

ESPECIALIZAÇÃO AVANÇADA

Bootcamp Master Sustentabilidade e Desperdício Alimentar

Início a 23 de Janeiro 2023

ESPECIALIZAÇÃO AVANÇADA

Bootcamp Master Sustentabilidade e Desperdício Alimentar

Todos nós, sem exceção, temos um papel **ativo** na proteção e melhor uso dos recursos naturais, satisfazendo as necessidades presentes e futuras, sem causar danos irreversíveis no ecossistema e sem comprometer o **futuro** das gerações vindouras.

A adoção de práticas **sustentáveis** e de prevenção do **desperdício alimentar** requer uma **transformação**, não apenas nos **processos** de produção, mas em todas as ações quotidianas e, acima de tudo, na **consciencialização dos consumidores** e na **cultura** das organizações. Este programa **intenso** e predominantemente **prático** procura facilitar este processo com base no conhecimento e experiência de vários especialistas e peritos.

Este curso será ministrado totalmente online, com sessões síncronas, numa plataforma de videoconferência.

OBJE TIVOS GERAIS

No final da formação o formando será capaz de:

- Identificar, analisar criticamente e avaliar problemas de desperdício alimentar;
- Identificar, avaliar e melhorar processos com impacto na sustentabilidade ambiental.

OBJE TIVOS ESPECÍFICOS

No final da formação o formando será capaz de:

- Conhecer os requisitos para gestão de sustentabilidade ambiental e desperdício alimentar;
- Promover análises e reflexões sobre o tema;
- Dar acesso a situações reais de aplicação de conceitos de sustentabilidade e desperdício alimentar desde a transformação até ao consumidor final

DESTINATÁRIOS

Gestão de Topo, Quadros Técnicos, Auditores e Consultores.

CONDIÇÕES DE ACESSO

NA.

COORDENAÇÃO CIENTÍFICA-PEDAGÓGICA



Gabriela Pinheiro (APCER)
Unit Leader –APCER Agrifood

Unit Leader - APCER Agrifood. Auditora IFS Food, IFS Logistics, IFS Broker, BRCGS Food, FSSC 22000, ISO 22000. Licenciatura em Engenharia Alimentar ESB-UCP. MBA em Gestão - UCP Porto. Pós-Graduação em Engenharia da Qualidade - IEP. Anteriormente exerceu funções de Gestora de Desenvolvimento, Gestora de Produto, Gestora Coordenadora e Gestora de Cliente também na APCER. Foi também consultora, auditora e formadora de sistemas de gestão de segurança alimentar.



Tânia Leal (APCER)
Education & Training Manager

Education & Training Manager da APCER desde 2019. Anteriormente, exerceu funções de gestora de formação na Agência para a Modernização Administrativa IP e na Jerónimo Martins SA, e foi consultora de formação na empresa High Skills. Licenciada em Ciências da Educação pelo Instituto de Educação da Universidade de Lisboa e Mestre em Políticas de Desenvolvimento de Recursos Humanos pelo ISCTE. A sua experiência passa pela gestão da formação, desenvolvimento de conteúdos pedagógicos e-learning, b-learning e presencial.

FORMADORES

▶ Álvaro Costa

Empresário na área da consultoria gastronómica e formação, em projetos que vão desde grupos hoteleiros, restaurantes e indústria alimentar.

Formador de Enogastronomia na Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo.

Curador gastronómico do Mercado Municipal de Vila Nova de Famalicão.

▶ Luís Janicas

Licenciatura em Engenharia Química, com Pós Graduação em Engenharia da Qualidade e em Gestão da Segurança, Higiene e Saúde do Trabalho. Formação na área da gestão de Segurança Alimentar (ISO 22000, IFS, BRC Food, etc.). Consultor na área da implementação de sistemas de gestão. Auditor da Bolsa da APCER de sistemas de gestão da Qualidade, Segurança Alimentar, Ambiente, Segurança e Saúde do Trabalho e Gestão de Ativos.

▶ Francisco Mello e Castro | Unidos Contra o Desperdício

Formado em gestão pela Universidade Nova de Lisboa e apaixonado pelo mundo dos eventos e da comunicação, lançou, em 2020, em Portugal um projeto de comunicação e sensibilização em torno do combate ao desperdício alimentar. O que inicialmente era um desafio de voluntariado e de curto prazo, acabou por se transformar num desafio mais profundo e prolongado já que tem assumido, desde então, a coordenação executiva do Movimento Unidos Contra o Desperdício

▶ Jaquelino Telo

Auditor e Consultor de segurança Alimentar e Segurança de Alimentos. Médico Veterinário pela Faculdade de Medicina Veterinária, Pós Graduação em Marketing no Instituto Português de Administração e Marketing de Lisboa, Master of Business Administration (MBA) na Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias

▶ Ondina Afonso | MC SONAE

Presidente do Clube de Produtores Continente acumulando com o cargo de Diretora de Qualidade e Investigação na empresa MC Sonae. É Presidente do Comité Alimentar no EuroCommerce e do Comité Técnico da Cadeia de Custódia do GlobalG.A.P.

Durante dez anos foi coordenadora dos Serviços de Tecnologia e Inovação e docente na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa. Foi Diretora Executiva da PORTUGALFOODS entre 2009 e 2016.

Desde 2003 é convidada pela Comissão Europeia para participar na avaliação de Projetos Europeus de Investigação & Inovação e, recentemente, em grupos de trabalho no âmbito da Estratégia Europeia do Prado ao Prato. Fez parte do grupo de peritos do Comité Científico, Técnico e Económico para as Pescas da Comissão Europeia, onde trabalhou na revisão das normas de comercialização pela introdução de critérios de sustentabilidade para a aquacultura.

FORMADORES

Paula Neto

Licenciatura em Química e Mestre em Química Analítica.
Formadora certificada. Consultora de Sistemas de Gestão.
Auditora da APCER na área da Segurança Alimentar e de Sistemas de gestão.

Susana Lopes

Licenciatura em Engenharia do Ambiente e Mestre em Engenharia Industrial. Consultora e auditora há vinte anos nas áreas da gestão ambiental, segurança do trabalho e qualidade, sustentabilidade, avaliação do ciclo de vida, pegada de carbono. Colaboração na direção de Desenvolvimento da APCER. Tem exercido funções na indústria transformadora, indústria da construção, empresas de serviços, instituições na procura de soluções e desenvolvimento de estratégias com vista ao desenvolvimento sustentável das organizações.

Teresa Carvalho de Sousa

Licenciatura em Engenharia Química (FEUP)
Especialização em Engenharia de Segurança e Higiene Ocupacionais (FEUP)
Especialização em Gestão Industrial (INEGI)
Formadora e Auditora da APCER de Sistemas de Gestão da Qualidade; Gestão Ambiental; Gestão da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho; e Gestão de eventos Sustentáveis

Susana Freitas | LIPOR

Formada em Engenharia do Ambiente e do Território pelo Instituto Politécnico de Bragança, com Mestrado em Economia e Gestão Ambiental pela Faculdade de Economia da Universidade do Porto e Pós-Graduação em Gestão pela Faculdade de Economia da Universidade do Porto. Integra a Lipor, desde 2010, nos Projetos de prevenção da produção de biorresíduos: Compostagem Caseira e comunitária (Terra à Terra, Miniwaste), e posteriormente assumiu os projetos de redução do Desperdício Alimentar (Dose Certa e Embrulha.). Atualmente, é gestora dos projetos de prevenção do eixo dos biorresíduos, que integra os já mencionados e o projeto Horta à Porta. Além disso, faz parte dos Grupos de trabalho da Lipor “Grupo da Prevenção” e “Aderir” onde se desenvolvem e estudam diversas iniciativas nestas matérias.

Desenvolveu estudos e projetos na área da toxicologia aquática e bioindicadores em Alterações Climáticas, com a publicação de artigos científicos, pelo Instituto Ciências Biomédicas Abel Salazar (ICBAS) e pelo Royal Netherlands Institute for Sea Research (NIOZ - Holanda). Colaborou também, no Grupo de Estudos Ambientais da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto como Técnica de Educação Ambiental.

PROGRAMA

UC 1: PRINCIPLES | 18 horas

Conteúdo Programático:

1. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (ONU)
2. Do Prado ao Prato - Estratégias
3. Desperdício Alimentar
4. Sustentabilidade - Conceitos e Pilares
5. Especificação APCER 3017

UC 2: BUSINESS ESSENTIALS FOR ACTION | 8 horas

Conteúdo Programático:

1. Redução de Consumo e Desperdício De Produtos Alimentares
 - Otimização de processos para minimizar desperdício nas operações
 - Medidas para reduzir as perdas na cadeia de valor
2. Sustentabilidade na Utilização de Embalagens e na Utilização Recursos Naturais
 - Boas Práticas na Utilização de Embalagens
 - Embalagem sustentável
 - Sustentabilidade na Produção Primária
 - Consumo e Água
 - Eficiência Energética
 - Pegada de Carbono
3. Gestão De Resíduos
 - Orgânicos
 - Material de Embalagem

PROGRAMA

UC 3: HANDS-ON TALKS | 14 horas

Conteúdo Programático:

1. Testemunhos e experiências em setores de atividade específicos: Produção Primária, Transformação (Indústria), Alimentação Animal, Retalho, HORECA, Consumidor e Intra-Empresarial.

UC 4: BUSINESS INSIGHTS | 4 horas

Conteúdo Programático:

1. Preparação e realização de entrevistas/visitas temáticas a empresas com Questions & Answers para auscultação e partilha de Ideias|Visões|Insights da destinação, impactos das ações ou falta delas na cadeia de valor.

CRONOGRAMA (As datas indicadas poderão sofrer alterações)

		Formador	Duração	Data	Horário
UC 1: PRINCIPLES		Jaquelino Telo Teresa Carvalho de Sousa Susana Lopes	18h	23/01 24/01 25/01	6h/dia
UC 2: BUSINESS ESSENTIALS FOR ACTION	Redução de Consumo e Desperdício De Produtos Alimentares	Luís Janicas	2h	26/01	Manhã
	Recursos Naturais	Susana Lopes	2h	27/01	Manhã
	Sustentabilidade na Utilização de Embalagens e Recursos Naturais	Susana Lopes	2h	27/01	Manhã
	Gestão de Resíduos	Susana Lopes	2h	27/01	Manhã
UC 3: HANDS-ON TALKS	Produção Primária	Jaquelino Telo	2h	24/01	Tarde
	Transformação	Paula Neto	2h	30/01	Manhã
	Alimentação Animal	A confirmar	2h	30/01	Tarde
	HORECA	Álvaro Costa	2h	30/01	A confirmar
	Retalho	Ondina Afonso (Continente)	2h	31/01	11h - 13h
	Propagar para Contribuir (consumidor)	A confirmar	2h	31/01	09h – 11h
	Principais iniciativas e impactos (empresas)	Franciso Mello e Castro (Movimento Unidos Contra o Desperdício)	2h	31/02	14h30- 16h30
UC 4: BUSINESS INSIGHTS	Susna Freitas (Lipor)	2h	01/02	09h30 às 11h30	
	A confirmar	2h	01/02	A confirmar	
EXTRA: VISITA TÉCNICA (FACULTATIVO)		Lipor	2h	08/02	Tarde

AVALIAÇÃO

- Avaliação Contínua;
- Observação direta de comportamentos, formulação de perguntas e resolução de exercícios práticos.

DURAÇÃO

44 horas

IDIOMA

Português

VALOR

Taxa de inscrição: 176€ (valor a descontar no momento do pagamento completo do curso)

Inscrição no curso completo: 1.760,00 €

DESCONTOS

Clientes APCER (com serviços de certificação e/ou verificação ativos) - 10% de Desconto;

Outras organizações - 5% para 2 inscrições da mesma organização, 10% para 3 ou mais inscrições da mesma organização.

Estes descontos não são cumulativos com outras promoções em vigor.

(Os valores apresentados estão isentos de IVA nos termos do nº 10 do artº 9 do CIVA).

DATA DE INÍCIO

23 de Janeiro 2023

CONDIÇÕES GERAIS

A inscrição na ação de formação só será considerada definitiva mediante o envio do respetivo pagamento, devendo o mesmo ser efetuado após a confirmação da realização do curso via email, pelo coordenador da ação.

É obrigatório o envio da requisição ou nota de encomenda com a identificação do(s) formando(s), sempre que aplicável.

Em caso de desistência (obrigatoriamente comunicada por escrito), os formandos pagam metade do valor das propinas, sendo aceite que o façam através do sistema de mensalidades.

A não comunicação por escrito do impedimento da presença, até 24 horas da data de início, obriga ao pagamento de 50% do valor da inscrição.

O nº de participantes para cada ação é limitado, pelo que as inscrições serão aceites por ordem de cronológica de chegada.

CERTIFICADOS

O Certificado de Formação Profissional é emitido sempre que os formandos obtenham uma avaliação positiva na ação de formação. A emissão é realizada através da plataforma SIGO (Sistema de Informação e Gestão da Oferta Educativa e Formativa) coordenado pelo GEPE-Ministério da Educação e Ciência, tal como previsto na Portaria nº 474/2010, de 8 de Julho. Aos outros formandos será emitido um Certificado de Frequência da Ação.

CONTACTOS

Esclarecemos as suas questões.

Entre em contacto connosco através dos meios abaixo:

E-mail:

educacaoeformacao@apcer.pt
tania.leal@apcer.pt

Tel:

+351 229 993 688

+351 213 616 436

+351 926 381 865

INSCRIÇÃO



ENTIDADE
FORMADORA
CERTIFICADA

CIÊNCIAS EMPRESARIAIS
• Gestão e administração
• Enquadramento na organização/empresa
ENGENHARIA E TÉCNICAS AFINS
• Electricidade e energia
AGRICULTURA, SILVICULTURA E PESCAS
• Silvicultura e caça
PROTECÇÃO DO AMBIENTE
• Protecção do ambiente – programas não classificados noutra área de formação
SERVIÇOS DE SEGURANÇA
• Segurança e higiene no trabalho