

Julho 2024

VET4FOOD



# VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

## Manual de Formação para estudantes do ensino profissional: Resultado de projeto 4 (PR4)



Co-funded by  
the European Union

Co-financiado pelo projeto da União Europeia Erasmus+

G.A. n. 2021-1-FR01-KA220-VET-000025643

O conteúdo deste documento representa apenas a opinião dos autores e é da sua exclusiva responsabilidade; não se pode considerar que reflecta a opinião da Agência Nacional, da Comissão Europeia ou de qualquer outro organismo da União Europeia. A Agência Nacional e a Comissão Europeia não aceitam qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações nele contidas.

# ÍNDICE DE CONTEÚDOS

## Introdução

Visão geral do Projeto

Objetivos do PR4

## Estrutura das Unidades de Aprendizagem

Descrição pormenorizada do conteúdo

Definição dos resultados da aprendizagem, aptidões e competências

## Áreas de formação

Sustentabilidade Nutricional

Sustentabilidade Ecológica

Sustentabilidade Económica

Sustentabilidade Social

Sustentabilidade

## Formação e Envolvimento dos Alunos

Sessões Online

Sessões Presenciais

## Materiais de Apoio à Formação

Materiais Baseados em Textos

Website Descarregável & curso Moodle

## Atividades de Formação

Sessões Online

Sessões Presenciais

## Implementação e Recomendações

Implementação do Programa de Formação - Passos

Benefícios para as Escolas e Profissionais EFP

Desafios e Soluções

Vantagens da criação destes módulos e da conceção de uma Metodologia de Técnicas

Edutainment

## Conclusão

Resumo Chave

Orientações Futuras

## 1. Introdução

### Visão Geral do Projeto

O projeto VET4FOOD visa promover um sistema alimentar sustentável através de abordagens educativas inovadoras no ensino e formação profissionais (EFP). Ao criar empregos verdes de alta qualidade e ao promover a transição verde das indústrias alimentar e turística, este projeto aborda o desemprego, a sustentabilidade alimentar e o declínio ambiental.

O Resultado 4 do Projeto (PR4) centra-se no desenvolvimento e implementação de formação para estudantes alavancando o trabalho de base estabelecido nas fases anteriores do projeto..

### PR4: Sustentabilidade alimentar Formação de estudantes de EFP

O módulo PR4 centra-se no desenvolvimento de formação para estudantes com base na Formação de Professores de EFP em Sustentabilidade Alimentar PR2. Abrange quatro áreas principais: Sustentabilidade Nutricional, Ambiental, Económica e Social.

A a formação é estruturada em unidades de aprendizagem com resultados claros que satisfazem os objetivos do projeto. Inclui materiais descarregáveis disponíveis em várias línguas para apoiar a integração da sustentabilidade alimentar nos currículos escolares

Todos os materiais desenvolvidos durante o projeto estão disponíveis no [website](#).



### Principais objetivos do PR4



Dotar os alunos de conhecimentos e competências essenciais em matéria de sustentabilidade alimentar.



Promover compreensão e a aplicação de práticas sustentáveis nos domínios nutricional, ecológico, económico e social.



Promover a colaboração e a troca de ideias através de sessões online e presenciais



Fornecer aos professores e estudantes formação prática e teórica para apoiar a integração da sustentabilidade alimentar nos programas de ensino e formação profissional.

## 2. Estrutura das Unidades de Aprendizagem



O módulo PR4 está organizado em 4 áreas:

1. Nutricional
2. Ecológica
3. Económica

#### 4. Sustentabilidade Social

Cada unidade de aprendizagem fornece uma descrição pormenorizada do conteúdo relevante, com o objetivo de oferecer uma compreensão abrangente de cada tópico.

### Definição de Resultados de Aprendizagem, Aptidões e Competências

Cada unidade especifica resultados de aprendizagem claros que se alinham com os requisitos do projeto VET4FOOD. Os resultados de aprendizagem definem as aptidões e competências que se espera que os alunos adquiram, garantindo que a formação é rigorosa, relevante e enriquecedora.

## 3. Áreas de Formação

### Sustentabilidade Nutricional

#### Unidade 1: Dietas Saudáveis e Sustentáveis



- Descrição: Esta unidade explora os princípios de dietas equilibradas que são saudáveis e sustentáveis.

- Resultados de Aprendizagem: Compreender a importância das escolhas alimentares na sustentabilidade.

- Aptidões e Competências: Planeamento e conceção de menus, análise nutricional, redução de resíduos.

- Objetivo: Dotar os futuros cozinheiros e profissionais da indústria alimentar com capacidades de conceber ementas que promovam a saúde e a sustentabilidade, reduzindo o

desperdício alimentar e incentivando a responsabilidade.

### Sustentabilidade Ecológica

#### Unidade 2: Biodiversidade, Sazonalidade e Alterações Climáticas

- Descrição: Examina a relação entre biodiversidade, sazonalidade e alterações climáticas no contexto da produção alimentar..

- Resultados de Aprendizagem: Apreciar o papel da biodiversidade e da sazonalidade nos sistemas alimentares sustentáveis.

- Aptidões e Competências: Planeamento de menus sazonais, aquisição de ingredientes locais e diversificados e compreensão dos impactos climáticos.

- Objetivo: Incentivar a utilização de produtos locais e sazonais para apoiar a biodiversidade e reduzir a pegada de carbono, reforçando a sustentabilidade das práticas culinárias.



## Unidade 3: Gestão da Água e do Território e Pegada Alimentar



- Descrição: Centra-se na gestão sustentável dos recursos hídricos e terrestres.
- Resultados de Aprendizagem: Compreender as técnicas de conservação da água, a utilização sustentável dos solos e a responsabilidade pelas pegadas alimentares.
- Aptidões e Competências: Gestão de recursos, avaliação do impacto ambiental e compreensão da utilização dos solos, do carbono e da pegada hídrica dos produtos alimentares.
- Objetivo: Formar aos estudantes em matéria de gestão ambiental, permitindo-lhes minimizar o impacto ecológico das suas práticas culinárias e promover métodos de produção alimentar sustentáveis.

## Unidade 4: Desperdício Alimentar

- Descrição: Discute estratégias para reduzir o desperdício alimentar na indústria culinária.
- Resultados de Aprendizagem: Reconhecer a importância da redução do desperdício alimentar na sustentabilidade.
- Aptidões e Competências: Gestão de resíduos, reutilização criativa de ingredientes e práticas de inventário eficientes.
- Objetivo: Instigar práticas para minimizar o desperdício e promover o uso eficiente dos recursos no setor da gastronomia.

## Sustentabilidade Económica

### Unidade 5: Economia Local e Sistemas Alternativos



- Descrição: Examina o papel das economias locais e dos sistemas alimentares alternativos na sustentabilidade.
- Resultados de Aprendizagem: Compreender os modelos económicos que apoiam a sustentabilidade e como reproduzi-los.
- Aptidões e Competências: Análise económica, planeamento empresarial e estudos de mercado.
- Objetivo: Permitir que os futuros profissionais da indústria alimentar apoiem e desenvolvam sistemas alimentares locais, criando oportunidades económicas sustentáveis.

## Sustentabilidade Social



### Unidade 6: Negócios Alimentares Éticos e Inclusivos

- Descrição: Discute práticas éticas e inclusivas na indústria alimentar.
- Resultados de Aprendizagem: Apreciar a importância da equidade social e das práticas empresariais éticas na indústria alimentar.

- Aptidões e Competências: Tomada de decisões éticas, envolvimento da comunidade e consciência cultural.

- Objetivo: Promover uma indústria alimentar que valorize a justiça social e a inclusão, assegurando práticas justas e o apoio da comunidade.

## Unidade 7: Slow Food e Património Cultural



- Descrição: Explora o movimento Slow Food e a importância da preservação do património cultural na cozinha.

- Resultados de Aprendizagem: Compreender os princípios do Slow Food e o valor do património cultural.

- Aptidões e Competências: Promoção de receitas tradicionais, aquisição de ingredientes locais e defesa da diversidade gastronómica.

- Objetivo: Incentivar a preservação das tradições gastronómicas e do património cultural

## 4. Formação e Envolvimento dos alunos

Nesta secção, exploramos as abordagens inovadoras adotadas para ministrar formação e aumentar a participação dos alunos em temas de sustentabilidade. O programa incluiu sessões online e presenciais, proporcionando uma experiência de aprendizagem abrangente. Através de unidades interativas online e de workshops práticos, os alunos de várias escolas participantes adquiriram conhecimentos valiosos sobre práticas sustentáveis através da colaboração internacional.

## Sessões Online

As sessões online centraram-se em sete unidades desenvolvidas por professores, cada uma aborda aspetos críticos da sustentabilidade. Foram aplicadas nestas sessões técnicas de edutainment para envolver os alunos de forma eficaz, tornando a aprendizagem simultaneamente informativa e agradável. Ao fomentar a interação entre alunos de diferentes escolas, as sessões promoveram um intercâmbio de ideias muito rico e possibilitaram o florescimento de outras perspetivas sobre a sustentabilidade..

- Desenvolvimento: Sete unidade de Sustentabilidade – os tópicos apresentados foram desenvolvidos e apresentados por professores.

- Método: Estas unidades foram apresentadas através de sessões online, utilizando técnicas de edutainment do PR3.

- Interação: Alunos das várias escolas parceiras participaram nestas sessões online, facilitando a colaboração e a aprendizagem a nível internacional.

## Sessões Presenciais Sessions

As sessões presenciais proporcionaram aos alunos experiências práticas através de workshops, palestras e atividades centradas na sustentabilidade alimentar. Estas interações permitiram aos alunos aprender e aplicar diferentes métodos de sustentabilidade, ao mesmo tempo que estabeleceram contactos com colegas de outros países. Os materiais destas sessões estarão disponíveis para acesso público após a conclusão do projeto, garantindo uma maior divulgação dos conhecimentos adquiridos.



Atividades: Os alunos participaram em workshops, palestras e atividades relacionadas com a sustentabilidade alimentar.



Resultados de Aprendizagem: Aprenderam diferentes métodos de sustentabilidade e estabeleceram contactos com colegas de outros países.



Disponibilidade: Todos os materiais podem ser descarregados e estarão acessíveis ao público após a conclusão do projeto.

## 5. Materiais de Apoio à Formação

Nesta secção, aprofundamos os diversos materiais de apoio desenvolvidos para melhorar o programa de formação em

sustentabilidade. Estes recursos incluem um programa de ensino composto por um vasto conteúdo de texto e um canal YouTube, que oferece uma gama de ferramentas educativas para apoiar a aprendizagem. Ao fornecer materiais acessíveis e cativantes, o programa pretende fomentar o conhecimento dos alunos sobre temas relacionados com a sustentabilidade.

## Materiais Baseados em Texto

Os materiais baseados em texto consistem em apresentações e artigos pormenorizados da autoria de instituições parceiras, oferecendo um conhecimento aprofundado e as mais recentes ideias sobre sustentabilidade. Estes recursos são adaptados para se alinharem com os temas das unidades de ensino, garantindo uma cobertura abrangente de cada tópico.

Apresentações e exames abrangentes relacionados com cada unidade.

Artigos escritos pelas diferentes instituições parceiras que fornecem conhecimentos aprofundados e as últimas notícias sobre sustentabilidade. Todos os artigos são elaborados com base nos temas dos materiais didáticos. Os artigos escritos por cada parceiro podem ser consultados no sítio Web do projeto aqui: [VET4FOOD Articles Series](#)

Curso Moodle descarregável

Módulos explicativos sobre os diferentes temas, questionários e fóruns de discussão para cada unidade de aprendizagem. [Assessments and feedback tools to track student progress.](#)

## VET4FOOD Canal Youtube

O canal VET4FOOD no YouTube complementa os materiais de texto com palestras em vídeo e a visão de especialistas. Estes recursos visuais melhoram a compreensão e proporcionam uma experiência de aprendizagem mais dinâmica apoiando a compreensão dos conceitos de sustentabilidade..

Aulas em Vídeo/[Online sessions.](#)

Vídeos com especialistas onde são abordados vários temas e tutoriais baseados em textos.

## 6. Atividades de Formação com Base na Experiência

Esta secção destaca as atividades de formação práticas, baseadas na experiência, concebidas para mergulhar os alunos em práticas de sustentabilidade. Ao integrar sessões online e presenciais, o programa promove ambientes de aprendizagem interativos. Estas atividades fazem a ponte entre os conhecimentos teóricos e a aplicação no mundo real, preparando os alunos para os desafios práticos da sustentabilidade.

### Sessões Online

A fase inicial inclui a apresentação das unidades de aprendizagem através de sessões online utilizando técnicas de edutainment. Estas sessões misturam atividades síncronas e assíncronas para criar uma experiência de aprendizagem mista.



A fase inicial do PR4 inclui a apresentação das unidades de aprendizagem online



Desenvolvimento de sessões online

Os professores utilizam as técnicas de edutainment desenvolvidas no PR3 para criar experiências de aprendizagem envolventes e interativas.



Estas sessões são conduzidas utilizando uma abordagem de aprendizagem mista, combinando reuniões online síncronas com atividades assíncronas. (Todos os materiais das sessões online estão disponíveis na plataforma Moodle e no canal de Youtube do VET4FOOD).

### Sessões Presenciais

As nossas sessões presenciais envolveram workshops e atividades centradas em tópicos de sustentabilidade alimentar, como o planeamento de menus, a rotulagem dos alimentos e o papel social da gastronomia. Estas sessões, conduzidas por professores das escolas participantes, proporcionam e promovem a colaboração internacional.

Durante estas sessões foi criado um programa específico para esta fase que incluía os seguintes temas:



Repensar Menus: Estratégias de Planeamento para redução dos impactos



Rotulagem de alimentos: Workshop: sobre a importância da rotulagem para a promoção de escolhas sustentáveis.



“From Field to Feed”: O papel da gastronomia social na ligação entre os apetites urbanos e as raízes rurais.

As apresentações foram feitas por professores das diferentes escolas parceiras do projeto. (Todos os materiais das sessões online estão disponíveis na plataforma Moodle e no canal de Youtube do VET4FOOD).

## 7. Implementação e Recomendações:

### Implementação do Programa de Formação - Passos

Esta secção descreve os passos estratégicos para a implementação do programa de formação, fornecendo um guia abrangente para uma execução bem sucedida. Inclui as fases de preparação, realização e avaliação, assegurando uma abordagem estruturada à sustentabilidade do ensino. A secção também destaca os benefícios para as escolas e profissionais de EFP, além de abordar os desafios e oferecer soluções

<b>Preparação</b> Na preparação, concentramo-nos no desenvolvimento e personalização dos materiais de formação, colaborando com especialistas e assegurando a acessibilidade em várias línguas. Esta fase estabelece os alicerces para uma prestação de formação eficaz.	<b>1. Preparação:</b>  Desenvolver e personalizar materiais de formação para as sessões em linha e presenciais.  Colaborar com especialistas para criar conteúdos abrangentes e relevantes.  Assegurar que todos os materiais são acessíveis e estão disponíveis em várias línguas.
<b>Entrega</b> A fase de entrega envolve a execução de sessões online e a organização de workshops presenciais. Esta abordagem de aprendizagem combinada maximiza a participação e assegura uma experiência educativa sem descontinuidades.	<b>2. Entrega:</b>  Executar as sessões em linha utilizando a abordagem de aprendizagem combinada, seguidas de workshops e actividades presenciais.  Programar e coordenar as sessões em linha para garantir a máxima participação.  Organizar a logística das sessões presenciais, incluindo o local, os materiais e as acomodações.
<b>Avaliação</b> Os métodos de avaliação incluem a avaliação do progresso dos alunos através de várias ferramentas e a manutenção de um ciclo de feedback para melhorar continuamente o programa de formação. Esta fase garante que os resultados da aprendizagem são atingidos de forma eficaz.	<b>3. Avaliação:</b>  Avaliar o progresso dos alunos através de questionários, tarefas e projectos práticos.  Implementar um ciclo de feedback contínuo para melhorar o programa de formação.  Recolher e analisar dados sobre o desempenho e a satisfação dos alunos.



## Benefícios para as Escolas e Profissionais EFP

O programa oferece benefícios significativos, melhorando os currículos, preparando os estudantes para empregos ecológicos e proporcionando oportunidades de desenvolvimento profissional. Reforça a colaboração internacional e promove metodologias de ensino inovadoras.

### Para Escolas EFP:

- Melhora o currículo com conteúdo de sustentabilidade de ponta.
- Prepara os estudantes para empregos ecológicos nas indústrias alimentares.
- Reforça a colaboração internacional e o intercâmbio cultural.

### Para Profissionais EFP:

- Fornece desenvolvimento profissional contínuo em práticas de sustentabilidade..
- Dota os educadores de metodologias de ensino inovadoras..
- Facilita a criação de novas redes e parcerias profissionais.

## Desafios e Soluções

Esta subsecção aborda os desafios encontrados durante a implementação do programa e fornece soluções e recomendações práticas. Abrange o envolvimento dos alunos, o acesso aos recursos, as barreiras linguísticas, os conflitos de horários e as questões tecnológicas.

Na Formação de estudantes de EFP em sustentabilidade alimentar foram encontrados vários desafios. Segue-se uma explicação pormenorizada de cada desafio, as soluções implementadas e as recomendações para que os futuros estudantes e educadores possam enfrentar estes desafios de forma eficaz.

Desafio	Solução	Explicação e Futuras Recomendações
Envolvimento dos alunos	Usar conteúdo multimedia interativo	Integrar uma variedade de conteúdos interactivos e multimédia. Os futuros educadores devem incorporar novas tecnologias, como a realidade virtual (RV) e a realidade aumentada (RA). Além disso, podem ser utilizadas técnicas de gamificação para tornar a aprendizagem divertida e cativante.
Acesso aos recursos	Providenciar materiais descarregáveis	Assegurar que todos os materiais de formação estão disponíveis para descarregamento. Manter um repositório online de recursos a que os alunos possam aceder facilmente. Isto pode incluir livros electrónicos, infografias e palestras gravadas. O acesso a uma biblioteca digital irá melhorar ainda mais as oportunidades de aprendizagem.
Barreiras Linguísticas	Fornecer materiais em diversas línguas	Todos os materiais foram traduzidos em várias línguas. Os programas futuros devem utilizar ferramentas e serviços de tradução para tradução em tempo real durante as sessões em direto. A oferta de apoio linguístico e de recursos para falantes não nativos pode ajudar a colmatar a lacuna linguística.
Conflito de Horários	Gravar as sessões para serem vistas posteriormente	Todas as sessões em direto foram gravadas e disponibilizadas para visualização posterior. Os futuros programas devem implementar um modelo híbrido em que os alunos possam escolher entre a participação em direto e a aprendizagem assíncrona. Esta flexibilidade adapta-se às diversas necessidades e horários dos alunos.
Problemas Técnicos	Assegurar o acompanhamento adequado	Fornecer apoio técnico sólido para ajudar a resolver quaisquer problemas. Os futuros programas devem garantir que o suporte técnico esteja prontamente disponível. Além disso, a disponibilização de guias do utilizador detalhados e de perguntas frequentes pode ajudar os alunos a resolver problemas comuns de forma autónoma. A implementação de um mecanismo de feedback para abordar e resolver rapidamente os problemas técnicos também é crucial.

## Como podem os futuros Alunos Abraçar estes Desafios?

### Envolvimento:

Participar ativamente em todas as atividades interativas e tirar partido dos conteúdos multimédia. Procurar recursos adicionais e participar em debates para aprofundar a compreensão.

### Acesso aos Recursos:

Descarregar todos os materiais disponíveis para acesso offline e utilizar qualquer conteúdo digital fornecido. Ser proactivo na procura de materiais e recursos suplementares.

### Barreiras Linguísticas:

Utilizar ferramentas de tradução e procurar apoio linguístico, se necessário. Participar em programas de intercâmbio com outras escolas parceiras ou formar grupos de estudo com colegas também pode ajudar a ultrapassar as barreiras linguísticas.

### Conflitos de Horário:

Planear os horários para assistir às sessões ao vivo sempre que possível, mas também tirar partido das sessões gravadas. Manter-se organizado e gerir o tempo de forma eficaz para equilibrar os estudos com outros compromissos

### Problemas Tecnológicos :

Familiarizar-se com os requisitos técnicos e os recursos disponíveis para a resolução de problemas. Mantenha os programas e dispositivos atualizados e procure ajuda prontamente quando surgirem problemas para minimizar as interrupções

## Vantagens da criação destes Módulos e Conceção de uma Metodologia de Edutainment

### Experiência de Aprendizagem Melhorada

O Desenvolvimento destes módulos e das técnicas de edutainment têm enriquecido

Significativamente a experiência de aprendizagem dos estudantes de EFP. Ao combinar educação com técnicas edutainment, os alunos ficam mais empenhados, motivados e capazes de reter a informação de forma mais eficaz. Os elementos interativos e multimédia respondem a vários estilos de aprendizagem, tornando o conteúdo acessível e apelativo para um corpo estudantil diversificado.

### Maior Acessibilidade e Flexibilidade

A oferta de materiais em várias línguas e a disponibilização de sessões em linha e presenciais garantem que a formação é acessível a um público mais vasto. A flexibilidade de poder aceder a sessões gravadas e a materiais descarregáveis permite que os alunos aprendam ao seu próprio ritmo e conveniência, adaptando-se a diferentes horários e ambientes de aprendizagem.

### Relevância da Aplicação num contec

A ênfase em atividades de formação práticas e baseadas na experiência garante que os estudantes possam aplicar os conhecimentos teóricos em cenários do mundo real.

Esta abordagem prática não só reforça a aprendizagem, como também dota os estudantes das aptidões e competências necessárias para enfrentar desafios reais no domínio da sustentabilidade alimentar. A inclusão de estudos de caso, workshops e outras experiências preenche a lacuna entre a aprendizagem na sala de aula e a aplicação prática.

### Promoção de Práticas Sustentáveis

Os módulos foram concebidos para incutir uma profunda compreensão e apreciação das práticas sustentáveis nos domínios nutricional, ecológico, económico e social. Ao educar os próximos profissionais nestas áreas, o programa contribui para o objetivo mais amplo de promover o desenvolvimento sustentável e a gestão ambiental. Este alinhamento com os objetivos globais de sustentabilidade coloca os estudantes como líderes e defensores de práticas sustentáveis nas suas carreiras futuras.

### Cultural Exchange and Collaboration

O aspeto internacional do programa de formação promove o intercâmbio cultural e a colaboração entre estudantes e educadores de diferentes países. Isto melhora a experiência de aprendizagem e cria uma rede de profissionais que podem partilhar conhecimentos, recursos e melhores práticas. A exposição a

a diversidade de perspectivas e abordagens enriquece a experiência educativa global e promove um sentido de cidadania global.

A criação destes módulos e a utilização inovadora de técnicas de educação e entretenimento oferecem vantagens significativas na melhoria da experiência de aprendizagem, aumentando a acessibilidade, promovendo práticas sustentáveis e fomentando o intercâmbio cultural. Estes benefícios permitem que os estudantes estejam bem preparados e motivados para contribuir para o desenvolvimento sustentável da indústria alimentar e não só.

## 8. Conclusão

Nesta parte final apresentamos os pontos chave do manual de formação referente ao PR4, refletindo sobre a abordagem global adotada para dotar os estudantes com conhecimentos e competências essenciais em matéria de sustentabilidade alimentar.

Também aguardamos com expectativa as futuras direções do projeto em termos de alcance e impacto.

## Resumo dos pontos principais

O resumo destaca as metodologias de ensino inovadoras e a combinação de formação teórica e prática utilizadas no programa. Sublinha a importância da colaboração internacional e a preparação dos estudantes para enfrentar os desafios globais da sustentabilidade.

O manual de formação PR4 descreve a abordagem global adoptada para dotar os estudantes do ensino profissional de conhecimentos e competências essenciais em matéria de sustentabilidade alimentar. Ao utilizar metodologias de ensino inovadoras e fornecer formação teórica e prática, o programa tem como objetivo fomentar uma nova geração de profissionais que estejam bem familiarizados com as práticas sustentáveis.

A natureza colaborativa e internacional da formação enriquece ainda mais a experiência de aprendizagem, preparando os estudantes para enfrentar os desafios globais da indústria alimentar.

## Direções Futuras

Olhando para o futuro, o programa pretende atualizar continuamente os seus materiais e metodologias de formação, incorporando tecnologias emergentes e melhorando a acessibilidade. Os esforços futuros centrar-se-ão na expansão da colaboração entre instituições de ensino e parceiros da indústria.

Atualização dos materiais e metodologias de formação para refletir os últimos desenvolvimentos em matéria de sustentabilidade alimentar. As futuras iterações do programa procurarão incorporar tecnologias emergentes, melhorar a acessibilidade e promover uma maior colaboração entre instituições de ensino e parceiros industriais.

## Anexos

Apresentações das sessões de formação e workshops online e presenciais

Materiais utilizados durante os eventos:  
Cópias de diapositivos, folhetos e outros materiais partilhados com os participantes.

Olhando para o futuro o projeto VET4FOOD pretende expandir o seu alcance e impacto continuamente,

Este manual serve de guia completo para os estudantes e educadores do ensino profissional que participam na formação PR4 Food Sustainability. Seguindo a estrutura e as recomendações delineadas, os participantes podem efetivamente implementar e beneficiar desta iniciativa educacional inovadora e impactante.



# VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

**eshob**



TURISMO DE  
**PORTUGAL**



diesis  
network