtor até ao ponto de venda seria mais curta do que se comprássemos num local a muitos quilómetros de distância, evitando assim um consumo excessivo de combustível no transporte.
- Poderiam ser feitos apelos à população da localidade onde tem lugar a época da colheita, para que adquirissem as matérias-primas para uso doméstico ao preço de custo e efetuassem o transporte no seu próprio veículo.
- Também poderiam ser criados acordos para recolha de produtos provenientes da segunda classificação de materiais descartados para lhes dar uma nova utilização, como no caso da fruta: utilização de fruta com pouca estética visual para transformação dessa fruta em compotas ou ou sumos.
- Transformar estratégias de recuperação em ações através da educação: reutilização / reprocessamento de alimentos para evitar perdas e reutilizar o máximo possível de alimentos (sopa de vegetais, batidos de fruta, etc.), melhorias nas técnicas de conservação, reciclagem e compostagem.

TÓPICO 3 - Estratégias e/ou melhores práticas para reduzir desperdícios e perdas alimentares e/ou doar sobras.

- Com restos de comida em mercados ou restaurantes poderíamos doar restos da cozinhas como sopa para pessoas necessitadas.



- Um grande exemplo de soluções empresariais e sociais para reduzir o desperdício alimentar são, por exemplo: **"Too Good To Go" ou "ReFood"...**
- Onde o utilizador pode comprar um produto em perfeitas condições que está prestes a ser deitado fora ou prestes a expirar. Desta forma, evita-se o desperdício de alimentos. Uma segunda oportunidade para o produto.

TÓPICO 4 - Embalagem adequada para a prevenção.

A preocupação e sensibilização para o ambiente está a crescer e os produtores começam a substituir as embalagens tradicionais por embalagens mais sustentáveis com um menor impacto ambiental.

As embalagens sustentáveis tendem a reduzir o seu volume e peso, e a utilização de plástico também é menor.

O seu ciclo de vida, desde o seu fabrico, transporte, reciclagem e a energia utilizada para os fabricar, é reduzido.

Têm uma elevada capacidade de reutilização e a maioria deles não contém produtos químicos perigosos para a saúde humana e animal.

Exemplos de embalagens sustentáveis são o papelão em substituição do plástico e do papel. Em alguns locais podemos também encontrar sacos feitos de amido de batata ou os clientes são encorajados a utilizar recipientes reutilizáveis e a comprar a granel.

Outras embalagens sustentáveis estão atualmente a ser utilizadas em lojas de comida take-away, utilizando embalagens cuja função principal é a conservação. Estes produtos, feitos de materiais menos tóxicos e muitas vezes reciclados, foram produzidos com menor consumo de energia e desenhos para serem dobrados e compactados. Ao mesmo tempo, têm aumentado a sua capacidade de serem reciclados, reutilizados ou eliminados com baixo impacto ambiental.

FOOD MILES

the distance food travels from the producer to the consumer



Our Local FOOD SYSTEM



ECOSYSTEM SERVICES

clean air, pollination, fertile soil, and other benefits of natural cycles



GROW

HARVEST

PROCESS

DISTRIBUTE

EAT

WASTE

13% of agricultural production value is from vegetables, fruits, and nuts.

19 certified organic farms growing flowers, food, and livestock.

26% of residents grow food in a backyard or community gardens.

45 school gardens and 15 community gardens.

50 types of vegetables, over 30 kinds of fruits and nuts, and six species of domesticated animals.

122 commercial fishing boats catch 18,657,893 pounds of seafood annually.

40,000 pounds of honey (3.7% of California's honey).

10% of the county's total manufacturing industry is devoted to food.

We make baked goods, tortillas, seafood and other animal products, dairy products, prepared fruits and vegetables, sugar and confection products, and grain and oil seed.

27 weekly farmer's markets hosted in 18 cities.

16 CSA's deliver within the county.

3 wholesale produce distribution centers.

723 grocery stores.

Each phase of the food system has a carbon footprint.

The drought has decreased food production.

Waste is produced in every phase of the food system

40% of residents report eating fast food once a week.

707 food service establishments in the county, including restaurants, hospitals, schools, and business cafeterias.

34% of low-income households are food insecure.

30% of the national food-supply is lost at the retail and consumer level.

18% of California's waste stream is food (5,591,179 tons annually).

Food waste may be composted and transformed into nutrient rich soil that aids carbon sequestration and water quality.



Sustainable San Mateo County
Economy. Equity. Environment.

2016 KEY INDICATOR: FOOD SYSTEMS



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



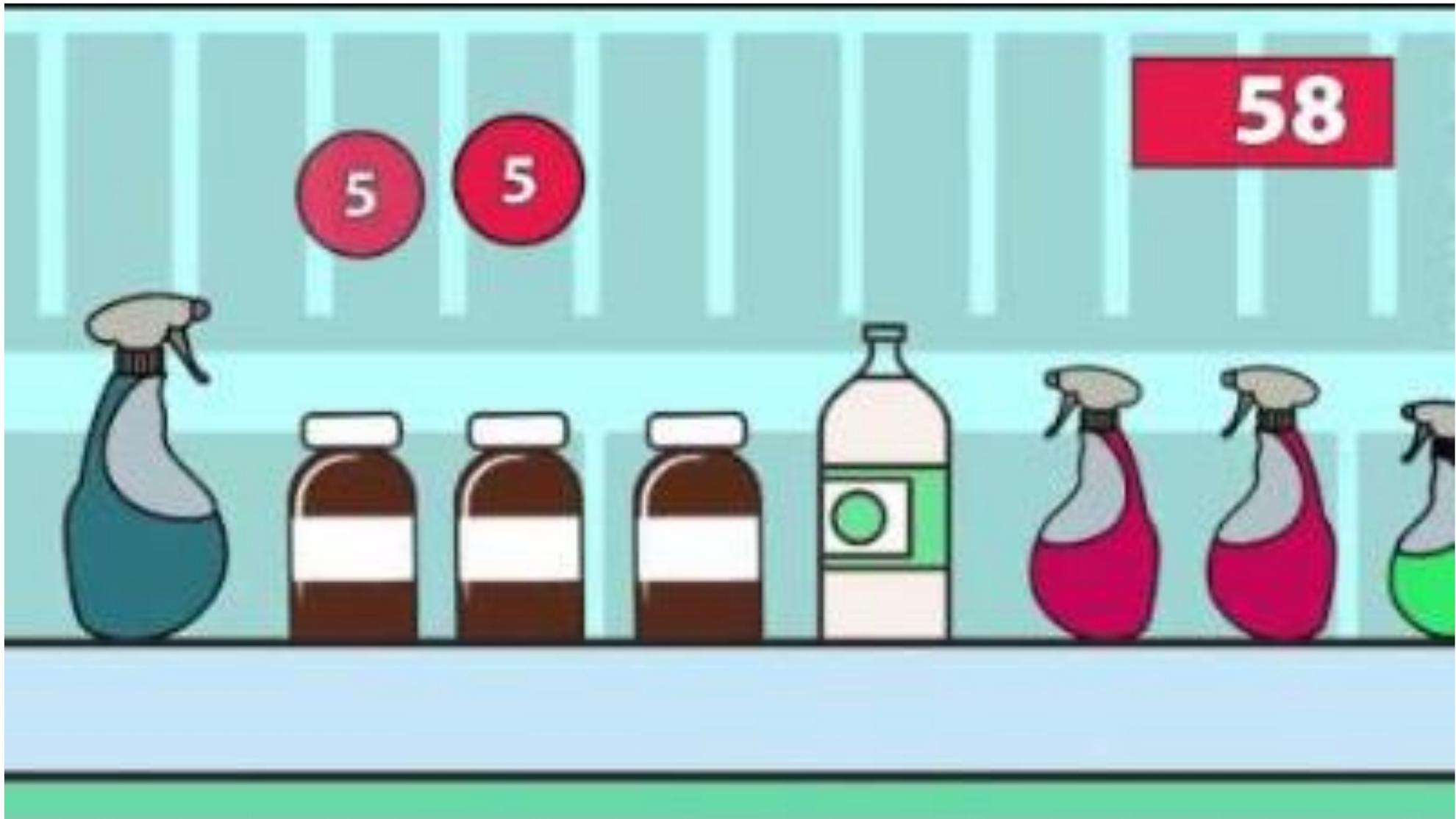
Co-funded by the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union





VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

TÓPICO 5 - Regras e leis nacionais sobre resíduos alimentares para doação de restos de comida.

- Contra o desperdício de alimentos e a reutilização de alimentos, existem associações sem fins lucrativos responsáveis pela recuperação de excedentes alimentares próprios para consumo humano e pela luta contra a pobreza alimentar, dando-os a pessoas em situações precárias.
- Estes são os principais objectivos de associações como a **Cáritas** ou a **Fundação do Banco Alimentar**.
- Também fazem campanhas alimentares em momentos específicos para poderem abastecer os seus armazéns para futuras doações a pessoas em situação de pobreza alimentar.



TÓPICO 5 - Regras e leis nacionais sobre resíduos alimentares para doação de restos de comida.

- É importante, de acordo com os regulamentos, que os alimentos estejam bem rotulados e que seja respeitada a cadeia de transporte de um ponto para outro. Existe o risco de os alimentos se estragarem no caminho e, portanto, têm de ser transportados correctamente, a fim de evitar qualquer tipo de problema.
- Muitas associações e fundações organizam refeições solidárias para prevenir o desperdício de alimentos e principalmente para alimentar as pessoas necessitadas.
- Por outro lado, existem **plataformas ou APPs exigentes**, que já mencionámos anteriormente, que promovem a reutilização dos excedentes alimentares, especialmente no mundo da restauração.



TÓPICO 5 - Regras e leis nacionais sobre resíduos alimentares para doação de restos de comida.

- Estas plataformas anunciam no final do dia os produtos excedentes disponíveis nos seus estabelecimentos. A população de uma cidade onde existe uma loja que oferece estes excedentes, através da aplicação, pode comprar vários lotes a preços muito baixos e ir buscar à loja, bastando para isso mostrar o pagamento.
- Podemos encontrar ofertas de restaurantes, lojas com legumes e fruta, pequenos-almoços de hotéis cujas refeições não foram consumidas, e sobretudo padarias e cafés, cujos excedentes de pastelaria e pão não foram vendidos.
- É uma forma de cobrir as necessidades alimentares da população, ajudando o comércio e o ambiente a não desperdiçar alimentos em boas condições.
- Além disso, muitos restaurantes e estabelecimentos vendem ou dão o seu óleo usado a associações para produzir sabão. Desta forma, dão uma segunda vida a um produto básico que é hoje em dia um luxo.



HOW TO SAFELY STORE LEFTOVERS

How to Safely Store Leftovers
https://www.youtube.com/watch?v=5u1h0v4JdkI2E



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



HOW TO BUY LEFTOVER FOOD TO REDUCE WASTE

KGW8.



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação contínua é um método de avaliação onde são estabelecidas diferentes atividades ou testes ao longo de uma disciplina, avaliando assim o processo de aprendizagem do aluno. O foco permanente de atenção é estabelecido no aluno e no seu processo de ensino-aprendizagem.

O sistema de avaliação VET4FOOD baseia-se em diferentes tipos de ferramentas pré-estabelecidas a fim de garantir a recolha sistemática e a análise dos resultados. Desta forma, é possível oferecer aos estudantes um feedback sobre os conhecimentos e competências adquiridos, o seu nível de aprendizagem e, ao mesmo tempo, oferecer um estímulo ao professor para reorientar e/ou adaptar a formação.

- Cada atividade de aprendizagem recebe uma pontuação de 10 pontos e representa uma percentagem da pontuação total desse bloco da avaliação. A média ponderada das pontuações das atividades de aprendizagem representa 50% da pontuação da unidade. O resultado do Questionário da Unidade representa os restantes 50% da pontuação de cada unidade de avaliação.
- Assim, a nota final de cada unidade será composta por:
 - **50% da pontuação final das atividades de aprendizagem.**
 - **50% da pontuação da unidade no teste do quiz**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Obrigado!



Co-funded by
the European Union

"O conteúdo deste documento representa apenas a opinião do autor e é da sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia não aceita qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações que contém".



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability

ECONOMIA CIRCULAR E RESILIÊNCIA - UNIDADE 5



Co-funded by
the European Union



LISTA DE

- Tema 1: A importância da economia local para o desenvolvimento sustentável
- Tema 2: O conceito de economias alimentares locais e o seu impacto na comunidade.
- Tema 3: Estratégias e melhores práticas de Sistemas Alimentares Alternativos (SFA) em termos de produção, distribuição e compra.
- Tema 4: Valor comercial dos alimentos locais
- Tema 5: O conceito de soberania alimentar como uma alternativa ao conceito de segurança alimentar.
- Tema 6: Economia circular e o seu papel na promoção da economia local
- Tema 7: O valor económico e os benefícios potenciais da economia circular.



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Breve introdução sobre a Unidade e os seus objectivos e competências

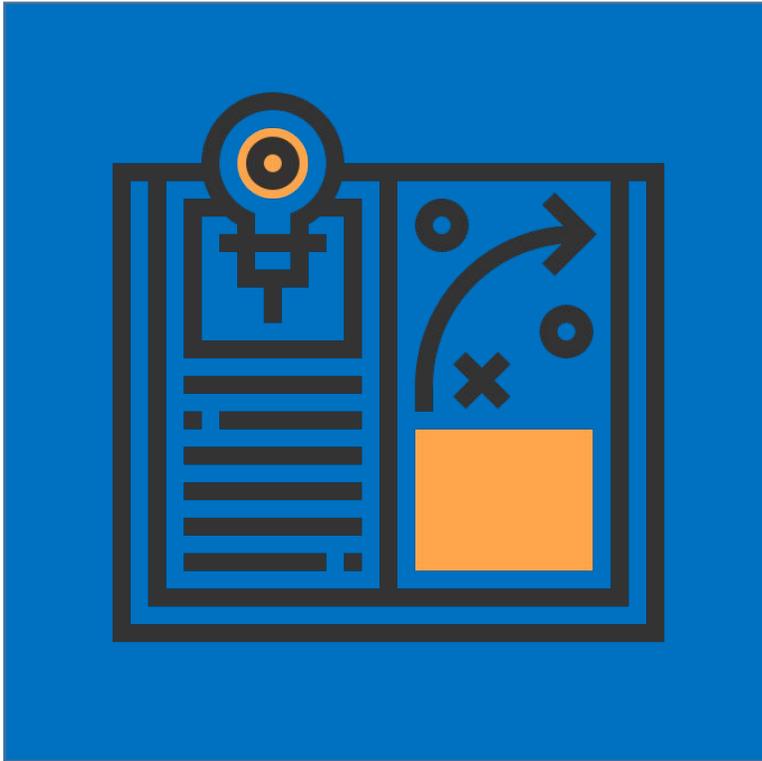
Neste módulo descrevemos o valor económico do desenvolvimento de sistemas alimentares locais e alternativos, tais como a curta cadeia de abastecimento alimentar, a sua relação com o conceito de segurança alimentar e soberania alimentar e alguns outros exemplos de sistemas alimentares alternativos desenvolvidos entre a Europa.

Breve introdução sobre a Unidade e os seus objetivos e competências

Competências:

1. Aplicar programas privados e públicos que promovam o desenvolvimento de projetos/empresas alimentares locais.
2. Trabalhar em colaboração com a comunidade empresarial local e construir pontes entre parceiros complementares.
3. Comunicar o valor acrescentado alimentar local e promover a oferta alimentar local.
4. Desenvolver ideias comerciais baseadas no princípio da economia circular.

OBJETIVOS



1. Compreender melhor como os alimentos locais influenciam as nossas vidas e a economia.
2. Explorar como a inovação encoraja um sistema alimentar sustentável.
3. Reconhecer o papel crucial das parcerias locais.
4. Reconhecer o valor económico da cadeia de abastecimento curta no setor alimentar.

Tema 1: A importância da economia local para o desenvolvimento sustentável

- Com dois mil milhões de pessoas a enfrentar a insegurança alimentar a nível mundial e cerca de um terço de todos os alimentos a não serem consumidos, a estrutura actual do sistema alimentar está fragmentada. A prevenção da perda e desperdício de alimentos em escala compensaria enormes quantidades de danos ambientais que se traduzem na perda de biodiversidade, bem como aumentaria a acessibilidade dos alimentos às populações em insegurança alimentar.
- Em 2015, as Nações Unidas adotaram os 17 Objectivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), estabelecendo na agenda global para a próxima década o objetivo de acabar com a pobreza, proteger o planeta e assegurar a prosperidade para todos. Embora os ODS não tenham sido concebidos por e para os governos locais e regionais, proporcionam uma ambição universal e um quadro valioso para que todos os níveis de governo alinhem as prioridades globais, nacionais e subnacionais no âmbito de políticas que se esforçam por não deixar ninguém para trás.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Tema 1: A importância da economia local para o desenvolvimento sustentável

- Embora os ODS proporcionem um quadro global para conduzir melhores políticas para uma vida melhor, as oportunidades e desafios para o desenvolvimento sustentável variam significativamente entre países e dentro de cada país. Por exemplo, relativamente ao ODS 13 sobre Ação Climática, algumas cidades e regiões são mais vulneráveis aos impactos das alterações climáticas do que outras. O aquecimento global a 1,5°C pode expor mais 350 milhões de pessoas ao calor mortal até 2050 (IPCC, 2018), exacerbado pelos efeitos das ilhas de calor locais. Na Europa, 70% das maiores cidades têm zonas a menos de 10 metros acima do nível do mar (OCDE, 2010), estando assim expostas a maiores riscos de inundações.
- Mas as comunidades locais também fazem parte da solução. Por exemplo, enquanto transitam da economia linear para a circular, as cidades contribuem para manter o valor dos recursos no seu nível mais elevado, ao mesmo tempo que diminuem a poluição e aumentam a percentagem de materiais recicláveis.
- A natureza variável dos desafios relacionados com o desenvolvimento sustentável nos países exige soluções baseadas no local que sejam adaptadas às especificidades, necessidades e capacidades territoriais, agora e no futuro.



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Tema 2: O conceito de economias alimentares locais e o seu impacto na comunidade

- Crescer, produzir e comprar alimentos apresenta oportunidades para construir recursos, riqueza e resiliência nas comunidades locais e para equilibrar o poder de forma mais equilibrada ao longo da cadeia de abastecimento. Os recursos podem incluir empregos, competências, capital e bens naturais como o solo, água, peixe, e serviços ecossistémicos. A produção de alimentos ou métodos agrícolas que degradam o nosso ambiente natural minam as oportunidades e a resiliência das comunidades.
- A utilização de alimentos para construir poder local e oportunidade económica pode trazer uma série de benefícios:
 - **Redução das emissões** do transporte refrigerado, armazenamento e refrigeração na loja de fruta e legumes
 - **Reduzir o desperdício:** O modelo de cadeia de abastecimento longa para produtos frescos gera uma elevada percentagem de perda, estimada entre 3 e 10% de excesso de encomendas, classificação, armazenamento e perda de embalagem.
 - **A luta contra a insegurança alimentar é supervisionada:** Um estudo recente salientou que o Reino Unido importa grande parte da sua fruta e vegetais de países em stress climático, e a menos que seja produzida com princípios de comércio justo, é provável que seja produzida por trabalhadores pagos significativamente menos do que um salário vivo.

Tema 2: O conceito de economias alimentares locais e o seu impacto na comunidade

As compras locais de alimentos podem ser duas vezes mais eficientes em termos de manter viva a economia local mesmo porque os sistemas alimentares locais (onde a produção, transformação, comércio e consumo de alimentos ocorrem numa área geográfica relativamente pequena) têm sido descritos como uma importante fonte de oportunidades de emprego com efeitos multiplicadores positivos: uma grande parte do dinheiro gasto para comprar alimentos locais permanece na comunidade local. Por conseguinte, os sistemas alimentares locais têm o potencial de influenciar positivamente a economia local.

Tema 3: Estratégias e melhores práticas de Sistemas Alimentares Alternativos (SFA) em termos de produção, distribuição e compra

- É difícil apresentar uma definição unificada de sistemas alimentares alternativos para todos os países da UE; o termo SFA pode ser considerado como um termo abrangente que inclui diferentes modelos com algumas características específicas para ir além dos sistemas alimentares convencionais. Os SFA estão a emergir com o objectivo de reconectar produtores e consumidores e relocalizar a produção agrícola e alimentar. Os AFSs têm as suas raízes na agricultura biológica.
- Historicamente, a agricultura biológica tem sido caracterizada socioeconomicamente como sendo: controlada local ou comunitariamente, integrada economicamente na comunidade/região local (ou seja, a maioria dos produtos são cultivados e consumidos localmente), e estruturada para promover a interacção de produtores e consumidores (localmente) de forma a familiarizar cada um com os desejos e necessidades do outro, de modo a promover a cooperação, a confiança e a coesão social (por exemplo, cooperativas) .

Tema 3: Estratégias e melhores práticas de Sistemas Alimentares Alternativos (SFA) em termos de produção, distribuição e compra

As principais características dos AFSs baseiam-se em:

1. Redefinição das relações entre produtor e consumidor mostrando sinais claros quanto à origem dos alimentos.
2. Desenvolvimento de novas relações para novos tipos de oferta e procura com novos requisitos que ligam o preço a critérios de qualidade. Normalmente, este alimento é definido pelo local e pela exploração agrícola onde foi produzido, e serve para melhorar a imagem da exploração agrícola e do território como uma fonte de alimentos de qualidade.
3. Ênfase na relação entre produtor e consumidor para construir valores e significado, em vez de apenas o tipo de produto em si, e tudo isto se resume na capacidade de gerar alguma forma de ligação entre o consumidor e o produto alimentar.
4. As iniciativas de sistemas alimentares alternativos também se esforçam por melhorar as condições ambientais, promovendo a biodiversidade nas explorações agrícolas, a conservação dos recursos naturais, a redução da pegada de carbono através da redução de "food miles", ao mesmo tempo que promovem uma maior consciência dos consumidores sobre a origem e qualidade dos seus alimentos.

Tema 4: Valor comercial dos alimentos locais

De acordo com investigações recentes, a produção de alimentos sustentáveis e cultivados localmente é fundamental para proporcionar segurança alimentar a longo prazo às comunidades. A produção local de alimentos reduz o impacto económico e ambiental do transporte de alimentos, aumentando a disponibilidade de alimentos locais e sazonais, tais como frutas e vegetais, e permite às pessoas evitar alimentos processados e insalubres.

Mas, o que significa segurança alimentar? "A segurança alimentar existe quando todas as pessoas, em qualquer momento, têm acesso físico e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para satisfazer as suas necessidades dietéticas e preferências alimentares, de modo a levarem uma vida saudável e activa". Esta definição inclui: "a disponibilidade de alimentos, acesso aos alimentos, utilização biológica dos alimentos e estabilidade".

Tema 4: Valor comercial dos alimentos locais

- As cadeias curtas de abastecimento nos mercados locais demonstraram aumentar os rendimentos dos produtores, gerar maior autonomia para os agricultores, e reforçar as economias locais através do apoio às empresas mais pequenas. Isto pode melhorar a viabilidade das pequenas explorações agrícolas, reduzir a pegada de carbono da distribuição alimentar, e aumentar a segurança alimentar das famílias, dando às pessoas com baixos rendimentos acesso a bons alimentos e a dietas saudáveis.
- Comprar diretamente da quinta ou dos mercados de rua pode por vezes ser mais barato do que comprar nos supermercados e pode também ajudar a impedir que os compradores comprem demasiado e tenham de deitar comida fora.
- **A Estratégia Europeia "Da Exploração Agrícola à Mesa"** sublinha igualmente os benefícios económicos e ambientais inexplorados da economia circular baseada na biologia para os agricultores.
- Ao abraçar oportunidades de utilizar biofertilizantes, rações proteicas, fluxos de resíduos e energias renováveis, por exemplo, a Estratégia explica que os agricultores podem criar empregos, bem como aumentar as receitas. A Estratégia dá o exemplo do potencial que a instalação de painéis solares nos celeiros tem para os agricultores, que muitas vezes são colocados para absorver a luz solar e produzir energia renovável rentável.

Tema 4: Valor comercial dos alimentos locais

- As alterações climáticas ameaçam o fornecimento constante de alimentos a nível global e a produção local contribui, portanto, para a auto-suficiência, uma vez que é mais resistente aos choques na cadeia de abastecimento.
- Para ser menos dependente de fornecimentos estrangeiros e para mitigar os riscos de perturbações ou catástrofes naturais, esta abordagem à produção local (alimentos, energia, etc.) poderia ser de importância crítica. Cadeias de abastecimento mais curtas também fazem parte da estratégia de adaptação climática

Tema 5: O conceito de soberania alimentar como uma alternativa ao conceito de segurança alimentar

- Em contraste, o conceito de soberania alimentar centra-se principalmente na agricultura em pequena escala (incluindo pecuária, silvicultura e pescas) de natureza não industrial, de preferência orgânica, utilizando principalmente o conceito de agroecologia.
- Enquanto a segurança alimentar compreende principalmente o conceito de alimentos acessíveis e a preços acessíveis para todos, a soberania alimentar respeita a diversidade cultural e ambiental.
- Esta última preocupa-se com questões como a produção, distribuição de terras, sistema de comércio internacional, e conservação da biodiversidade.
- A soberania alimentar abraça uma compreensão moral da economia, e questiona a base ética das nossas decisões económicas e do nosso sistema jurídico actual.
- *"A soberania alimentar é o direito dos povos a alimentos saudáveis e culturalmente apropriados produzidos através de métodos ecologicamente correctos e sustentáveis, e o seu direito a definir os seus próprios sistemas alimentares e agrícolas".*



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Os sete pilares da soberania alimentar:

1. Concentra-se na comida para as pessoas: colocando a necessidade das pessoas acederem aos alimentos no centro das políticas; insiste que os alimentos são mais do que uma simples mercadoria.
2. Constrói conhecimentos e competências: utilizando a investigação para apoiar e transmitir este conhecimento às gerações futuras; rejeita tecnologias que minam ou contaminam os sistemas alimentares locais.
3. Trabalha com a natureza: otimizando as contribuições dos ecossistemas; melhorando a resiliência.
4. Valoriza os fornecedores de alimentos: apoiando meios de subsistência sustentáveis; respeitando o trabalho de todos os fornecedores de alimentos.
5. Localiza sistemas alimentares: reduzindo a distância entre fornecedores e consumidores de alimentos; rejeitando o dumping e a ajuda alimentar inadequada; resistindo à dependência de corporações remotas e irresponsáveis.

Os sete pilares da soberania alimentar:

6. Colocam o controlo localmente: posicionando-o nas mãos dos fornecedores locais de alimentos; reconhecendo a necessidade de habitar e de partilhar territórios; rejeitando a privatização dos recursos naturais.
7. Os alimentos são sagrados: reconhecendo que a comida é um dom da vida, e não para ser desperdiçado; afirmando que a comida não pode ser mercantilizada.

A soberania alimentar salienta a necessidade de um sistema alimentar democrático que envolva tanto o contributo dos cidadãos como dos produtores

A segurança alimentar preocupa-se com a proteção e distribuição dos sistemas alimentares existentes.

Assim, como é que as iniciativas locais contribuem para a soberania alimentar global e como podem os sistemas alimentares urbanos contribuir para uma transição socialmente justa para um mundo mais sustentável que inclua todos os grupos sociais?



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Tema 6: Economia circular e o seu papel na promoção da economia local

- A economia circular é um modelo de produção e consumo, que envolve a partilha, aluguer, reutilização, reparação, remodelação e reciclagem dos materiais e produtos existentes durante o maior tempo possível. Desta forma, o ciclo de vida dos produtos é alargado.
- Na prática, implica a redução do desperdício ao mínimo. Quando um produto atinge o fim da sua vida útil, os seus materiais são mantidos dentro da economia sempre que possível. Estes podem ser utilizados de forma produtiva uma e outra vez, criando assim mais valor.
- Este é um desvio do modelo económico tradicional e linear, que se baseia num padrão de take-make-consume-throw away. Este modelo depende de grandes quantidades de materiais e energia baratos e de fácil acesso.

Tema 6: Economia circular e o seu papel na promoção da economia local

- Também faz parte deste modelo a obsolescência planeada quando um produto foi concebido para ter uma duração de vida limitada a fim de encorajar os consumidores a comprá-lo novamente. O Parlamento Europeu apelou à adopção de medidas para combater esta prática.
- Numa economia linear segue tradicionalmente um sistema de "pegar, fazer, utilizar, eliminar", onde os produtos são criados e utilizados uma vez e depois eliminados como resíduos.
- Com isto vem uma diminuição no valor dos materiais e produtos, preços voláteis devido à escassez de recursos, e um fornecimento instável de matérias-primas devido ao sobreconsumo.
- Isto também gera enormes níveis de resíduos e de emissões de gases com efeito de estufa a partir de uma consistente reunião de recursos e produção, contribuindo para a degradação ambiental e consequentes alterações climáticas.

Tema 6: Economia circular e o seu papel na promoção da economia local

- Medidas como a prevenção de resíduos, conceção ecológica e reutilização poderiam poupar dinheiro às empresas da UE, reduzindo ao mesmo tempo as emissões anuais totais de gases com efeito de estufa.
- Atualmente, a produção de materiais que utilizamos todos os dias representa 45% das emissões de CO2.



Image: European Parliament

Tema 6: Economia circular e o seu papel na promoção da economia local

- As cidades estão a adoptar modelos circulares baseados numa circulação saudável de recursos e princípios de partilha, reutilização e restauração, com ênfase na limitação do volume de resíduos municipais e na produção local - como é exemplo a agricultura urbana.
- As cidades podem também encorajar cada vez mais uma abordagem de "produzir local" no que a alimentos e energia diz respeito.
- O abastecimento local pode permitir às cidades, por exemplo, reduzir as milhas alimentares e a sua pegada de carbono associada, bem como aumentar a resiliência do seu abastecimento alimentar, confiando numa gama mais diversificada de fornecedores. Também ajuda a reconectar os consumidores com os agricultores, que podem então exigir práticas mais sustentáveis e saudáveis como resultado.

Tema 7: Valor económico e benefícios potenciais da economia circular

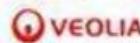
- Globalmente as medidas para promover uma economia mais verde resultarão na perda de 6 milhões de empregos. Contudo, estas perdas serão compensadas pela criação de 24 milhões de postos de trabalho na economia no seu conjunto.
- De acordo com os vários relatórios produzidos sobre o assunto, os setores envolvidos em atividades de reciclagem, manutenção e reparação estarão entre os de crescimento mais rápido - e estes relatórios também concordam que os empregos locais receberão um impulso.
- A economia circular é uma proposta para um novo modelo de economia - mais sustentável e com maior durabilidade. Como consequência, este modelo económico pró-ambiental induz mudanças visíveis no mercado de trabalho que são empregos verdes. A criação de Empregos Verdes está associada a uma nova abordagem à gestão empresarial, com o objectivo de prevenir a degradação ambiental e reduzir o desemprego.
- Por conseguinte, são essenciais para a protecção do ambiente e do mercado de trabalho combinando princípios de sustentabilidade.

Tema 7: Valor económico e benefícios potenciais da economia circular

- Entre as soluções emergentes a nível local numa variedade de países em todo o mundo, particularmente nas questões de emprego e acesso a serviços essenciais, a economia social e solidária (SSE) surge como um caminho viável para o crescimento inclusivo e sustentável.
- A SSE é cada vez mais utilizada como um conceito global, referindo-se à produção e intercâmbio de bens e serviços por um vasto leque de organizações e empresas que prosseguem objectivos sociais e muitas vezes ambientais explícitos
- Estas empresas e organizações são orientadas pelos princípios e práticas de cooperação, solidariedade, ética e autogestão democrática e podem tomar a forma de cooperativas, sociedades de benefício mútuo, associações, fundações, empresas sociais, entre outras.

Tema 7: Valor económico e benefícios potenciais da economia circular

- A economia circular e a economia social, cujos respectivos méritos já não devem ser demonstrados, são complementares.
- Como pedra angular da economia social, a reutilização é também um conceito chave na economia circular: reciclagem, energia, agricultura, etc. A ancoragem territorial e a cooperação entre as partes interessadas são também componentes-chave de ambos os modelos económicos.
- Os modelos são semelhantes mas também complementares: a economia circular procura minimizar a produção de resíduos e o impacto humano sobre o ambiente preservando simultaneamente os benefícios económicos; a economia social garante estes benefícios tanto a nível social como ambiental.
- Além disso, a economia colaborativa - uma dimensão importante da economia social - proporciona alternativas aos comportamentos tradicionais de consumo prestando, por exemplo, um serviço em vez de uma compra direta do produto.

REGENERATE 	<ul style="list-style-type: none"> • Shift to renewable energy and materials • Reclaim, retain, and restore health of ecosystems • Return recovered biological resources to the biosphere 	    
SHARE 	<ul style="list-style-type: none"> • Share assets (e.g. cars, rooms, appliances) • Reuse/secondhand • Prolong life through maintenance, design for durability, upgradability, etc. 	    
OPTIMISE 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase performance/efficiency of product • Remove waste in production and supply chain • Leverage big data, automation, remote sensing and steering 	    
LOOP 	<ul style="list-style-type: none"> • Remanufacture products or components • Recycle materials • Digest anaerobically • Extract biochemicals from organic waste 	       
VIRTUALISE 	<ul style="list-style-type: none"> • Books, music, travel, online shopping, autonomous vehicles etc. 	      
EXCHANGE 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace old with advanced non-renewable materials • Apply new technologies (e.g. 3D printing) • Choose new product/service (e.g. multimodal transport) 	    

Source: Company interviews; Web search. S. Heck and M. Rogers, *Resource revolution: How to capture the biggest business opportunity in a century*, 2014.

Tema 7: Valor económico e benefícios potenciais da economia circular

- Um dos principais desafios da economia circular é que há uma quantidade considerável de trabalho a fazer no que ao trabalho legislativo e de sensibilização do público diz respeito.
- De facto, a economia circular não é apenas sobre a gestão de resíduos e desperdícios alimentares: é também sobre a forma como um produto é fabricado, sobre a origem dos seus componentes e sobre a gestão da mão-de-obra.
- Assim, para que a economia circular se torne uma alternativa credível no atual ethos de produção, existe uma necessidade crucial de cooperação entre os diferentes setores presentes na cadeia de abastecimento.
- A colaboração entre indústrias e setores tais como alimentação, embalagem, hospitalidade, educação e política é fundamental para a criação de uma economia verdadeiramente circular.
- Este tipo de cooperação é ainda insuficiente.

DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação contínua é um método de avaliação onde são estabelecidas diferentes atividades ou testes ao longo de uma disciplina, avaliando assim o processo de aprendizagem do aluno. O foco permanente de atenção é estabelecido no aluno e no seu processo de ensino-aprendizagem.

O sistema de avaliação VET4FOOD baseia-se em diferentes tipos de ferramentas pré-estabelecidas a fim de garantir a recolha sistemática e a análise dos resultados. Desta forma, é possível oferecer aos estudantes um feedback sobre os conhecimentos e competências adquiridas, o seu nível de aprendizagem e, ao mesmo tempo, oferecer um estímulo ao professor para reorientar e/ou adaptar a formação.

- Cada atividade de aprendizagem tem uma pontuação de 10 pontos e representa uma percentagem da pontuação total desse bloco da avaliação. A média ponderada das pontuações das atividades de aprendizagem representa 50% da pontuação da unidade. O resultado do Questionário da Unidade representa os restantes 50% da pontuação de cada unidade de avaliação.
- Assim, a nota final de cada Unidade será composta por:
 - **50% da pontuação final das atividades de aprendizagem.**
 - **50% da pontuação da unidade no teste do quiz**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Obrigado!



Co-funded by
the European Union

"O conteúdo deste documento representa apenas a opinião do autor e é da sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia não aceita qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações que contém".



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

NEGÓCIO ALIMENTAR ÉTICO E INCLUSIVO - UNIDADE 6



Co-funded by
the European Union



LISTA DE CONTEÚDOS

- Tema 1 - Princípios de comércio justo e práticas de equidade na inclusão da diversidade nos empregos.
- Tema 2 - Conhecimento sobre os criadores da mudança na relação entre economia, ecologia e sociedade através de uma abordagem a vários níveis do desenvolvimento sustentável.



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Breve introdução sobre a Unidade e os seus objetivos e competências

Neste módulo vamos desenvolver o conceito de Trabalho Decente, preços justos para os produtores, o Comércio Justo Mundial: a cadeia de abastecimento alimentar baseada no valor.

A economia social como modelo empresarial para desenvolver atividades alimentares sustentáveis (crescimento económico e desenvolvimento local socialmente inclusivo). Também aprenderemos sobre o desenvolvimento do conceito de empreendedorismo social verde de uma forma prática (Triple Layer Business Model Canvas).

Breve introdução sobre a Unidade e os seus objetivos e competências

Conhecimento:

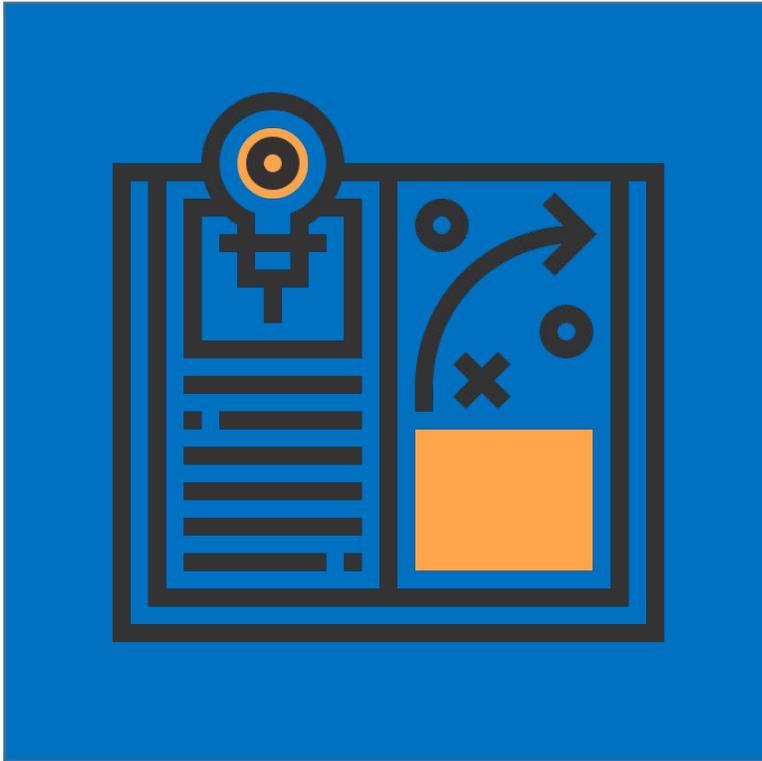
1. Princípios de comércio justo e de inclusão da diversidade nas práticas de equidade nos empregos.
2. Conhecimento sobre os criadores da mudança na relação entre economia, ecologia e sociedade através de uma abordagem a vários níveis do desenvolvimento sustentável.

Competências:

1. Estabelecer a RSE numa empresa alimentar
2. Identificar o preço justo dos produtos alimentares.
3. Estabelecer um plano de equidade de inclusão da diversidade.
4. Comunicar a ligação entre preços e valor aos consumidores.



OBJETIVOS



1. Reconhecer a importância do comércio justo e da equidade no trabalho.
2. Estabelecer parcerias estratégicas para ter um impacto no seu negócio.
3. Desenvolver o pensamento crítico e de design.
4. Construir uma visão comum relativamente à qualidade do produto, relações de parceria e serviço ao cliente.

Princípios de comércio justo e de inclusão da diversidade nas práticas de equidade nos empregos.

- O Comércio Justo é uma parceria comercial, baseada no diálogo, transparência e respeito, que procura uma maior equidade no comércio internacional. Contribui para o desenvolvimento sustentável, oferecendo melhores condições comerciais e assegurando os direitos dos produtores e trabalhadores marginalizados - especialmente no Sul.
- As Organizações de Comércio Justo, apoiadas pelos consumidores, estão activamente empenhadas no apoio aos produtores, na sensibilização e na campanha para mudanças nas regras e práticas do comércio internacional convencional.



Princípios de comércio justo e de inclusão da diversidade práticas de equidade nos empregos.

- O movimento do Comércio Justo partilha uma visão de um mundo em que a justiça, a equidade e o desenvolvimento sustentável estão no centro das estruturas e das práticas comerciais para que todos, através do seu trabalho, possam manter um modo de vida decente e digno e desenvolver todo o seu potencial humano.
- **O comércio justo alcança muitos dos desígnios dos ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável).** O sistema de Comércio Justo é um parceiro ideal para alcançar os ODS - as empresas de Comércio Justo integram a sustentabilidade nos seus modelos de negócio. O Comércio Justo é também uma excelente forma de as autoridades locais identificarem os ODS.
- **Isto é bom, mas não é suficiente. Afinal,** o 17º ODS apoia efectivamente a liberalização do comércio como forma de alcançar os ODS, sem qualquer prejuízo, e a o 12º ODS versa sobre "consumo e produção sustentáveis (ou responsáveis)" enquadrando a solução como uma questão de oferta e procura.
- Por um lado, melhorando as práticas de produção (por exemplo, agricultores que cultivam os nossos alimentos de uma forma mais sustentável) e, no outro extremo da cadeia de abastecimento, encorajando os consumidores e os compradores a optar por escolhas de consumo sustentáveis ou éticas, se puderem pagar por isso.



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

A Organização Mundial do Comércio Justo estabelece os 10 princípios internacionais que as organizações de Comércio Justo devem seguir no seu trabalho diário e assegurar o cumprimento dos mesmos:



1. Criação de oportunidades para organizações de produtores economicamente marginalizadas

Um dos objectivos centrais da organização é a redução da pobreza através do comércio.

A organização apoia produtores e trabalhadores economicamente marginalizados, quer sejam membros de associações, cooperativas ou empresas, quer sejam empregados em empresas familiares empenhadas no Comércio Justo, quer sejam trabalhadores independentes, informais ou domiciliários.

O seu objectivo é permitir-lhes passar da insegurança de rendimentos e pobreza para o empoderamento social e económico. A organização tem um plano de ação para o conseguir.

2. Transparência e responsabilidade

A organização é transparente na sua gestão e relações comerciais. É responsável perante todos os interessados e respeita a sensibilidade e confidencialidade da informação empresarial.

A organização estabelece formas apropriadas e participativas de envolver os seus membros, produtores e pessoal contratado nos processos de tomada de decisão.

Assegura que é fornecida informação relevante a todos os seus parceiros comerciais. Os canais de comunicação são adequados e abertos a todos os elos da cadeia de fornecimento.

3. Práticas de comércio justo

Finalidade

- A organização trabalha para o bem-estar social, económico e ambiental dos produtores e trabalhadores economicamente marginalizados e não maximiza os lucros à sua custa.

Estabelecimento de compromissos comerciais

- A organização é responsável e profissional no cumprimento dos seus compromissos de uma forma atempada e profissional. Os fornecedores de produtos do Comércio Justo respeitam os contratos e entregam os produtos no prazo e com a qualidade e especificações acordadas.

Pagamento e pré-financiamento

- Os compradores de comércio justo, reconhecendo as desvantagens financeiras enfrentadas pelas organizações de produtores e fornecedores, asseguram que as encomendas são pagas após a receção da documentação ou conforme acordado mutuamente. Para artesanato e outros produtos não alimentares, se solicitado, será feito um pré-pagamento sem juros de pelo menos 50%.

3. Práticas de comércio justo

Cancelamento e resolução de problemas

- As entidades compradoras consultam as organizações produtoras ou fornecedoras antes de cancelarem ou rejeitarem encomendas. Quando as encomendas são canceladas ou modificadas a curto prazo, e sem um motivo imputável às entidades produtoras ou fornecedoras, é garantida uma compensação adequada pelo trabalho já realizado.
- As organizações fornecedoras e produtoras consultam as entidades compradoras se houver algum problema com a entrega e concordam em rever os termos quando as quantidades e qualidades entregues não correspondem às encomendadas ou quando os produtos são entregues tardiamente.

3. Práticas de comércio justo

Relações comerciais a longo prazo

A organização mantém relações comerciais de longo prazo baseadas na solidariedade, confiança e respeito mútuo que contribuem para a promoção e crescimento do Comércio Justo. Mantém uma comunicação eficaz com os seus parceiros comerciais. As partes envolvidas procuram aumentar o volume de comércio entre elas e o valor e diversidade da sua oferta de produtos como meio de crescimento do Comércio Justo para os produtores, a fim de aumentar os seus rendimentos.

3. Práticas de comércio justo

Concorrência leal

A organização trabalha em cooperação com outras organizações de Comércio Justo no seu país e evita a concorrência desleal. Não copia os desenhos ou modelos de outras organizações sem autorização.

Identidade cultural e respeito pelos conhecimentos tradicionais

O comércio justo reconhece, promove e protege a identidade cultural e as competências tradicionais reflectidas nos desenhos artesanais indígenas, nos produtos alimentares e noutros serviços relacionados.

4. Pagamento justo

Um pagamento justo é aquele que foi negociado e mutuamente acordado por todas as partes através de um diálogo e participação contínuos, que proporciona uma remuneração justa aos produtores masculinos e femininos, e que pode ser sustentado pelo mercado, tendo em conta o princípio de salário igual para trabalho igual para mulheres e homens.

O objectivo é o pagamento do salário de vida estabelecido localmente.

O pagamento justo é composto por preços justos, salários justos e salários de vida local.

4. Pagamento justo

Preços justos

- Um preço justo é livremente negociado através do diálogo entre a entidade compradora e vendedora e baseia-se na fixação transparente de preços. Inclui um salário justo e um lucro justo. Preços justos implicam uma partilha equitativa do preço final entre todos os intervenientes na cadeia de fornecimento.

Salário justo

- Um salário justo é um salário equitativo, livremente negociado e mutuamente acordado, e implica o pagamento de pelo menos o salário vivo estabelecido localmente.

Salário de vida local

- Um salário de vida local é a remuneração recebida por uma semana de trabalho normal (não mais de 48 horas) por um trabalhador num determinado local, suficiente para proporcionar um nível de vida decente a essa pessoa e à sua família.

5. Assegurar a liberdade do trabalho infantil e do trabalho forçado

Trabalho infantil

A organização adere à Convenção da ONU sobre os Direitos da Criança e à legislação nacional e local sobre o emprego de crianças.

As organizações que compram a organizações de produtores de Comércio Justo ou empresas de Comércio Justo asseguram que as mesmas cumprem a Convenção das Nações Unidas sobre os Direitos da Criança e a legislação nacional e local sobre o emprego de crianças.

Qualquer envolvimento de crianças na produção do Comércio Justo (incluindo a aprendizagem de uma arte ou ofício tradicional) é sempre comunicado e controlado e não afecta negativamente o bem-estar, a segurança, as obrigações educativas e a necessidade de brincar das crianças.

5. Assegurar a liberdade do trabalho infantil e do trabalho forçado

Trabalho forçado e tráfico

A organização assegura que não há trabalho forçado ou tráfico de seres humanos na sua força de trabalho e/ou por aqueles que pertencem a organizações de produtores ou trabalhadores domiciliários.

6. Compromisso com a não discriminação, igualdade de género e empoderamento económico das mulheres e liberdade de associação.

Não-discriminação e igualdade de remuneração

A organização não discrimina na contratação, remuneração, acesso à formação, promoção, despedimento ou reforma com base na raça, casta, nacionalidade, religião, deficiência, sexo, orientação sexual, filiação sindical, filiação política, estatuto ou idade ou mesmo em relação a questões de VIH/SIDA.

As mulheres empregadas na organização, mesmo em situações de emprego informal, recebem salário igual por trabalho igual. A organização reconhece os direitos do pleno emprego das mulheres e está empenhada em assegurar que elas recebem todos os benefícios de emprego a que legalmente têm direito. A organização tem em conta as necessidades especiais de saúde e segurança das mães grávidas e lactantes.

6. Compromisso com a não discriminação, igualdade de género e empoderamento económico das mulheres e liberdade de associação.

- Igualdade de género

A organização tem uma política e um plano claros para promover a igualdade de género de modo a assegurar que tanto as mulheres como os homens têm a capacidade de aceder aos recursos de que necessitam para serem produtivos e que têm a capacidade de influenciar o ambiente político, politico-institucional mais amplo que molda as suas vidas e meios de subsistência.

Os estatutos e regulamentos das organizações permitem às mulheres tornarem-se membros ativos da organização por direito próprio (quando se trata de uma organização baseada em membros) e ocuparem posições de liderança no órgão dirigente, independentemente do seu estatuto em relação à propriedade de bens como terras e bens imobiliários.

6. Compromisso com a não discriminação, igualdade de género e empoderamento económico das mulheres e liberdade de associação.

Liberdade de associação

- A organização respeita o direito de todos os trabalhadores de formar de modo a aderirem a sindicatos e de negociar colectivamente.
- Quando o direito de aderir e negociar colectivamente for restringido por lei e/ou pelo ambiente político, a organização deve fornecer meios independentes e livres de associação e de negociação.
- A organização assegura que os representantes dos trabalhadores não estão sujeitos a discriminação no local de trabalho.

7. Garantia de boas condições de trabalho

Saúde e segurança no trabalho

A organização proporciona um ambiente de trabalho seguro e saudável para trabalhadores e produtores. Cumpre, no mínimo, as leis nacionais e locais e as convenções da OIT (Organização Internacional do Trabalho) sobre saúde e segurança.

Horário e condições de trabalho

Os horários e condições de trabalho do pessoal contratado e/ou dos produtores (incluindo os trabalhadores domiciliários) cumprem as condições estabelecidas pelas leis nacionais e locais e pelas convenções da OIT.

7. Garantia de boas condições de trabalho

Condições de trabalho seguras para organizações de produtores e fornecedores

As organizações de comércio justo estão conscientes das condições de saúde e segurança dos grupos de produtores a quem compram.

Trabalham continuamente na sensibilização para os aspectos de saúde e segurança e na melhoria das práticas de saúde e segurança dos grupos de produtores.

8. Promoção do desenvolvimento de capacidades

A organização procura melhorar o desenvolvimento de produtores e trabalhadores economicamente marginalizados através do Comércio Justo.

A organização apoia o desenvolvimento das competências e capacidades do seu pessoal e das entidades produtoras.

As organizações que trabalham diretamente com grupos de produtores desenvolvem atividades específicas para os ajudar a melhorar as suas capacidades de gestão, capacidade de produção e acesso a mercados locais, regionais, internacionais, de Comércio Justo e/ou convencionais, conforme o caso.

Os compradores de comércio justo ajudam os seus fornecedores a reforçar a sua capacidade de apoiar os produtores com quem trabalham.

9. Promoção do Comércio Justo

A organização sensibiliza para os objetivos do Comércio Justo e para a necessidade de uma maior equidade no comércio mundial. Defende os objetivos e práticas do Comércio Justo no seu campo de trabalho.

A organização fornece aos seus compradores, clientes e outras partes interessadas informações sobre si própria, os produtos que comercializa, os grupos de produtores e as pessoas que produzem ou cultivam os produtos. A organização utiliza sempre técnicas honestas de publicidade e marketing.

10. Ação climática e proteção ambiental

Os cuidados com o ambiente são uma parte essencial do Comércio Justo.

Isto inclui o aprovisionamento e produção sustentáveis, a minimização de resíduos, embalagem e transporte e, mais importante ainda, ajudar as pessoas a enfrentar a crise climática.

A crise climática é um fenómeno global. Mas os chamados "Sul Global", ou seja, países menos desenvolvidos com economias fracas e populações pobres são muito mais afetados pelas consequências da crise climática do que o "Norte Global" e têm menos recursos para desenvolver programas de mitigação.

É também importante considerar que o aumento da poluição e das emissões de gases com efeito de estufa afetam todas as partes do mundo, independentemente da sua origem.

10. Ação climática e proteção ambiental

Acção climática e redução das emissões de gases com efeito de estufa

As organizações de comércio justo apoiam e promovem a produção, a agricultura, os serviços e as atividades comerciais que preservam os recursos naturais, são culturalmente sensíveis, socialmente justas e economicamente viáveis.

Trabalham na adaptação e na construção de resistência às alterações climáticas entre as suas organizações de produtores e na redução das emissões de gases com efeito de estufa provenientes das suas atividades.

Quando trabalham com grupos de produtores agrícolas e povos indígenas, ajudam a preservar o ecossistema e a desenvolver modelos de produção que contribuem para a construção de resiliência às alterações climáticas.

Sempre que possível, as organizações de produtores de Comércio Justo **encorajam e promovem a produção local e o aprovisionamento de matérias-primas locais.**

Escolhem as companhias de navegação mais sustentáveis, se estiverem em condições de o fazer.

10. Ação climática e proteção ambiental

Produção sustentável e gestão de resíduos

As organizações de comércio justo cultivam, produzem e comercializam os seus produtos ou serviços **minimizando as emissões de gases com efeito de estufa** (ver acima), os danos aos ecossistemas naturais, à vida selvagem e à biodiversidade.

A organização procura reduzir a utilização insustentável de energia.

A utilização de energia solar, eólica, hídrica e outras energias alternativas é encorajada. A utilização da água, a poluição da água e a poluição do ar são minimizadas.

As organizações de comércio justo **gerem os seus resíduos de forma responsável**, de acordo com os princípios de reduzir o ciclo de reutilização, a fim de minimizar significativamente os resíduos.

10. Ação climática e proteção ambiental

Conceção de produtos e embalagens

Sempre que possível, as matérias-primas, ingredientes, componentes e elementos de produtos do Comércio Justo, ou materiais necessários para serviços, são provenientes do Comércio Justo ou de fornecedores sustentáveis ou são feitos de material reciclado ou reutilizado.

Os produtos são concebidos para facilitar a reciclagem, reutilização ou decomposição orgânica, tanto quanto possível. Na medida do possível, apenas materiais reciclados são utilizados para embalagem de produtos. A utilização de plásticos é mantida a um nível mínimo.

WHY CHOOSE FAIR TRADE?



FAIR PAYMENT
A fair price covers the cost of production, pays workers fairly, and still leaves enough profit to reinvest.



CREATING OPPORTUNITIES FOR DISADVANTAGED PRODUCERS
Small-scale producers are often the most marginalized by colonialism and the current systems of trade.



TRACEABILITY AND TRANSPARENCY
Open communication and fair contracts are the building blocks of fair trade.



LONG-TERM DIRECT TRADING RELATIONSHIPS
The fewer steps between small-scale farmers and artisans and the end user, the more money can return to the producer.



CAPACITY BUILDING
Support for local, community-led development. Fair trade premium funds are one way that buyers can support those efforts.



EDUCATION
Learning is key to empowerment. Fair trade organizations raise awareness about the structural inequities of the global trade system.



BUILDING POWER AND PROTECTING THE MOST VULNERABLE
Organizations are committed to non-discrimination. They actively support gender equity, equal pay, and access to resources. Workers have the right to organize and bargain collectively.



While there are many certifications with different levels of credibility, the fair trade movement generally agrees on a few key principles. Applied together all along supply chains, these principles can guide us towards building a more just solidarity economy.



NO FORCED OR CHILD LABOR
Labor exploitation is forbidden. Standards go beyond prohibition to address the root causes of forced and child labor.



RESPECT FOR THE ENVIRONMENT
Additional premiums are paid for organic farming, recognizing the additional work required and valuing environmental stewardship.



ENSURING GOOD WORKING CONDITIONS
Organizations are committed to following worker protection laws, reasonable work hours, and healthy conditions for all.



DEMOCRATIC AND TRANSPARENT ORGANIZATIONS
Democracy is central to fair trade, empowering small-scale producers and workers with a voice and a vote.



FairWorldProject.org



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

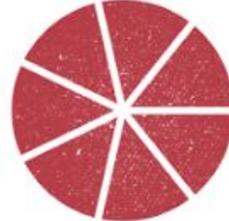
Conhecimento sobre os criadores da mudança na relação entre economia, ecologia e sociedade através de uma abordagem a vários níveis para o desenvolvimento sustentável

Relações comerciais a longo prazo

A Carta de Princípios apresenta os valores que caracterizam a Economia Solidária para a REAS (Red - Redes de Economía Alternativa e Solidária).

Inclui as características que orientam a visão e a prática das organizações de Economia Solidária.

Quer conhecer os 6 princípios da Carta da Economia Solidária?

Equity	Decent Work	Cooperation	Ecological Sustainability	Fair Wealth Sharing	Commitment to the Environment
					

Equidade na economia solidária

- Face a um sistema caracterizado por múltiplas desigualdades e opressões, a Economia Solidária propõe uma transição para novos modelos em que a equidade é um elemento central nas relações entre indivíduos, comunidades e povos assim como para o planeta. Relações horizontais que reconhecem e integram positivamente a diversidade.
- A equidade incorpora as perspectivas complementares de justiça e diversidade com o objetivo de igualdade. Implica reconhecer e considerar a igualdade de oportunidades, condições e tratamento, estabelecendo ao mesmo tempo uma distribuição justa de obrigações, recursos e responsabilidades. É um valor necessário para reconhecer e garantir o direito de cada pessoa viver uma boa vida baseada nos princípios de universalidade e singularidade, bem como nos seus interesses e necessidades vitais.

Equidade na economia solidária

- Promover a equidade implica **garantir o direito de todas as pessoas a não serem sujeitas a relações baseadas no domínio**, independentemente do seu estatuto socioeconómico, género, orientação sexual e identidade, idade, cultura, origem, crenças, línguas, estatuto jurídico, capacidades, etc., bem como qualquer outra característica sujeita a discriminação.
- Incorporar o princípio da equidade nas iniciativas de Economia Solidária significa reforçar a sua natureza transformadora e inclusiva, bem como dar prioridade à tarefa de construir espaços habitáveis onde os privilégios são questionados e nos quais qualquer pessoa pode participar com base no reconhecimento da sua diversidade.

Equidade na economia solidária

- O compromisso com o princípio da igualdade envolve todas as estruturas e todas as pessoas que, de uma forma ou de outra, fazem parte das organizações e redes da Economia Solidária, mas também as suas relações com outras pessoas e entidades sociais.
- É também um critério de relação com a sociedade como um todo e com os diferentes territórios, rurais e urbanos, geograficamente próximos ou distantes, e particularmente com as pessoas e comunidades que sofrem os maiores níveis de desigualdade e discriminação.

A fim de desenvolver este princípio, é proposto:

- Promover relações recíprocas entre pessoas que facilitem a co-responsabilidade baseada em valores e a prática do apoio mútuo.
- Assegurar uma distribuição equitativa de todas as tarefas produtivas, reprodutivas e de cuidados.
- Valorizar os bens e serviços de forma ética e justa, facilitando a sua disponibilidade e acesso para todas as pessoas.
- Articular espaços e práticas que consideram pessoas em situações de vulnerabilidade e desvantagem social ao longo de todo o processo.
- Repensar e transformar estruturas e práticas de governação nas quais podem ocorrer dinâmicas de poder excludentes e frequentemente invisíveis: processos de tomada de decisão, gestão das emoções, distribuição de tarefas, gestão de conflitos, etc.
- Garantir o direito à participação livre, horizontal e equitativa em todas as esferas organizacionais e assegurar que a informação seja acessível, clara e frequente.

Trabalho decente na economia solidária

- Muito mais do que um emprego ou uma ocupação, o trabalho é toda a actividade humana que permite que a vida seja sustentada, tratada com cuidado e reproduzida, tanto no presente como no futuro. Por esta razão, a Economia Solidária reconhece o trabalho no plural: produtivo e reprodutivo, profissional e voluntário, remunerado e gratuito.
- Do mesmo modo, o **trabalho é entendido como um instrumento de acção colectiva ao serviço das necessidades da comunidade e da sustentabilidade da vida**, orientado para o desenvolvimento das capacidades e do empoderamento individual e colectivo.
- **A interdependência e a eco-dependência** são assumidas como processos básicos e necessários para a nossa sobrevivência, razão pela qual, em particular, o trabalho de cuidado entre pessoas, comunidades e planeta é uma prioridade para a organização social. Partilhar a responsabilidade e distribuir equitativamente a sua prestação é indispensável para promover a qualidade de vida das pessoas, da comunidade e do seu ambiente, bem como para o desenvolvimento de relações sociais e económicas justas.

Trabalho decente na economia solidária

- Por esta razão, a **Economia Solidária promove um emprego digno, saudável e emancipador, baseado na cooperação e equilíbrio salarial, no direito de participar na propriedade dos meios de produção e na tomada de decisões.** Emprego destinado a produzir bens e serviços socialmente úteis de uma forma equitativa e sustentável.
- Como forma de ultrapassar a dinâmica do empobrecimento crónico e da precariedade da vida, as experiências da Economia Solidária oferecem às pessoas os recursos e o tempo necessários para desfrutar de vidas que valem a pena viver. Para tal, promovem iniciativas cooperativas, auto-geridas, participativas e transparentes que vão ao encontro das necessidades e contribuem para o bem-estar individual e colectivo. Estas iniciativas devem garantir o desenvolvimento de competências pessoais, a partilha de todos os empregos, assim como a criação de emprego estável e de qualidade que facilite a inclusão social e económica num ambiente de igualdade de oportunidades.

A fim de desenvolver este princípio é proposto (1/2):

- Promover a partilha de todo o trabalho (remunerado ou não), a igualização do valor social e económico do trabalho produtivo e reprodutivo, e a distribuição equitativa do rendimento como garantia de uma boa vida.
- Promover uma nova organização social de cuidados que garanta a sua prestação com base na responsabilidade partilhada e na partilha do trabalho nas esferas privada, comunitária e pública.
- Defender e garantir o direito fundamental de todas as pessoas no acesso ao trabalho e às oportunidades sociais necessárias para a obtenção de recursos.
- Encorajar a organização e a participação comunitária a fim de promover iniciativas sociais que fomentem a solidariedade económica, a satisfação das necessidades sociais e a promoção do bem-estar, com ou sem a intermediação de dinheiro.

A fim de desenvolver este princípio é proposto (2/2):

- Desenvolver um emprego decente, emancipador e inclusivo, capaz de gerir a diversidade e incorporar pessoas que sofrem qualquer tipo de discriminação no mercado de trabalho e na sociedade.
- Construir organizações que sejam habitáveis e co-responsáveis pela sustentabilidade da vida, tendo em conta tanto a dimensão social, ambiental e comunitária dos cuidados, como a capacidade das pessoas de escolher o seu trabalho com base nas suas competências e desejos.
- Promover empresas horizontais, diversas e democráticas que incentivem a participação, a liderança cooperativa e o pensamento crítico, prestando atenção aos processos e relações, incorporando a saúde emocional e a necessidade de dar e receber cuidados na cultura organizacional.

Cooperação na Economia Solidária

- Face ao individualismo e à concorrência que prevalecem no capitalismo, **a Economia Solidária entende a cooperação como uma proposta de auto-organização baseada no apoio mútuo e na solidariedade, destinada a satisfazer as necessidades e a alcançar o bem comum.** Para tal, tece redes de cooperação que promovem uma agenda coletiva transformadora e se tornam espaços que promovem a democracia directa e a ética da participação, a horizontalidade e o respeito pela autonomia, o empowerment dos que participam e a redistribuição do poder.
- Nesta perspectiva, os processos de cooperação favorecem a co-responsabilidade, o trabalho colaborativo, a deliberação colectiva, o conhecimento partilhado e a aprendizagem mútua. Estes valores e práticas são necessários para a construção de organizações e iniciativas alternativas, bem como para o desenvolvimento de um modelo socioeconómico solidário, igualitário e diversificado.

Cooperação na Economia Solidária

- A Economia Solidária promove uma **cultura de cooperação e interdependência entre organizações para superar o modelo de competição que isola pessoas e comunidades**. Herdeira do legado histórico do mutualismo e cooperativismo, partilhado com outros movimentos sociais críticos e outras economias transformadoras, a cooperação promove o desenvolvimento de estratégias colectivas e plurais baseadas na partilha de conhecimentos, no trabalho em rede e na conjugação de esforços e recursos. Isto facilita o enriquecimento mútuo e a expansão de formas de intervenção e gestão mais democráticas, solidárias, equitativas e sustentáveis.
- A cultura cooperativa permite que as organizações partilhem visão e valores. Além disso, a sua dimensão educativa favorece uma melhor compreensão da diversidade do território e da vida comunitária. Em última análise, **a Economia Solidária promove a cooperação como elemento central para a construção de relações económicas colaborativas, democráticas e transparentes**.

A fim de desenvolver este princípio é proposto (1/2):

- Favorecer a cooperação em vez da competição, tanto dentro como fora das organizações.
- Promover modelos de governação democrática que respeitem a autonomia como princípio de liberdade, garantam o exercício da co-responsabilidade e autogestão, e desenvolvam ferramentas que permitam o empowerment, a igualdade de oportunidades, o respeito e o envolvimento co-responsável.
- Gerar espaços de participação nas próprias organizações para todas as pessoas envolvidas: membros, trabalhadores, beneficiários de serviços, etc.
- Incentivar as relações em rede baseadas na confiança mútua, respeitando a autonomia das organizações e promovendo o seu reforço.
- Atender e acompanhar colectivamente as diferentes necessidades das pessoas e entidades, bem como as diferentes situações de vulnerabilidade e fragilidade.

A fim de desenvolver este princípio é proposto (2/2):

- Conceber e partilhar instrumentos de inter-cooperação na produção cooperativa de produtos e serviços, no apoio colectivo de instrumentos de financiamento éticos, na implantação do Mercado Social ou na promoção do consumo cooperativo em áreas como a alimentação, a energia, a habitação, a cultura, etc.
- Promover estratégias para encorajar e canalizar a inter-cooperação entre entidades, reforçando a dimensão económica da cooperação, entendida como uma estratégia empresarial de colaboração baseada no reforço conjunto.
- Promover o trabalho em rede das organizações para a sua implantação a todos os níveis (local, regional e internacional), bem como promover a cooperação público-social-comunitária para o desenvolvimento de políticas que desenvolvam a Economia Solidária, tanto a nível local como internacional.
- Promover e participar em campanhas, projetos e iniciativas comuns que ampliam a capacidade de advocacia e o impacto de iniciativas transformadoras.

Sustentabilidade Ecológica na Economia Solidária

- **Toda a actividade humana é eco-dependente**, pelo que, na perspetiva da sustentabilidade ecológica, reconhecemos os seus limites ambientais e promovemos um compromisso de coexistência positiva com o ambiente natural e a manutenção da sua riqueza no presente e no futuro.
- A Economia Solidária reconhece a natureza como um sujeito de direitos, razão pela qual coloca os seres vivos e a reprodução da vida no centro de todos os processos sociais e económicos. Por conseguinte, assume os limites biofísicos do planeta, promove a sustentabilidade dos ecossistemas e está empenhada no seu cuidado. Neste sentido, considera a sustentabilidade ecológica como um princípio central no seu compromisso para com a saúde do planeta e a sustentabilidade da vida, assumindo a necessidade de assegurar a sobrevivência de todos os seres vivos.

Sustentabilidade Ecológica na Economia Solidária

- Nesta perspectiva, a **Economia Solidária considera o decrescimento material como uma obrigação necessária após um processo histórico de exploração de um planeta com recursos limitados.** O compromisso com uma transição ecológica exige um decrescimento nos processos de extração de recursos naturais, na utilização de fontes de energia, na exploração excessiva de solos férteis e na manutenção dos atuais níveis de produção e consumo que destroem a biodiversidade e os ecossistemas necessários à vida.
- Face à crise eco-social que hipoteca os recursos naturais e põe em perigo a própria existência humana e todas as expressões da vida, a Economia Solidária promove um novo paradigma centrado em sentir e sustentar a vida do planeta. Para tal, está empenhada em não causar mais danos e reparar o ambiente, aprendendo com as cosmovisões dos povos e culturas que manifestam e praticam a coexistência com a natureza e o respeito pelos seus ciclos e processos.

A fim de desenvolver este princípio é proposto (1/2):

- Desenvolver modelos conscientes, responsáveis, críticos e transformadores de produção, distribuição e consumo que garantam a sustentabilidade ecológica em toda a cadeia económica, promovendo o desenvolvimento de circuitos económicos locais e de vizinhança.
- Reduzir, reparar, recuperar, reutilizar e reciclar os materiais e recursos produzidos ou utilizados, limitando o impacto ambiental das atividades económicas.
- Promover relações económicas, acordos comerciais ou a selecção de fornecedores de produtos e serviços com base em critérios de justiça ambiental e social.
- Promover uma cultura regenerativa destinada a restaurar os ecossistemas e ciclos naturais do planeta, bem como a recuperar e preservar a biodiversidade e reparar os danos ambientais causados.

A fim de desenvolver este princípio é proposto (2/2):

- Promover práticas ambientais alternativas no domínio da habitação cooperativa, do planeamento urbano social e da descomodificação de espaços e território públicos.
- Promover o equilíbrio e integração entre os espaços rurais, urbanos e naturais, com o objetivo de modular e refrear o impacto ecológico da gestão do território.
- Praticar a agroecologia como modelo baseado em práticas de produção, distribuição e consumo que respeitam a natureza, bem como promover a soberania alimentar como estratégia para transformar o sistema alimentar injusto e insustentável.
- Promover iniciativas que permitam uma transição justa de energia para um modelo sustentável, bem como promover a soberania energética através do desenvolvimento de modelos cooperativos de produção, gestão e consumo de energias renováveis.

Partilha justa da riqueza na economia solidária

- Permitir a transição eco-social de que o nosso planeta necessita exige um pensamento económico hegemónico questionador, exigindo uma economia real ao serviço das pessoas e do planeta, bem como a promoção de uma geração sustentável e uma distribuição justa da riqueza.
- A Economia Solidária propoe uma consideração alternativa e integral do conceito de riqueza, bem como apela à sua distribuição de uma forma co-responsável. Assim, entendemos a riqueza como o conjunto de elementos materiais, sociais, culturais e naturais que determinam a capacidade de uma comunidade para satisfazer as necessidades dos seus membros a curto, médio e longo prazo.
- Assim, a sua justa geração, distribuição e conservação torna-se uma estratégia colectiva necessária para a reprodução e sustentabilidade da vida. Ao mesmo tempo, implica redefinir a utilização e o valor do dinheiro como um instrumento para uma economia comunitária que nos permite construir sociedades equitativas, inclusivas e autónomas.

Partilha justa da riqueza na economia solidária

- Assumimos a natureza colectiva da prática económica e, portanto, incorporamos um conjunto de tradições associativas, tais como o cooperativismo, as organizações sem fins lucrativos, o comércio justo, a economia de cuidados e as finanças éticas, que geram e distribuem esta riqueza de uma forma integral através de iniciativas autónomas e sustentáveis.
- A geração e distribuição justa da riqueza permite promover um impacto social e económico no território que favorece a boa vida, através da implantação de circuitos que contribuem para a construção de modelos socioeconómicos mais justos e sustentáveis. Permite também gerar empregos socialmente necessários, inclusivos e de qualidade que servem as necessidades das pessoas.
- Este princípio exige que as organizações de Economia Solidária reconheçam a dimensão económica da sua actividade e aceitem a responsabilidade que ela implica na geração, reinvestimento e distribuição dos seus excedentes.

A fim de desenvolver este princípio, é proposto (1/2):

- Reinvestir os excedentes para o desenvolvimento, consolidação e patrimonialização das próprias organizações.
- Promover e apoiar iniciativas colectivas transformadoras e mecanismos de solidariedade comunitária.
- Investir com critérios de utilidade social e ambiental.

A fim de desenvolver este princípio, é proposto (2/2):

- Utilizar instrumentos de medição, análise e avaliação para garantir uma gestão democrática e transparência na redistribuição e reinvestimento dos excedentes.
- Desenvolver e manter um sistema financeiro ético e solidário, regido pelos princípios da propriedade colectiva, participação e transparência, orientado para a economia real, de natureza integral e inclusiva, que promove a solidariedade comunitária e serve o interesse colectivo.
- Integrar os processos de produção, distribuição, financiamento e consumo no Mercado Social como uma estratégia partilhada para aumentar os impactos positivos e o potencial transformador da Economia Solidária e das suas organizações.

Compromisso com o Ambiente na Economia Solidária

- O reconhecimento da interdependência e da eco-dependência, bem como o desejo transformador das iniciativas e organizações de Economia Solidária, implica uma relação intensa entre elas e o ambiente em que operam, bem como um compromisso para a sua melhoria. Esta é uma perspectiva local que é complementada pela necessária compreensão da inter-relação entre as dinâmicas supra-territoriais que perseguem a justiça eco-social a nível global.
- O compromisso com o ambiente implica conhecer e reconhecer, envolver-se, colaborar e articular-se com o resto dos agentes que compõem o tecido socioeconómico em que a Economia Solidária atua e está enraizada. Implica a promoção e incentivo de modelos de produção, distribuição e consumo centrados no território, a partir dos quais se constroem propostas comunitárias de melhoria e, através de alianças que provocam um efeito multiplicador, uma agenda de transformação eco-social que passa do local para o global.

Compromisso com o Ambiente na Economia Solidária

- Implica também um forte compromisso com a cultura local, reconhecendo, por sua vez, a diversidade das identidades e expressões sociais e culturais existentes. Nesta perspectiva, este compromisso implica, em particular, conhecer e reconhecer as pessoas em ambientes vulneráveis e socialmente desfavorecidos, para poder articular respostas às suas necessidades e interesses, favorecendo a sua inclusão através das iniciativas da Economia Solidária e a transformação do modelo sócio-económico.
- Para desenvolver este compromisso com o ambiente é necessário cuidar e reforçar os laços e o trabalho em rede entre as pessoas e entidades da Economia Solidária, bem como estabelecer alianças com outras redes com as quais construir um sujeito económico, social e político de carácter solidário, feminista, anti-racista e descolonial. Do mesmo modo, é importante, assumindo a pluralidade e diversidade, estabelecer colaborações com outros agentes sociais e institucionais que permitam o desenvolvimento de políticas e estratégias de transformação territorial.

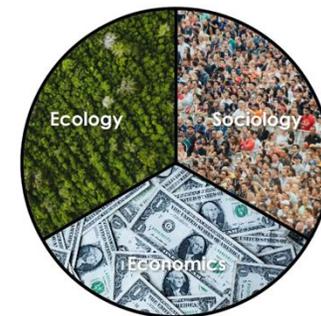
A fim de desenvolver este princípio é proposto (1/2):

- Estabelecer relações de colaboração, equitativas e respeitadas entre as iniciativas de Economia Solidária e o ambiente.
- Comunicar a realidade, objectivos e resultados das entidades da Economia Solidária ao ambiente através de instrumentos e canais de comunicação apropriados e acessíveis.
- Valorizar e utilizar os recursos, capacidades e potencialidades do território, numa perspectiva de desenvolvimento endógeno.
- Melhorar o ambiente com as propostas e acções propostas pela Economia Solidária, promovendo, em particular, o desenvolvimento de relações económicas alternativas e baseadas na comunidade.

A fim de desenvolver este princípio é proposto (2/2):

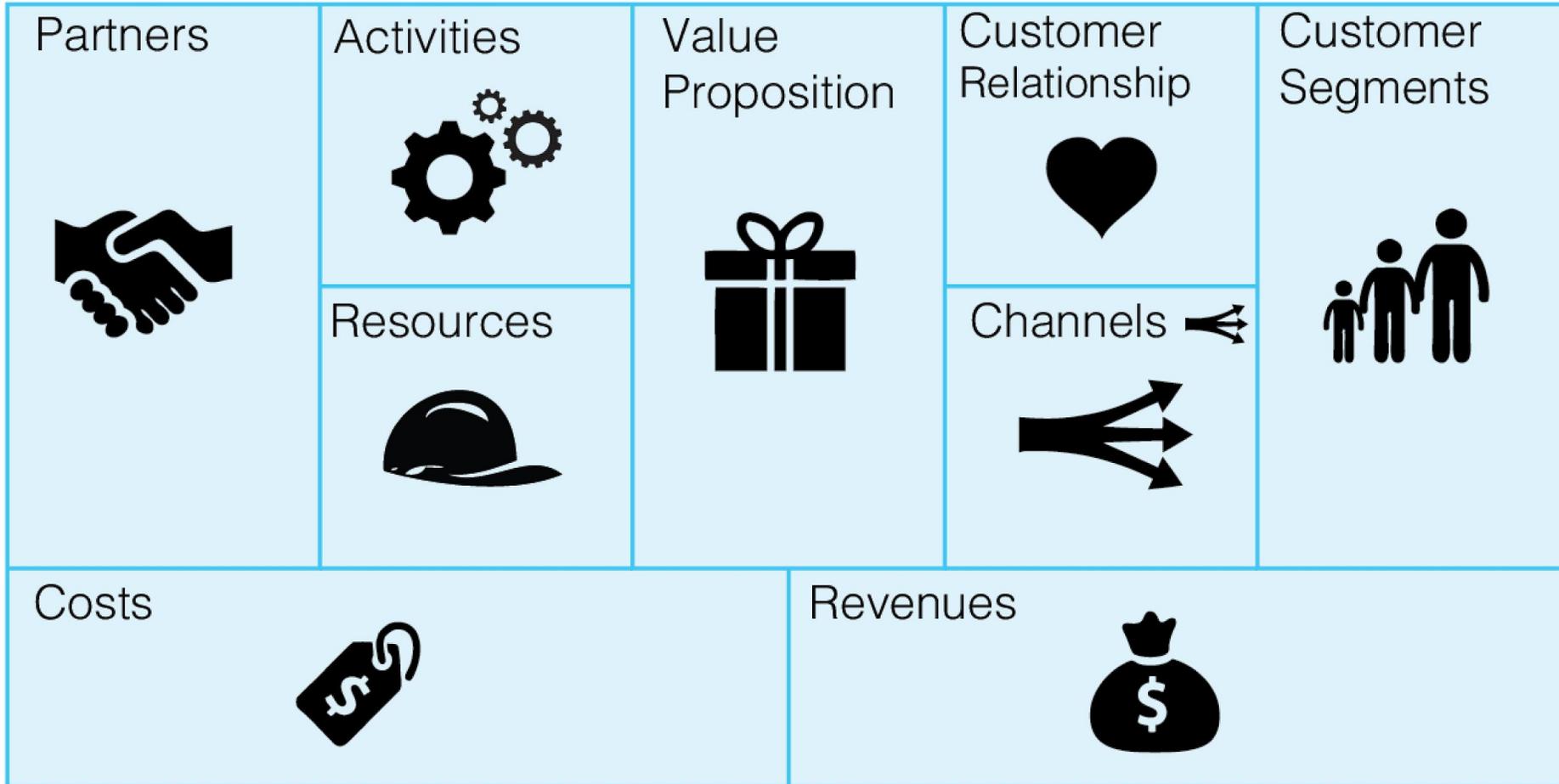
- Identificar as necessidades, desigualdades e injustiças no território para promover o desenvolvimento de respostas e alternativas.
- Participar activamente em redes locais e movimentos sociais que promovem a sensibilização, a mobilização e o desenvolvimento de acções de transformação do território.
- Promover a participação activa e de qualidade das pessoas na comunidade, gerando espaços de construção colectiva, seguros e próximos, com base em relações de cuidados mútuos.
- Tornar visíveis e desenvolver práticas ecofeministas no território, para além de contribuir para a construção de comunidades não sexistas e não discriminatórias.
- Revalorizar a esfera rural e ligá-la em pé de igualdade com a esfera urbana e apoiar formas mais resilientes de organização dos territórios.
- Influenciar as políticas públicas a fim de construir estratégias para o desenvolvimento dos territórios a partir da perspectiva de uma boa vida.

Compromisso com o Ambiente na Economia Solidária

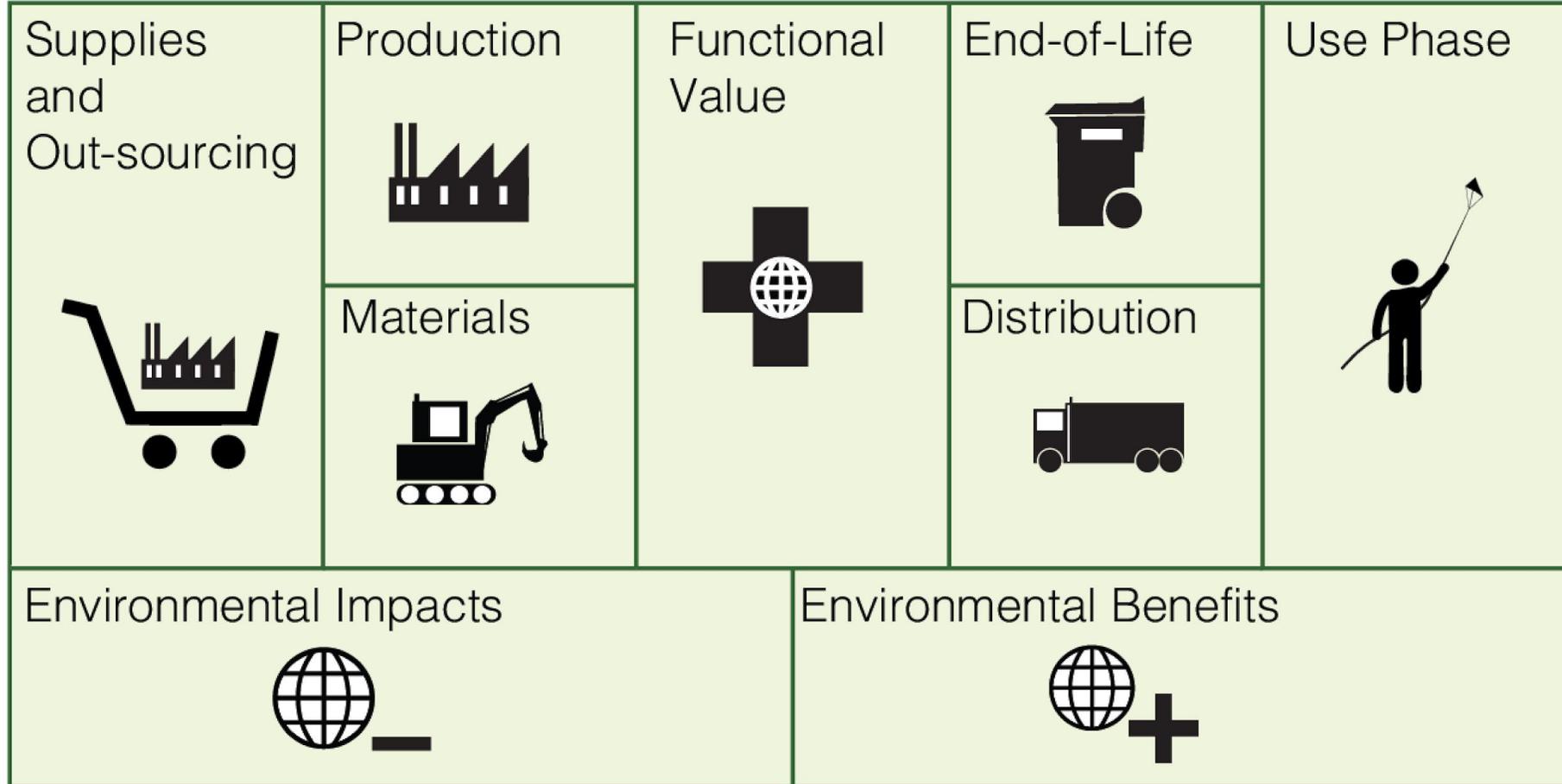


- A RSE Verde (Responsabilidade Social das Empresas) é o reconhecimento da obrigação ou da prática de redução de resíduos do funcionamento das empresas para maximizar a eficiência dos seus contributos e minimizar os meios de influenciar negativamente as gerações futuras do país.
- Os quatro tipos principais da RSE são: responsabilidade ambiental, responsabilidade ética, responsabilidade filantrópica e responsabilidade económica.
- A **Tela do Modelo Empresarial de Tripla Camada** é uma ferramenta para explorar a inovação do modelo empresarial orientado para a sustentabilidade. Estende a tela do modelo de negócio original acrescentando duas camadas: uma camada ambiental baseada numa perspectiva de ciclo de vida e uma camada social baseada numa perspectiva de partes interessadas.
- Esta tela visa assegurar que o ciclo de vida completo de um produto ou serviço seja considerado quando um novo negócio é lançado, com ênfase no impacto ambiental.

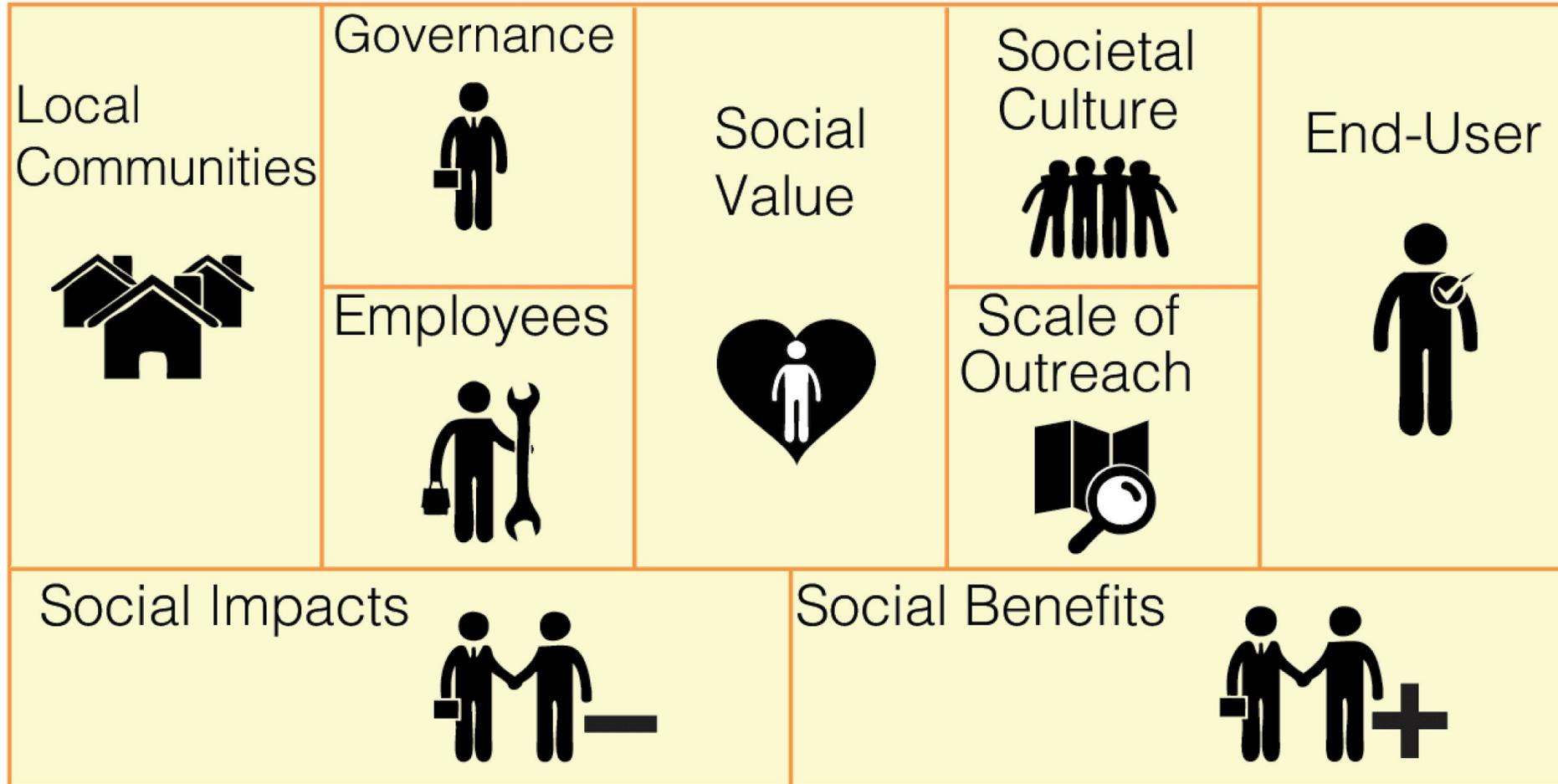
Economic Business model Canvas

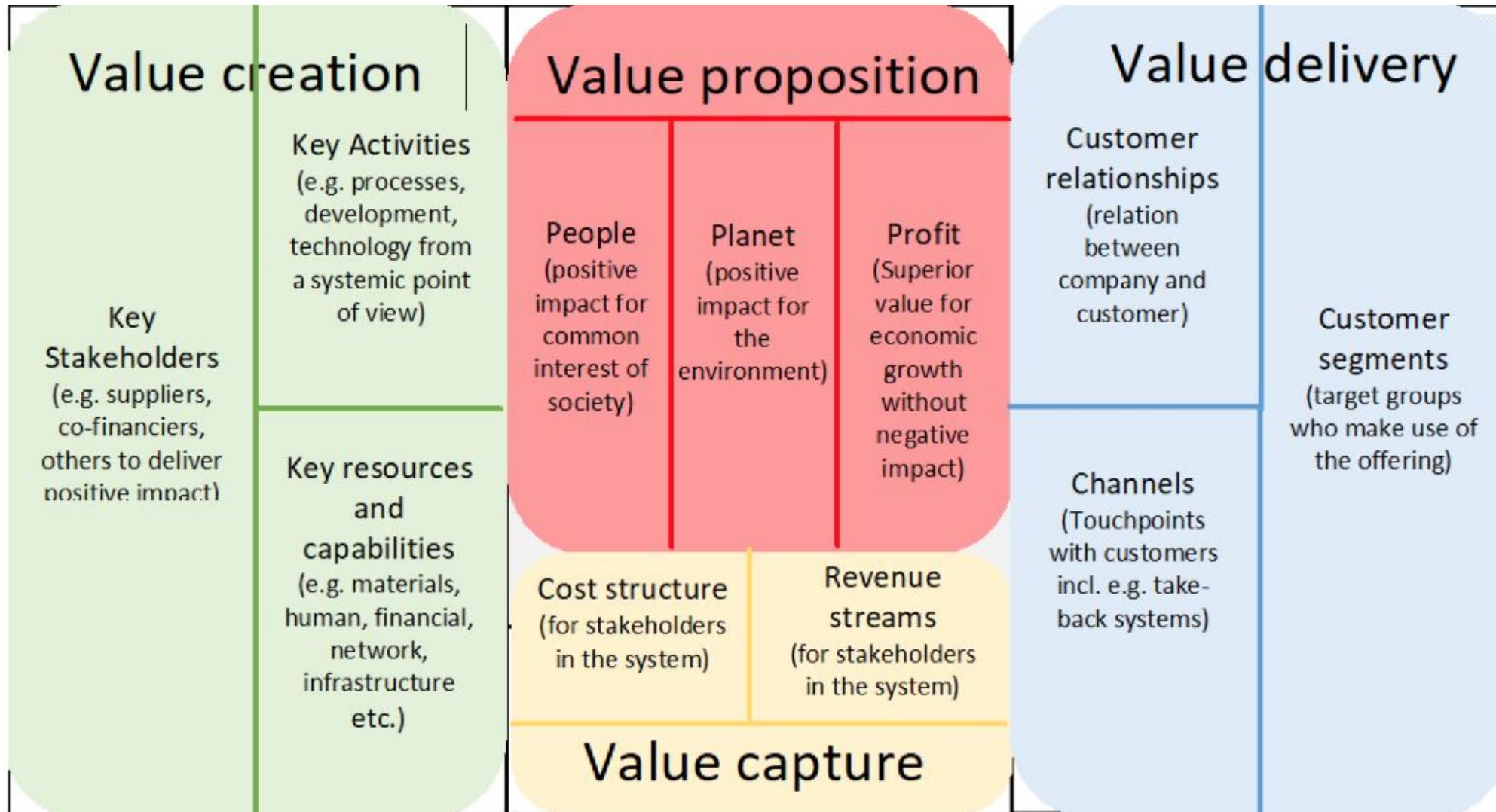


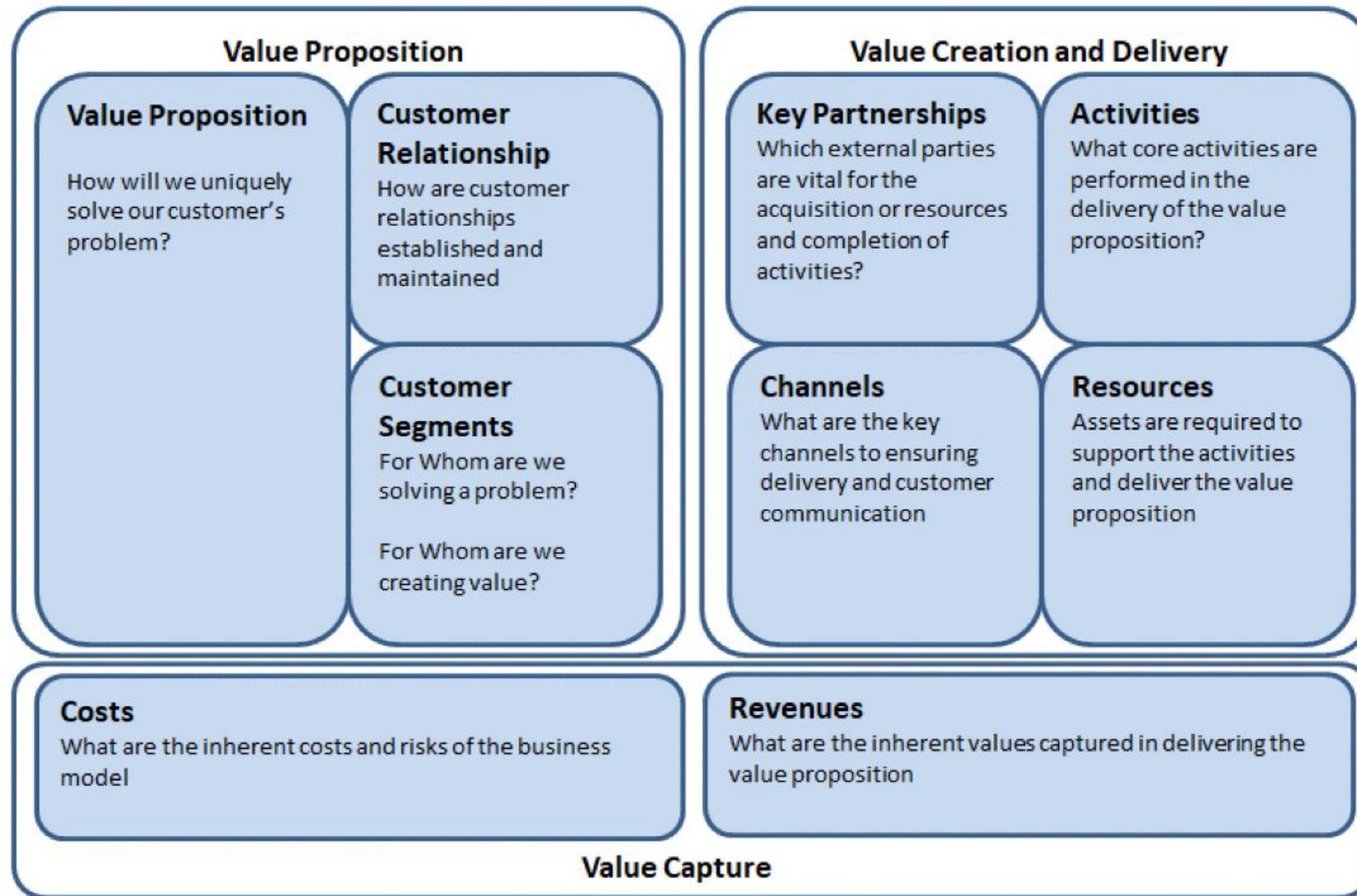
Environmental Life Cycle Business model Canvas



Social Stakeholder Business model Canvas







Créditos

- Site espanhol "Comercio Justo" (Fair Trade) - <https://comerciojusto.org>
- Fair World Project Website - Fair Trade Principles - <https://fairworldproject.org/get-informed/movements/fair-trade/principles/>
- Fairtrade advocacy Website - Políticas de produção e consumo sustentáveis: Suficientemente justo? - <https://fairtrade-advocacy.org/ftao-publications/sustainable-production-and-consumption-policies-fair-enough/>
- Fair Trade Website - Notícias e informação - <https://www.fairtrade.net/>
- <https://sdgs.un.org/es/goals>
- O que sabe sobre "Modelos éticos e inclusivos de negócio alimentar" - <https://www.youtube.com/watch?v=4ZMj--hZfSU>
- Uma Breve História do Comércio Justo - <https://www.youtube.com/watch?v=C22vzOxdUDg>
- Comércio justo: Um Mundo Justo Começa Contigo | Benjamin Conard | TEDxSUNYGeneseo - <https://www.youtube.com/watch?v=xT6TQsXlDOY>
- Carta Internacional do Comércio Justo - <https://www.youtube.com/watch?v=9G8W3llc-MU&feature=youtu.be>
- Website espanhol "Economía Solidaria" (Economia Solidária) - <https://www.economiasolidaria.org>
- Introdução da Tela Modelo de Negócio de Tripla Camada - <https://hackernoon.com/introducing-the-triple-layer-business-model-canvas>
- Como incorporar iniciativas verdes na sua política de RSE - <https://www.sodexoengage.com/blog/how-to-incorporate-green-initiatives-into-your-csr-policy>
- A Responsabilidade Social das Empresas - <https://corporater.com/corporate-responsibility/>
- Responsabilidade Social Empresarial Verde - <https://www.resources.org/common-resources/green-corporate-social-responsibility/>
- Responsabilidade Social das Empresas (RSE) Explicada com Exemplos - <https://www.investopedia.com/terms/c/corp-social-responsibility.asp>
- O que é a responsabilidade social das empresas (#CSR) ? - https://www.youtube.com/watch?v=1bpf_sHebLI
- 6 Retratos da Economia Solidária - <https://www.filmsforaction.org/watch/portraits-of-the-solidarity-economy/>
- Exploração da Economia Social e Solidária - https://www.google.com/search?q=6+princípios+do+solidariedade+economia+charter+video&source=lnms&tbm=vid&sa=X&ved=2ahUKEwiNrN7i8KD8AhWnR6QEHS38Ch8Q_AUoAnoECAEQBA&biw=1261&bih=607&dpr=2#fpstate=ive&vld=cid:d2a06280.vid:e9vXkxvE1wA
- Carta dos Direitos Fundamentais da UE (Inglês) - <https://www.youtube.com/watch?v=x3YSY1DdR5U>
- História: Carta dos Direitos Fundamentais da UE - <https://www.youtube.com/watch?v=cAZnzpoRBzc>

DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação contínua é um método de avaliação onde são estabelecidas diferentes actividades ou testes ao longo de uma disciplina, avaliando assim o processo de aprendizagem do aluno. O foco permanente de atenção é estabelecido no aluno e no seu processo de ensino-aprendizagem.

O sistema de avaliação VET4FOOD baseia-se em diferentes tipos de ferramentas pré-estabelecidas a fim de garantir a recolha sistemática e a análise dos resultados. Desta forma, é possível oferecer aos estudantes e auto-aprendizagem um feedback sobre os conhecimentos e competências adquiridas, o seu nível de aprendizagem e, ao mesmo tempo, oferecer um estímulo ao professor para reorientar e/ou adaptar a formação.

- Cada atividade de aprendizagem recebe uma pontuação de 10 pontos e representa uma percentagem da pontuação total desse bloco da avaliação. A média ponderada das pontuações das atividades de aprendizagem representa 50% da pontuação da unidade. O resultado do Questionário da Unidade representa os restantes 50% da pontuação de cada unidade de avaliação.
- Assim, a nota final de cada Unidade será composta por:
 - **50% da pontuação final das atividades de aprendizagem.**
 - **50% da pontuação da unidade no teste do quiz**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Obrigado!



Co-funded by
the European Union

"O conteúdo deste documento representa apenas a opinião do autor e é da sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia não aceita qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações que contém".



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

SLOW FOOD E HERANÇA CULTURAL - UNIDADE 7



Co-funded by
the European Union



eshob

Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

LISTA DE CONTEÚDOS

- Tópico 1. A antropologia da alimentação
- Tema 2. Variedades e tradições através de indicações geográficas.
- Tema 3. O surgimento do movimento Slow Food: cultura e tradições relacionadas com o sector alimentar
- Tema 4. Abordagem da dieta mediterrânica
- Tópico 5. Estudo de caso: o turismo culinário como oportunidade para promover o espaço local e o crescimento económico



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Breve introdução sobre a Unidade e os seus objetivos e competências

A alimentação é há muito um dos mais importantes fatores de identidade, juntamente com a religião, língua, folclore e outros elementos distintivos da cultura. Os alimentos são estudados por várias disciplinas porque sempre foram mais do que apenas nutrientes. Estes estudos têm proporcionado melhores perceções sobre importantes processos sociais que envolvem história, antropologia, economia, saúde, ambiente e política.

A singularidade, variedade e criatividade das tradições e culturas alimentares, bem como a complexa interação de factores sociais e ambientais podem ser plenamente compreendidos nesta Unidade Moodle, começando por uma perspectiva antropológica.

Breve introdução sobre a Unidade e os seus objectivos e competências

Conhecimentos:

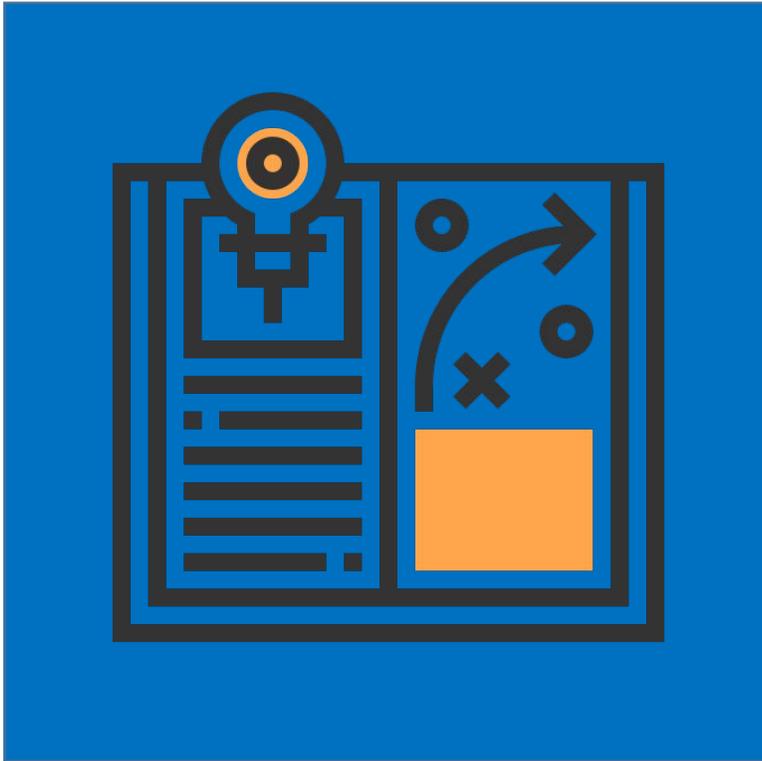
1. A relação da alimentação com a identidade cultural dos territórios
2. Papéis e aplicações das designações protegidas
3. O conhecimento da abordagem Slow Food como uma oportunidade
4. O turismo cultural culinário como oportunidade de negócio sustentável

Competências:

1. Utilização de competências culturais para compreender as práticas alimentares
2. Capacidade de compreender as indicações geográficas e os seus valores reais
3. Como escolher produtos alinhados com os perfis provenientes da informação do mercado através da utilização de designações protegidas
4. Conceção e desenho do próprio negócio baseado na experiência do turismo culinário



OBJETIVOS



1. Compreender melhor os valores alimentares e as suas implicações a nível social e cultural.
2. Reconhecer os múltiplos valores dos alimentos.
3. Compreender as características únicas da alimentação e o seu património cultural ligado à identidade do território.
4. Compreender a dieta mediterrânica.
5. Identificar modelos alternativos de negócio (atividades culturais, turísticas relacionadas com o sector alimentar) para promover a sustentabilidade e o desenvolvimento local.

Tópico 1. A antropologia da alimentação

- A Antropologia da Alimentação tem raízes profundas. E. B. Tylor (1865)

O primeiro antropólogo profissional do mundo plantou as sementes quando trabalhou para estabelecer o facto (disputado na altura) de que a cozinha se qualificava como um bem universal humano. O Coronel John Bourke (1885) escreveu o primeiro artigo dedicado à Antropologia da Alimentação, "The Urine Dance of the Zuni Indians of New Mexico" vinte anos mais tarde (Routledge International Handbook of Food Studies (2012) Capítulo: Antropologia da Alimentação. Ken Albala).

- Os antropólogos estudam os alimentos a partir de diferentes perspectivas.

Alguns olham para o ato de comer e beber em ligação com outros aspectos da vida social. Outros preocupam-se com questões dietéticas e como as práticas e crenças relacionadas com a alimentação afectam o bem-estar físico. Estes dois pontos de vista, referidos respectivamente como "A Antropologia da Alimentação" e "Antropologia Nutricional" precisam de ser considerados em conjunto se se quiser ter uma imagem verdadeiramente completa de uma cultura alimentar. (Robert Dirks & Gina Hunter - Illinois State University)

Tópico 1. A antropologia da alimentação

- No entanto limitamos a nossa preocupação neste tópico ao ato de comer e beber como experiências sociais e culturais. O principal tópico explorado dentro desta tradição incluiu as vias alimentares de determinados povos e regiões; a dinâmica de vários sistemas alimentares; os efeitos culturais das antigas vias alimentares; a etno-história de mercadorias específicas; crenças, rituais e símbolos relacionados com a alimentação; hábitos alimentares e etiqueta; e sistemas de classificação de alimentos e estrutura de refeições. (Routledge International Handbook of Food Studies (2012) Capítulo: Antropologia da Alimentação. Ken Albala)

Tema 2. Variedades e tradições através de indicações geográficas.

- A política de qualidade da UE visa proteger os nomes de produtos específicos para promover as suas características únicas, ligadas à sua origem geográfica, bem como o saber-fazer tradicional.
- Os nomes de produtos podem receber uma "indicação geográfica" (IG) se tiverem uma ligação específica com o local onde são fabricados.
- Os produtos que estão a ser considerados ou aos quais foi concedido o reconhecimento da IG são listados em registos de indicações geográficas. Os registos incluem também informações sobre as especificações geográficas e de produção de cada produto.
- Reconhecidas como propriedade intelectual, as indicações geográficas desempenham um papel cada vez mais importante nas negociações comerciais entre a UE e outros países.
- Outros esquemas de qualidade da UE salientam o processo de produção tradicional ou produtos fabricados em zonas naturais de difícil acesso, tais como montanhas ou ilhas.
- As indicações geográficas estabelecem direitos de propriedade intelectual para produtos específicos cujas qualidades estão especificamente ligadas à área de produção.

As indicações geográficas compreendem:

- DOP - denominação de origem protegida (alimentos e vinhos)
- IGP - indicação geográfica protegida (alimentação e vinho)
- IG - indicação geográfica (bebidas espirituosas).
- O sistema de indicações geográficas da UE protege os nomes de produtos originários de regiões específicas e que possuem qualidades específicas ou gozam de uma reputação ligada ao território de produção. As diferenças entre DOP e IGP estão ligadas principalmente à quantidade de matérias-primas do produto que devem provir da área, ou à quantidade do processo de produção que deve ter lugar dentro da região específica. A IGP é específica para bebidas espirituosas.



Denominação de Origem Protegida (DOP)

- Os nomes de produtos registados como DOP são aqueles que têm as ligações mais fortes com o local onde são feitos.
- **Produtos:** alimentos, produtos agrícolas e vinhos.
- **Especificações:** Cada parte do processo de produção, transformação e preparação deve ter lugar na região específica. Para os vinhos, isto significa que as uvas têm de provir exclusivamente da área geográfica onde o vinho é produzido.
- **Exemplo:** O azeite DOP Kalamata é inteiramente produzido na região de Kalamata, na Grécia, utilizando variedades de azeitona dessa região.
- **Rótulo:** obrigatório para alimentos e produtos agrícolas - opcional para vinho.



Indicação geográfica protegida (IGP)

- A IGP sublinha a relação entre a região geográfica específica e o nome do produto, onde uma determinada qualidade, reputação ou outra característica é essencialmente atribuível à sua origem geográfica.
- **Produtos:** alimentos, produtos agrícolas e vinhos.
- **Especificações:** Para a maioria dos produtos, pelo menos uma das fases de produção, transformação ou preparação tem lugar na região. No caso do vinho, isto significa que pelo menos 85% das uvas utilizadas têm de provir exclusivamente da área geográfica onde o vinho é efectivamente produzido.
- **Exemplo:** O presunto IGP Westfälischer Knochenschinken é produzido na Vestefália utilizando técnicas antigas, mas a carne utilizada não provém exclusivamente de animais nascidos e criados nessa região específica da Alemanha.
- **Rótulo:** obrigatório para alimentos, produtos agrícolas, opcional para vinhos.



Indicação geográfica das bebidas espirituosas (IG)

- A IG protege o nome de uma bebida espirituosa originária de um país, região ou localidade onde a qualidade, reputação ou outra característica particular do produto é essencialmente atribuível à sua origem geográfica.
- **Produtos:** bebidas espirituosas.
- **Especificações:** Para a maioria dos produtos, pelo menos uma das fases de destilação ou preparação tem lugar na região. No entanto, os produtos em bruto não precisam de ser provenientes da região.
- **Exemplo:** O Irish Whiskey GI é fabricado, destilado e amadurecido na Irlanda desde o século VI mas as matérias-primas não provêm exclusivamente da Irlanda.
- **Etiqueta:** opcional para todos os produtos.



Especialidade Tradicional Garantida (ETG)

- A especialidade tradicional garantida (ETG) destaca os aspectos tradicionais, tais como a forma como o produto é fabricado ou a sua composição sem estar ligada a uma área geográfica específica. O nome de um produto a ser registado como ETG protege-o contra a falsificação e o uso indevido.
- **Produtos:** alimentos e produtos agrícolas.
- **Exemplo:** Gueuze TSG é uma cerveja tradicional obtida por fermentação espontânea. É geralmente produzida em Bruxelas e arredores da Bélgica. No entanto, sendo um ETG, o seu método de produção é protegido, mas poderia ser produzido noutra local.
- **Rótulo:** obrigatório para todos os produtos.

Outros esquemas

Produto de **montanha**

- O termo de qualidade "produto de montanha" realça as especificidades de um produto fabricado em zonas de montanha com condições naturais difíceis. O reconhecimento disto é uma vantagem tanto para os agricultores como para os consumidores. Permite aos agricultores comercializar melhor o produto mas também assegura que certas características sejam claras para o consumidor.
- **Produtos:** produtos agrícolas e alimentares.
- **Especificações:** As matérias-primas e rações para animais provêm de zonas montanhosas. Para produtos transformados, a produção também deve ter lugar em tais áreas.
- **Relatório:** Rotulagem de produtos agrícolas e alimentares da agricultura de montanha

Tema 3. O surgimento do movimento Slow Food: cultura e tradições relacionadas com o sector alimentar

- Slow Food é uma organização global, fundada em 1989 para evitar o desaparecimento de culturas e tradições alimentares locais. Pretende contrariar a valorização da vida acelerada e combater o interesse cada vez menor das pessoas pelos alimentos que comem ou pelo local de onde provêm e mostrar como as nossas escolhas alimentares afectam o mundo à nossa volta.
- Desde o seu início, o Slow Food cresceu para se tornar um movimento global envolvendo milhões de pessoas em mais de 160 países, trabalhando para garantir que todos tenham acesso a alimentos bons, limpos e justos.
- O Slow Food acredita que a alimentação está ligada a muitos outros aspectos da vida, incluindo a cultura, a política, a agricultura, e o ambiente. Através das nossas escolhas alimentares podemos influenciar colectivamente a forma como os alimentos são cultivados, produzidos e distribuídos e mudar, assim, o mundo.

Tema 3. O surgimento do Slow Food: cultura e tradições relacionadas com o setor alimentar

- A filosofia Slow Food prevê um mundo em que todas as pessoas possam aceder e desfrutar de alimentos que sejam bons para elas, bons para aqueles que os cultivam e bons para o planeta. A abordagem baseia-se num conceito de alimento que é definido por três princípios interligados: bom, limpo e justo.
- BOM: em termos de qualidade, sabor e escolha de alimentos saudáveis
- CLEAN: produção que não prejudica o ambiente
- FAIR: preços acessíveis para os consumidores, condições justas e pagamento justo aos produtores

Tema 3. O surgimento do Slow Food: cultura e tradições relacionadas com o setor alimentar

Uma comunidade Slow Food é um grupo de pessoas que partilha os valores do movimento internacional Slow Food (reafirmados na Declaração de Chengdu), partindo do seu princípio primário: que todos têm direito a uma alimentação boa, limpa e justa e que o Slow Food não desistirá da luta até que cada última pessoa no planeta tenha acesso a ela.

Composto por pelo menos 10 pessoas (o número exacto varia em função das 5 áreas), representa o núcleo básico da rede Slow Food, semelhante ao dos convivia.

Uma comunidade é formada para um fim específico (por exemplo, para proteger e promover um alimento local, para criar uma horta alimentar, para lançar um projeto educativo, etc.) ligada aos objetivos gerais do Slow Food, e trabalha numa área específica, em cooperação com o resto da rede local e regional.

Ao mesmo tempo compromete-se a fortalecer a rede internacional apoiando-a de várias formas.

Tema 4. Abordagem da dieta mediterrânica

Quando pensamos numa "dieta", nos dias de hoje, normalmente pensamos em algum tipo de restrição que nos ajudará a alcançar um resultado específico tal como a perda de peso.

A dieta mediterrânica não podia estar mais longe disso. Pelo contrário, encoraja um padrão alimentar que inclui os alimentos básicos das pessoas que vivem nos países em redor do Mar Mediterrâneo, como **Espanha, Grécia, Itália, Marrocos, Croácia, Ciprus e Portugal**. Também se concentra na comunidade quando se come - pense em refeições com a família e amigos e conversas agradáveis.

Verá que nas suas refeições, os dieters mediterrânicos enfatizam uma abordagem alimentar à base de plantas carregadas de vegetais e gorduras saudáveis, incluindo azeite e ácidos gordos ómega-3 do peixe. É uma dieta conhecida por ser saudável para o coração.

Esta dieta é rica em frutas e vegetais, cereais integrais, frutos do mar, frutos secos e leguminosas, azeite e pequenas quantidades de laticínios como iogurte e queijo. Nesta dieta, irá limitar ou evitar carne vermelha e alimentos açucarados. A dieta mediterrânica permite baixas quantidades moderadas de vinho. A dieta mediterrânica é famosa pelos seus benefícios para a saúde que podem ser atribuídos ao seu elevado teor de produtos.

Tópico 5. Estudo de caso: o turismo culinário como oportunidade para promover o espaço local e o crescimento económico

O impacto do turismo alimentar pode ser benéfico para o crescimento de uma economia local. Contudo, há desvantagens no turismo alimentar que podem desafiar uma comunidade e destruir o seu património cultural na procura de lucros.

Segundo a Associação Mundial de Viagens Alimentares (WFTA), os turistas gastavam cerca de 25% do seu orçamento de viagem em comida e bebidas. Isto pode significar um aumento dos lucros para uma comunidade local, bem como o orçamento do governo local devido aos impostos sobre os bens adquiridos pelos turistas. Este aumento de receitas pode proporcionar aos governos locais a capacidade de investir em marketing para turistas, o que por sua vez pode aumentar os lucros para lojas locais, restaurantes, hotéis e serviços de transporte. Um aumento do turismo culinário pode também contribuir para o orgulho cultural dos habitantes locais e ajudar a garantir que as taxas de desemprego se mantenham baixas, especialmente nas zonas rurais com baixa atividade económica.

Tópico 5. Estudo de caso: o turismo culinário como oportunidade para promover o espaço local e o crescimento económico

- Embora o turismo alimentar possa ter muitos efeitos desejáveis numa comunidade local, em alguns casos, os negativos podem superar os positivos. Para as comunidades que sofrem de falta de recursos naturais - alimentação, água, electricidade - o turismo pode afetar negativamente a vida das pessoas dessa comunidade. A água doce pode ser reencaminhada para as culturas para sustentar a procura de alimentos por parte dos turistas, enquanto que a capacidade dos habitantes locais para ter água doce e alimentos pode ser diminuída.
- Algumas comunidades podem enfrentar a perda da identidade cultural porque a economia local transitou para o apoio às necessidades dos turistas. Os restaurantes podem começar a abster-se de servir pratos da cozinha local e mudar os menus para se adequarem às necessidades culinárias dos turistas. Em alguns casos, o afluxo de turistas pode fazer subir os preços de bens e serviços, o que obriga muitos habitantes locais a sair das suas comunidades destruindo assim o carácter único de uma comunidade.
- A gastronomia e o enoturismo representam uma oportunidade para revitalizar e diversificar o turismo, promover o desenvolvimento económico local, envolver muitos setores profissionais diferentes e trazer novas utilizações para o setor primário.

DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação contínua é um método de avaliação onde são estabelecidas diferentes atividades ou testes ao longo de uma disciplina, avaliando assim o processo de aprendizagem do aluno. O foco permanente de atenção é estabelecido no aluno e no seu processo de ensino-aprendizagem.

O sistema de avaliação VET4FOOD baseia-se em diferentes tipos de ferramentas pré-estabelecidas a fim de garantir a recolha sistemática e a análise dos resultados. Desta forma, é possível oferecer aos estudantes um feedback sobre os conhecimentos e competências adquiridos, o seu nível de aprendizagem e, ao mesmo tempo, oferecer um estímulo ao professor para reorientar e/ou adaptar a formação.

- Cada atividade de aprendizagem tem uma pontuação de 10 pontos e representa uma percentagem da pontuação total desse bloco da avaliação. A média ponderada das pontuações das actividades de aprendizagem representa 50% da pontuação da unidade. O resultado do Questionário da Unidade representa os restantes 50% da pontuação de cada unidade de avaliação.
- Assim, a nota final de cada Unidade será composta por:
 - **50% da pontuação final das atividades de aprendizagem.**
 - **50% da pontuação da unidade no teste do quiz**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Obrigado!



Co-funded by
the European Union

"O conteúdo deste documento representa apenas a opinião do autor e é da sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia não aceita qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações que contém".