

SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR

PRODUÇÃO & CONSUMO

ANÁLISE E CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E CONSUMO ALIMENTARES EM PORTUGAL |
BOAS PRÁTICAS | ECONOMIA CIRCULAR APLICADA AO SISTEMA ALIMENTAR



ANTÓNIO PINTO
MSc / ESAV



PATRÍCIA ESTEVES
UNIPLANET



PEDRO TEIXEIRA
ESPAÇO COMPASSO



VÍTOR MARTINHO
PhD / ESAV



ANABELA PEREIRA
ASPEA



22 , 29
outubro **10:00 às 13:00**
5, 12, 19 e 26
novembro **14:30 às 16:30**



QUINTA DA CRUZ - CENTRO DE ARTE CONTEMPORÂNEA (VISEU) + ONLINE
DESTINATÁRIOS: TÉCNICOS EDUCADORES DE JOVENS



ORGANIZAÇÃO:



PARCEIROS:



APOIO:





Cofinanciado pela
União Europeia

Projeto Erasmus+ FoodLab “From the Ground to the Plate: Capacitation to Improve Food Sustainability” (Nº 101052110-4)

Cursos de capacitação de técnicos educadores

WS1.- Sustentabilidade alimentar: produção e pegada ecológica

Módulo I: Análise da produção alimentar – 22 de out. 2022

- Como são produzidos os alimentos e impactos ambientais associados
- Cadeia de abastecimento alimentar
- Emissões de carbono dos alimentos (produção e abastecimento)

Prof. António Pinto – Escola Superior Agrária de Viseu

Módulo II: Boas práticas – 29 de out.2022

- Agricultura biológica / agricultura orgânica
- Autosuficiência alimentar – produção dos próprios alimentos em modo biológico
- Hortas comunitárias – soluções sustentáveis

Patrícia Esteves -UniPlanet

Módulo III: Economia circular aplicada à produção e abastecimento alimentar – 5 de nov. 2022

- Redesenhar a forma de produção dos alimentos
- Repensar as cadeias de abastecimento
- Sistemas de produção regenerativo

Pedro Teixeira – Espaço Compasso

ORGANIZAÇÃO:



PARCEIROS:



APOIO:



MUNICÍPIO DE
VISEU



QUINTA
DA CRUZ
CENTRO DE ARTES CONTEMPORÂNEAS



Cofinanciado pela
União Europeia

WS2.- Consumo alimentar sustentável

Módulo I: Análise dos consumos alimentares - 12 de nov. 2022

- Definição de consumo responsável
- Impactos do consumo alimentar desregrado
- Metodologias de avaliação do sistema alimentar no contexto local - identificar pontos fortes e fracos do sistema alimentar local

Prof. Doutor Vitor Martinho – Escola Superior Agrária de Viseu

Módulo II: Boas práticas _ 19 de nov. 2022

- Análise de rótulos
- Compra a granel vs. produtos embalados
- Certificações de comércio alimentar
- Planeamento sustentável do menu semanal

Anabela Pereira – ASPEA

Módulo III: Economia circular e gestão dos resíduos _ 26 de nov. 2022

- Redução dos resíduos alimentares
- Criatividade culinária e gastronómica
- Compostagem - valorização de resíduos alimentares

Patrícia Esteves – Uniplanet

ORGANIZAÇÃO:



PARCEIROS:



APOIO:



MUNICÍPIO DE
VISEU



QUINTA
DA CRUZ

CENTRO DE ARTES CONTEMPORÂNEAS