

APRESENTAÇÃO DO CURSO “GESTÃO DA RESTAURAÇÃO CIRCULAR E SUSTENTÁVEL”



Gestão da Restauração Circular e Sustentável | 15 Horas

Apresentação do curso

- Estrutura
- Objetivos
- Inscrição

“

Now we know that protecting more of the natural world is not only essential to our survival, but it is also a *sine qua non* for prosperous economy.

The Nature of Nature
Enric Sala



SUSTENTABILIDADE

Não é uma ideologia ou conceito utópico é o caminho para o progresso e ao mesmo tempo, o modelo de negócio para o futuro, que funciona, cria riqueza e emprego.

A transformação dos sistemas de produção alimentar, assim como dos comportamentos alimentares requer mudanças empresariais, sociais e individuais.

ECONOMIA LINEAR

insustentável



Crises são uma
oportunidade para
RESET!



GESTÃO DA RESTAURAÇÃO CIRCULAR E SUSTENTÁVEL - ESTRUTURA



OBJETIVOS

ENCOMENDAR E COMPRAR

Privilegiar a aquisição de produtos que revelem:

- a) Menores custos logísticos e de distribuição
- b) Menor impacto no meio ambiente devido à distância, ao transporte e às embalagens
- c) Ter origem em produção sazonal

Implementar mecanismos de produção própria, sempre que aplicável Sensibilizar para o impacto da procura na oferta de bens alimentares provenientes dos setores primário e secundário

Privilegiar uma oferta alimentar com maior incidência em pratos de base vegetal e diminuição de alimentos com maior pegada ecológica

ARMAZENAR E CONSERVAR

Identificar os momentos onde pode existir desperdício na restauração.

Implementar práticas de armazenamento e conservação que minimizem o desperdício de matérias-primas e alimentos.

Melhorar procedimentos de gestão de stocks

PREPARAR E CONFECIONAR

Selecionar técnicas de confeção que reduzam o desperdício e aumentem a rentabilidade

Identificar os ingredientes próprios de cada estação, as suas características e diferentes aplicações.

Utilizar produtos vegetais e com um prazo de utilização mais alargado

OBJETIVOS

SERVIR E CONSUMIR

Rever as captações de alimentos seguindo normas de equilíbrio nutricional e a dose certa.

Selecionar de materiais sustentáveis para serviço de *take away e delivery*

Comunicar o impacto das escolhas

REUTILIZAR E REDISTRIBUIR

Reconhecer as plataformas sociais e empresariais com soluções de combate ao desperdício alimentar.

Cozinhar com sobras

Implementar a recolha seletiva de bioresíduos (obrigatória a partir de 2023)

Implementar mecanismos de compostagem e de redistribuição do composto orgânico produzido aos produtores/fornecedores locais





AS NOSSAS ESCOLHAS TRANSFORMAM A PAISAGEM





TURISMO DE
PORTUGAL

academia
digital

Username/Email

Password

Memorizar

 [Recuperar password](#)

VALIDAR

[Voltar](#)

Sem conta? [Criar nova conta](#)

Gestão da Restauração Circular e Sustentável

Enquadramento

A sustentabilidade não é uma ideologia ou um conceito utópico, é o caminho para o progresso e ao mesmo tempo o modelo de negócio do presente e para o futuro, que funciona, cria riqueza e emprego.

A transformação dos sistemas de produção alimentar, assim como dos comportamentos alimentares requer mudanças empresariais, tecnológicas, sociais e individuais.

Esta formação visa dotar os profissionais de restauração de conhecimentos e ferramentas para a mudança e a redução de custos.

Objetivos


Interpretar modelos de economia circular, como fator de diferenciação e de maior sustentabilidade do negócio.


Reconhecer os benefícios e oportunidades para o negócio dos princípios da economia circular e da sustentabilidade em todo o ciclo da gestão.

Implementar práticas de redução do desperdício.



Duração:
15 horas

Forma de Organização:
 À distância

 [Demonstrar Interesse](#)




 [Chat with us](#)



QUESTÕES?

Obrigada!

Para mais informações:

Manuela Carvalho

Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

manuela.carvalho@turismodeportugal.pt

