

Programa de Responsabilidade Social e Ambiental

Relatório de Sustentabilidade 2021

Edição Setembro 2021

Direção de Formação & Escolas de Hotelaria e Turismo



Índice

1. Sumário Executivo	2
2. Enquadramento	3
3. A Formação do Turismo de Portugal, I.P.	5
4. Os eixos da responsabilidade aliados à formação do Turismo de Portugal I.P.	6
5. Encontro Ambiental Inter-Escolas/Dia Verde	8
6. Impacto do Programa de Responsabilidade Social e Ambiental	10
7. Formação UPGRADE	12
7.1 – UPGRADE Sustentabilidade.....	13
7.2 – UPGRADE Sustentabilidade 2.0.....	13
8. Projetos complementares.....	15
8.1 – Eco-Escolas	15
8.2 – Comissão Setorial para a Educação e Formação (CS11)	15
9. Entidades Beneficiárias dos projetos dinamizados pelas Escolas	17
10. Entidades Parceiras.....	18
11. Ações realizadas por escola	22
12. Descrição das atividades.....	23
12.1 - Alimentação saudável e nutrição.....	23
12.2 – Comemorações.....	26
12.3 – Eco-Escolas	26
12.4 – Empreendedorismo Social	30
12.5 – Hábitos de vida saudável	30
12.6 – Newsletter e publicações.....	31
12.7 - Recolha de bens e géneros alimentares	33
12.8 - Redução de consumos.....	33
12.9 – Responsabilidade Social.....	34
12.10 – Workshops e palestras.....	36
13. Indicadores por componente e por escola	39

1. Sumário Executivo

Objetivo deste trabalho

Apresentar os dados relativos ao desenvolvimento de ações de responsabilidade social e ambiental dinamizados pela área da formação, por via da Direção de Formação, e por parte das escolas de hotelaria e turismo do Turismo de Portugal, I.P.

Este relatório do programa de responsabilidade social e ambiental vem sendo produzido anualmente desde 2009 e reúne todos os dados relativos à área da sustentabilidade.

Principais indicadores 2021:

- **12 Escolas de Hotelaria e Turismo** reportaram os projetos que desenvolveram na área da sustentabilidade
- **70 projetos de duração anual** (- 4 em comparação com os dados de 2020)
- **12 galardões** “Bandeira Verde”
- **3 114 ações/atividades** realizadas (+432 em comparação com os dados de 2020)
- **67 entidades** receberam apoio das EHTS por via do programa de responsabilidade social e ambiental
- **4 415 horas** de dedicação a este programa (- 2 374 em comparação com os dados de 2020)

Macro categorias em que cada projeto se insere:

- Alimentação saudável e nutrição;
- Comemorações;
- Eco-Escolas;
- Empreendedorismo Social;
- Hábitos de vida saudável;
- Newsletter e publicações;
- Recolha de bens e géneros alimentares;
- Redução de consumos;
- Responsabilidade social;
- Workshops e palestras.

2. Enquadramento

Apesar de 2020 e 2021 terem sido anos atípicos devido às alterações decorrentes da pandemia provocada pelo Corona vírus, a dinamização do programa de responsabilidade social e ambiental **“educar para a responsabilidade em turismo”** continuou a ser uma constante e as escolas mantiveram a dinamização de ações inerentes a este programa confirmando assim que o mesmo se encontra a par da agenda de compromissos de sustentabilidade das escolas e do Turismo de Portugal.

A isto deve-se, por um lado, à procura de soluções para a sustentabilidade do setor do turismo e das boas-práticas inerentes ao mesmo (tome-se como exemplo o Upgrade Sustentabilidade – um programa de formação para as empresas) e, por outro, à adaptação constante face às mudanças e aos desafios.

Relativamente a este último ponto, de facto, a rede de escolas muito em particular, tem demonstrado desenvolver um rol de atividades que evidenciam a capacidade de apresentar propostas e resolver um conjunto de questões intimamente ligadas às áreas de intervenção social, ambiental e até económica.

A preocupação com o desenvolvimento de práticas sustentáveis em contexto escolar também reflete a clara preocupação do Turismo de Portugal com a criação de um ambiente de responsabilidade social e ambiental que terá impacto não só a nível escolar: será, também, impactante para as empresas do setor onde os alunos trabalharão no futuro – um pouco sob o lema “Global Goals-Local Business” que a Agenda 2030 preconiza.

Todas as ações que se englobam no programa “Educar para a responsabilidade em turismo” estão conectadas com os Objetivos de desenvolvimento sustentável e apresentam propostas de atividades como:

- combate ao desperdício alimentar
- redução da produção de plásticos e de lixo
- redução de consumos
- campanhas de sensibilização e/ou angariação/doação de bens e/ou fundos
- alertas de prevenção para hábitos de consumo excessivos
- dinamização de workshops de alimentação saudável
- participação em programas de responsabilidade social e ambiental de carácter nacional

-
- visitas a jardins de infância, escolas, lares de terceira idade e centros de dia
 - comemoração de dias alusivos ao ambiente de forma a promover uma consciencialização ambiental e encontros para partilha de boas práticas da rede das 12 escolas. (Ver o capítulo dedicado à descrição das atividades).

Este programa tem permitido cumprir alguns objetivos como:

- a preservação do ambiente de modo a não comprometer as gerações vindouras
- o combate a situações de carência e desigualdades
- o compromisso com o comportamento ético no apoio à melhoria das condições de vida dos beneficiários das ações
- a preocupação com a consciencialização, o esclarecimento e a sensibilização da comunidade escolar para temáticas e problemáticas que estão na ordem do dia.

Tendo como princípios subjacentes a este programa, o compromisso, a solidariedade e o respeito desenvolve-se um pensamento e ação da escala local à global, do contexto familiar ao profissional e da ação individual à coletiva e, sobretudo, uma visão de futuro que responde a um necessário desenvolvimento holístico de hoje para um melhor “amanhã” pois só isso permitirá a criação de uma consciência coletiva que acompanhará os inúmeros desafios que a sustentabilidade invariavelmente apresenta.

Por fim, e de modo a relacionar o conteúdo deste relatório com os objetivos de desenvolvimento sustentável da Organização das Nações Unidas, assinala-se - em cada capítulo – quais os objetivos de desenvolvimento sustentável que se encontram aí presentes.

3. A Formação do Turismo de Portugal, I.P.



O Turismo de Portugal, I.P. é a autoridade turística nacional, responsável pela promoção, valorização e sustentabilidade da atividade turística, que agrega numa única entidade todas as competências institucionais relativas à dinamização do turismo desde a oferta à procura.

Com autonomia administrativa e financeira e património próprio tem como missões:

- investir no setor do turismo;
- qualificar e desenvolver infraestruturas turísticas;
- coordenar a promoção interna e externa de Portugal como destino turístico;
- desenvolver a formação de recursos humanos do setor.

Entre muitas das suas atribuições, no que à formação de recursos humanos para o setor do turismo concerne, o Turismo de Portugal I.P desenvolve:

- a política de formação e qualificação de recursos humanos do turismo e a respetiva investigação técnico-pedagógica;
- a coordenação e reconhecimento de cursos e ações de formação profissional para essa área;
- a certificação da aptidão profissional para o exercício das profissões do setor da hotelaria e restauração.

Por sua vez, é da **competência da Direção de Formação**:

- definir prioridades de valorização dos recursos humanos do setor do turismo tendo como prioridade a melhoria da qualidade e do prestígio das profissões do setor;
- reconhecer cursos de formação profissional;
- certificar a aptidão profissional por o exercício das profissões do setor;
- gerir e participar no processo de formação desenvolvido nas EHT'S.

4. Os eixos da responsabilidade aliados à formação do Turismo de Portugal I.P



A gestão da organização escolar, dos planos de estudos dos cursos e de toda a formação ministrada pela rede de escolas tem contribuído para reforçar o papel determinante da educação na formação de cidadãos conscientes para as boas práticas em matéria de sustentabilidade.

No âmbito de uma educação para um turismo mais sustentável destacam-se os seguintes módulos/unidades de formação que em tudo têm contribuído para a missão de incorporar os princípios de sustentabilidade nos planos curriculares:

- sustentabilidade no turismo;
- turismo acessível;
- práticas de gastronomia sustentável;
- intraempreendedorismo;
- empreendedorismo e modelo de negócio em empreendedorismo;
- iniciativa empresarial;
- ética e protocolo empresarial.

No caso dos cursos profissionais de nível 4, também a área de projeto de “**Cidadania e Desenvolvimento**” contribui para o desenvolvimento de melhores práticas relacionadas com a sustentabilidade e inclusão social, através do desenvolvimento de projetos interdisciplinares.

Por fim, e a propósito da importância dada a este tema, foi criado um **grupo de Embaixadores da Sustentabilidade** constituído por **um representante de cada escola** que tem por incumbência assegurar e promover a realização de projetos e atividades de sustentabilidade junto das comunidades escolares e ser o ponto-focal com a Direção de Formação em matéria de sustentabilidade. Este grupo reuniu no ano 2021 e para uma comunicação mais direta foi criado o grupo “EHT Sustentabilidade” na aplicação “Whatsapp” para serem discutidos assuntos e partilhados temas e boas práticas. O embaixador da sustentabilidade designado por escola é constituídos pelos seguintes elementos:

-
- EHT Coimbra: Isabel Lamy;
 - EHT Douro-Lamego: Ângela Silva;
 - EHT Estoril: Manuela Inácio;
 - EHT Faro: Marília Mendes;
 - EHT Lisboa: Manuela Carvalho;
 - EHT Oeste: Joana Mendes;
 - EHT Portalegre: Sofia Moreira;
 - EHT Portimão: Elsa Pereira;
 - EHT Porto: Susana Sousa;
 - EHT Setúbal: Bernardo Ramos;
 - EHT Viana do Castelo: Cláudia Cunha;
 - EHT Vila Real de Santo António: Ângela Felício.

5. Encontro Ambiental Inter-Escolas/Dia Verde



O **Encontro Ambiental Inter-Escolas/Dia Verde** das Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal, I.P é um evento que se tem vindo a realizar **desde o ano 2014** de forma estruturada e que – de forma simbólica – ocorre habitualmente em março, correspondendo às comemorações do Dia Mundial da Árvore).

Assim, anualmente a Direção de Formação incentiva **uma escola a ser a anfitriã/organizadora do evento**, tendo como **missão planificar uma série de atividades de caráter ambiental e social a realizar pelas outras onze escolas que se deslocam à escola organizadora no Dia Verde**.

- I Encontro Ambiental (2014) EHT Douro-Lamego – 150 participantes
- II Encontro Ambiental (2015) EHT Coimbra – 250 participantes
- III Encontro Ambiental (2016) EHT Lisboa – 136 participantes
- IV Encontro Ambiental (2017) EHT Oeste – 93 participantes
- V Encontro Ambiental (2018) EHT Faro – 118 participantes
- VI Encontro Ambiental (2019) EHT Portalegre – 90 participantes
- VII Encontro Ambiental (2020) – EHT Setúbal: 75 participantes (evento realizado online através da plataforma Teams)
- **VIII Encontro Ambiental (2021) – EHT Estoril: 80 participantes** (evento realizado online através da plataforma Teams)

Durante o Dia Verde e sempre que o mesmo se realizou de forma presencial, as escolas organizadoras realizam atividades como:

- **percursos para conhecimento da área em que a escola se insere** para observação de boas práticas ambientais inerentes à mesma (horta biológica, utilização de compostor, sistemas de reciclagem, monitorização dos consumos etc.)
- **atividades outdoor** que privilegiam tanto o contacto com o meio ambiente como com a região em que a escola se insere;
- **degustação de refeições** confeccionadas com **produtos endógenos**;
- **contacto com produtores locais** que na escola expõe os seus produtos ou falam do quanto a sua atividade contribui para a sustentabilidade;

- incentivo à **partilha de boas práticas** da rede de escolas do Turismo de Portugal, através da organização de uma sessão de apresentação do trabalho dinamizado em cada uma das escolas.

Simbolicamente – no final de cada evento – procede-se à “**passagem do testemunho**”, da responsabilidade do elemento da Direção de Formação presente (este testemunho é sempre um objeto físico relacionado com um elemento ligado à natureza e ao ambiente) que assinala, assim, a atribuição da missão de organizar o Dia Verde do ano seguinte a outra escola.

Em 2020, a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, passou “virtualmente” o testemunho à **Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril** que em 2021 foi a dinamizadora do **VIII Encontro Ambiental**.

Para o efeito, a escola pediu antecipadamente a cada uma das escolas de hotelaria e turismo que ilustrassem uma página de um mês do calendário para assim ser criado um calendário digital 2021 com os contributos de todas as escolas.

Devido à pandemia o programa planeado para o dia verde foi realizado em formato digital através da plataforma Teams e a escola do Estoril mediou todas as dinâmicas numa animada sessão online onde todas as Escolas de Hotelaria e Turismo, embaixadores da sustentabilidade, alunos das escolas e elementos da direção de formação marcaram presença e puderam participar na partilha de boas práticas que é, no fundo, um dos principais objetivos desta dinâmica anual.

Se por um lado é um dia para consciencializar para causas e traçar novos desafios, também é – por outro – um dia para exercitar a cidadania ativa, a colaboração, o espírito de grupo e é, por isso mesmo, uma iniciativa de extremo valor não só para a causa ambiental (pelo carácter das ações realizadas ao longo do dia quando as mesmas são feitas presencialmente) mas também para a causa social (pela questão das soft skills e de todos os aspetos relacionais muito prementes neste tipo de iniciativas).

6. Impacto do Programa de Responsabilidade Social e Ambiental



A dinamização de ações de responsabilidade social e ambiental constitui uma proposta de valor que tem impactado de forma significativa os alunos, a comunidade escolar, a comunidade local, as empresas do setor e o próprio Turismo de Portugal por via das seguintes práticas:

- Afirmação da **Escola como espaço de dinamização e preservação da proximidade com a comunidade** através de parcerias locais e ações em prol da comunidade;
- **Combate ao desperdício alimentar** através de ações de esclarecimento à população, divulgação de newsletters e rentabilização dos recursos para evitar o desperdício;
- Adoção de medidas para a **redução da produção de lixo**, através da **redução da utilização de plásticos**, mas também da **redução da produção de outras tipologias de resíduos**, promovendo a redução em geral (de consumos, de desperdícios) como atitude sustentável;
- **Implementação de novos produtos e materiais** – em alternativa aos materiais de plástico - que têm permitido a utilização de soluções amigas do ambiente;
- **Promoção e desenvolvimento de competências** pessoais e sociais nos alunos (voluntários destas ações) através da responsabilidade, compromisso, solidariedade e cooperação;
- **Criação de um ambiente de responsabilidade social** através da prática do **voluntariado**;
- **Cooperação** entre as partes envolvidas para a realização de projetos e ações em benefício da comunidade;
- **Replicação das boas práticas nas 12 EHT's**, exponenciada a partir da partilha efetuada nos encontros regulares (como é o caso do Dia Verde);
- **Aumento da motivação dos alunos e colaboradores** pela realização e retorno que esta tipologia de projetos tem nos beneficiários;
- **Desenvolvimento de práticas sustentáveis nas empresas do setor**, que recebem alunos vindos das escolas, através da disseminação das boas práticas adquiridas em contexto escolar.

Os impactos descritos estão em linha com o décimo artigo do **código mundial de ética do turismo** que salienta a importância da cooperação para a aplicação dos respetivos princípios, sendo que é através da monitorização dos mesmos que se consegue medir o alcance deste impacto. Assim sendo, podem constatar-se, na tabela seguinte, os principais dados referentes ao ano 2021.



Legenda: Resumo dados referentes ao ano 2021

7. Formação UPGRADE



2020 e 2021 ficaram também marcados pelo desenvolvimento de um rol de ações de formação online que tiveram grande procura por parte das empresas.

O **Programa UPGRADE** foi exemplo disso. Estruturado em novembro: este programa destinado aos profissionais do setor da hotelaria e restauração serviu o propósito de contribuir para que **os colaboradores das micro e pequenas empresas** adquirissem novos conhecimentos e desenvolvessem novas competências que lhes pudessem permitir **estruturar os negócios com novas propostas de valor**, certamente mais sustentáveis e capazes de responder às exigências futuras do setor e, sempre que possível, contribuindo para aumentar o nível de qualificação dos profissionais.

O Programa assenta no desenvolvimento de dois percursos flexíveis - um na área digital e outro na área da sustentabilidade - estruturados em 5 módulos cada que podem ser realizados, na totalidade ou parcialmente; sequencial ou aleatoriamente, ajustando-se às necessidades e disponibilidade dos participantes, com a duração de 116 horas de formação na área digital e 80 horas de formação na área da sustentabilidade.



Legenda: O Programa UPGRADE contempla dois percursos: um na área digital e outro na área da sustentabilidade.

7.1 – UPGRADE Sustentabilidade

O Programa UPGRADE Sustentabilidade tem como objetivos: sensibilizar as empresas e os profissionais, para a importância da implementação de medidas de sustentabilidade, nas suas três dimensões económica, ambiental e social; contribuir para criar uma cultura de valor e de inovação sustentável, através de uma abordagem a 360º e incentivar as empresas e profissionais para a adoção e implementação de medidas e práticas em matéria de sustentabilidade, nomeadamente:

- ✓ práticas que promovam o consumo eficiente de água e de energia;
- ✓ uma política de informação sobre práticas de turismo sustentável por parte dos utentes.

O Programa contempla os seguintes módulos:

	Designação	Duração
Módulo 1	Inovação e novos caminhos sustentáveis	12 horas
Módulo 2	Gestão sustentável do negócio	24 horas
Módulo 3	Gestão sustentável dos recursos	16 horas
Módulo 4	Economia circular na gestão dos recursos alimentares	16 horas
Módulo 5	Gestão da responsabilidade Social	12 horas

Este programa decorre na modalidade de formação a distância em regime live training, com recurso a Plataforma Digital do Turismo de Portugal. O modelo de formação assenta em aulas síncronas, com a presença do formador e dos participantes em simultâneo. Os métodos pedagógicos e estratégias de aprendizagem passam pela aplicação de dinâmicas de grupo, desenvolvimento de trabalhos e de projetos, assim como estudo de casos práticos. A formação é realizada de forma dinâmica, através da resolução de exercícios, trabalhos práticos individuais e de grupo com aplicação a situações concretas das empresas do setor do turismo.

7.2 – UPGRADE Sustentabilidade 2.0

O Programa Upgrade 2.0 surge como uma resposta de adaptação às exigências do setor e, apesar de se reger pelos mesmos princípios da primeira versão do Programa UPGRADE, introduz alguma inovação nomeadamente:

- na redução da carga horária modular para 45 horas
- na redução para 3 módulos (Turismo Sustentável; Circularidade dos recursos alimentares; Sustentabilidade corporativa)

- na dinamização de 2 webinars (Casos de sucesso na implementação de uma Gestão Sustentável e Gestão energética e de resíduos em edifícios) e 2 masterclass (Certificação para sustentabilidade e Convites a especialistas e peritos ao longo da formação)
- na adição de uma vertente de mentoring que permite aos participantes, que concluem com êxito os módulos do programa, ter acesso a um mentor mediante a submissão de uma proposta de análise de ideia/projeto na área da sustentabilidade para o setor da restauração, do alojamento ou da animação.

O Programa contempla os seguintes módulos:

	Designação	Duração
Módulo 1	Turismo Sustentável	15 horas
Módulo 2	Circularidade dos recursos alimentares	15 horas
Módulo 3	Sustentabilidade corporativa	15 horas

7.2.3. Prémio ISCTE Políticas Públicas 2021

O Turismo de Portugal, através da Direção de Formação, candidatou-se ao Prémio ISCTE Políticas Públicas 2021, tendo recebido uma Menção Honrosa com o Programa UPGRADE (Digital e Sustentabilidade)

Este Prémio promovido pelo IPPS-Iscte (Instituto para as Políticas Públicas e Sociais), visa reconhecer as políticas públicas mais relevantes adotadas no último ano em Portugal.

Do conjunto de iniciativas destacam-se a apresentação do Programa a alunos de Mestrado e Doutoramento do ISCTE e a gravação na Media Capital de um Podcast O Que o Estado Faz – YouTube: <https://youtu.be/4DIM6WZlgWk>

8. Projetos complementares



8.1 – Eco-Escolas

O **Programa Eco-Escolas** é uma iniciativa internacional coordenada pela “*Foundation for Environmental Education*” e desenvolvido em Portugal desde 1996 pela ABAE (Associação Bandeira Azul da Europa).

O objetivo deste programa é encorajar ações, reconhecer e premiar o trabalho de qualidade desenvolvido pelas escolas no âmbito da educação ambiental para a sustentabilidade, nomeadamente, através de ações como melhoria do desempenho ambiental da escola, gestão do espaço escolar e sensibilização da comunidade para a temática ambiental.

O acompanhamento e avaliação anual das atividades desenvolvidas pelas escolas visa validar a qualidade do trabalho desenvolvido pela escola, através da atribuição simbólica de uma bandeira verde Eco-Escolas.

Em 2021 as Escolas de Hotelaria e Turismo atingiram o pleno (à semelhança do ano 2020) e as **12 escolas conseguiram o galardão Bandeira Verde**.

8.2 – Comissão Setorial para a Educação e Formação (CS11)

A Direção de formação, através do Departamento de Gestão Pedagógica e Inovação, está representada na **Comissão Setorial para a Educação e Formação (CS11) - promovida e dinamizada pelo Instituto Português da Qualidade**. Trata-se de um grupo constituído por 57 membros – instituições do ensino superior; organismos e instituições da educação e formação; Centros de Formação; Confederações e Sindicatos que, voluntariamente, participam no desenvolvimento dos trabalhos.

A missão desta comissão é *“difundir e incentivar a adoção dos princípios, metodologias e melhores práticas nacionais e internacionais da Qualidade na Educação e Formação, no âmbito do SPQ, tendo como grande ambição melhorar continuamente a qualidade da Educação e Formação da População*

Portuguesa e promover a identificação de indicadores da Qualidade conducentes à melhoria do desempenho das instituições de Educação e Formação”.

Nesse sentido, no âmbito da temática da sustentabilidade – o Turismo de Portugal participou num dos 3 grupos de trabalho criados (Grupo 1), estando presente nas sessões e dinâmicas propostas e contribuindo também para a revisão do e-book **SUSTENTABILIDADE: Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) nas práticas das Instituições de Ensino e Formação** e para a criação de uma ficha desse mesmo e-book que pode ser consultado [aqui](#).

9. Entidades Beneficiárias dos projetos dinamizados pelas Escolas



A atividade social das escolas em 2021 contribuiu para apoiar cerca de **67 entidades**.
Listamos algumas delas.

ABAE	Alunos Voluntários da Green Team	APPACDM	APPACDM - Coimbra	Associação "Saber Compreender"	Associação AIPAR
Associação Integrar	Associação Integrar (Sem Abrigos de Coimbra)	Audiência da rádio movimento e alunos da EHTL	Banco Alimentar contra a fome	Cartas de Coimbra- Bairro do Ingote (população sénior)	Casa dos Rapazes de Viana do Castelo
Causa Simão	CENTRO HOSPITALAR UNIVERSITÁRIO DO ALGARVE- Psiquiatria	CERCI	Cerci	Colaboradores da casa da estrela	Comissão de Proteção de Crianças e Jovens - CPCJ VPSA
Comunidade de Campo de Ourique	Comunidade escolar	Comunidade Juvenil S. Francisco de Assis (Coimbra)	Comunidade Juvenil de S. Francisco de Assis (Coimbra)"	Criança com necessidade de tratamentos médicos	Crianças e jovens institucionalizados até à idade dos 18 anos
Crianças Make a Wish	Cruz Vermelha	ERSUC	Famílias carenciadas do concelho de Cascais.	Filtaporto	Floresta
Green Team	Hospital de Dia - serviço de oncologia do ULSAM	Instituição Casa Vicentina	Instituições de solidariedade social	IPO	Lar de Santiago
Lar de Semide (Coimbra).	Lar O Girassol (crianças e jovens)	Liga Portuguesa Contra o Cancro.	Lipor	O Girassol (Coimbra)	Orfanato Casa Bambaran - Guiné-Bissau
Parceiros MOMS	Paróquia do Marquês	Profissionais de saúde	Profissionais de saúde do Hospital Francisco Xavier	Purify - Projeto Chico Gaivota	Rede Europeia Anti-pobreza-núcleo de Faro
Refood	Santa Casa da Misericórdia de Faro	Santa Casa da Misericórdia de Lamego	Santa Isabel	Selenis	Sem abrigo da cidade de Lisboa
Serviço de Oncologia do CHUC	Xantar – Salón Internacional de Turismo Gastronómico	Câmaras Municipais	Make a Wish	Luzinhas	Casulo

10. Entidades Parceiras



As **161 entidades parceiras** nos projetos de responsabilidade social e ambiental, em 2021, foram as seguintes:

ABAE	ACCRO	ACRA	Adega Cooperativa da Lourinhã	Agro B Business School EV	Águas Atlântico Tejo
Águas do Litoral Centro	AIRO	Aldeias de Xisto	Algar	Ambassade de France au Portugal	Ancas
Apiagro - Produção Agrícola Biológica	APN - Associação Portuguesa de Nutrição	APPACDM Coimbra	Arcolsa	Aromáticas Vivas	Ass. Empresarial de Viana do Castelo
Associação "Acompanha"	Associação AIPAR	Associação Bandeira Azul da Europa	Associação Crescer	Associação Douro Património Mundial	Associação Integrar
Associação Movimento Bloom	Associação Nacional de Professores	Associação PATO	Associação Portuguesa dos Nutricionistas	Associação Produtores de Maça de Alcobaca	Associação Regional de Desenvolvimento do Alto Lima
Associação Tarefa Altruísta	Azeites Morgado	Banco Alimentar Contra a Fome	Biblioteca Municipal de Setúbal	Bombeiros Voluntários	Brigadas Verdes
Câmara Municipal de Caldas da Rainha	Câmara Municipal de Cascais	Câmara Municipal de Coimbra	Câmara Municipal de Faro	Câmara Municipal de Lisboa	Câmara Municipal de Óbidos
Câmara Municipal de Portimão	Câmara Municipal de Setúbal	Câmara Municipal de Tavira	Câmara Municipal de Viana do Castelo	Câmara Municipal de Vila Real de Santo António	CAP – Confederação dos Agricultores de Portugal
Capriserra	Cáritas de Coimbra	Casa da Estrela	Casa Fernando Pessoa	Casa Santa Isabel	Casa Vicentina
CATRAIA	Causa Simão	CAVI - Centro de Vida Independente	CCDR Algarve	CEE Rainha D. Leonor	Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica

Centro de Recursos Comunitário da Santa Casa de Misericórdia - Oeste	Centro de Saúde de VRSA	Centro Hospitalar Caldas da Rainha	Centro Hospitalar Universitário do Algarve	CERCI Portalegre	Ciência Viva Coimbra
CIIMAR	CIM	CIM Alto Minho	CIMAA	CIM-RC	Club Rotary de Caldas da Rainha
Clube Riechmont Portugal	Comando Distrital da PSP de Coimbra	Conferência Vicentina de Santa Isabel	Conservatório de Música de Caldas da Rainha	Cooperativa Terra Chã	CTT
Departamento de Educação da Câmara Municipal de Portimão	Diab(r)etes, Associação Mais do que um Grupo, uma Família.	Diputación de Huelva	Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)"	DNA	EAPN
EDP Distribuição	Empresa Vários Sabores	ERSUC	Escola Secundária Raul Proença	Escola Segura	Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra
ETEO	Eurocidade do Guadiana	Europe Direct	European Recycling Platform	Extruplás	Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa
Faculdade de Nutrição – Egas Moniz	Filtaporto	Fundação "Make a Wish Portugal"	Garden Gourmet - Nestlé	Gazeta e Jornal das Caldas	GEN Portugal
GEOTA	Geração Verdão em circulação	Ginko Vegan Slow Food	Green Cork	Greenfest	H SARAH Trading
Horto do campo grande	Hospital de Lamego	ICNF	IEFP	Impactrip	INFANCOOP
Inspira Santa Marta	Interreg Espana-Portugal	IPVC-Escola Agrária de Ponte de Lima	Jerónimo Martins	Junta de Andalucia	Junta de Freguesia Santos Onofre e Serra do Bouro
Lar de Semide	Lar Padre Serra	Liga para a Proteção da Natureza	Liga Portuguesa Contra o Cancro	Lipor	Lirium
Living Place – Animação Turística	Make a Wish	Massa Mãe	Mercado de Viagens	MOMS	Monumental Palace
Naturcoop	Nera - Associação Empresarial da Região do Algarve	Oeste Sustentável	OESTECIM	Olicer	On da Wave

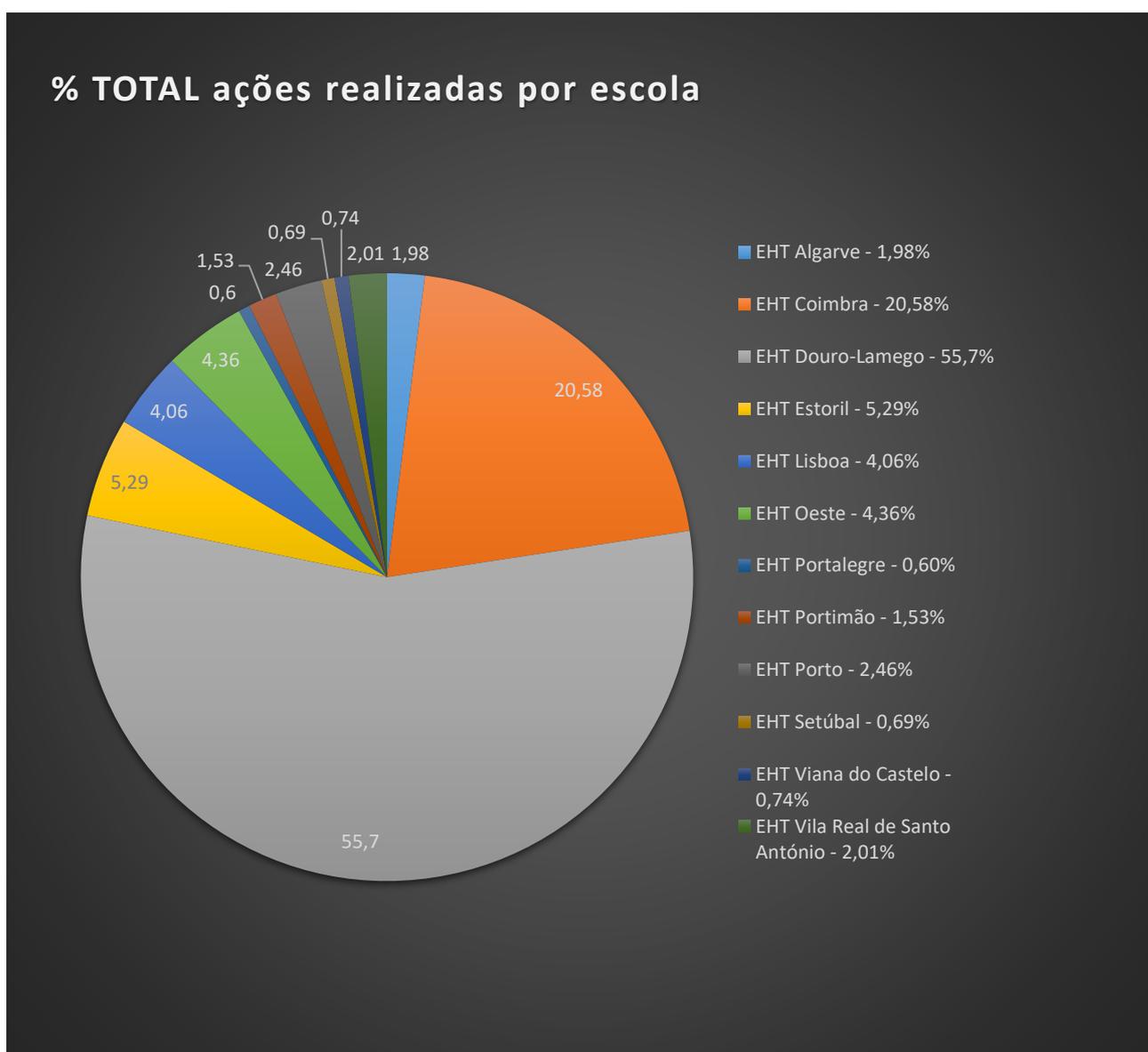
Ordem do Trevo	Padaria Forno do Beco	Pastelaria Tágide Gourmet	Ponto Verde
Produtor Agrícola Biofrade	Projeto internacional E-twinning	Projeto Rios da Associação Portuguesa de Educação Ambiental (ASPEA)	Quercus
Quintal Urbano	Radio Movimento	Rede de Bibliotecas de Lamego- Dr. Vítor Rebelo	Refood
Resíduos Filagueda	RESINORTE	Santa Casa da Misericórdia de Caldas da Rainha	Santa Casa da Misericórdia de Faro
Sarah Trading	Segurança Social	Sociedade de S. Vicente de Paulo - Conferência Vicentina de Santa Isabel	Sonae
STAPLES	UCC de Lamego	UHUValnor	Valor Sul

11. Ações realizadas por escola



Ao longo do ano 2021 a **rede de escolas** dinamizou um total de **3 114 ações** de responsabilidade social e ambiental. Todas as ações são registadas numa ferramenta específica para o efeito que é um repositório semestral onde as escolas coletam todas as iniciativas que dinamizam.

A tabela infra apresenta, em resumo, a percentagem do total de ações desenvolvidas por cada escola.



Legenda: Percentagem de ações realizadas em 2021 por escola.

12. Descrição das atividades



12.1 - Alimentação saudável e nutrição

- **Ação de sensibilização para uma alimentação e cozinha saudáveis** através das redes sociais e corporate TV;
- **Aplicação de inquéritos para apurar os hábitos alimentares** da comunidade escolar e criação de menus e snacks saudáveis de acordo com os resultados dos referidos inquéritos;
- Aplicação de **questionários para melhoria do funcionamento do self** e dos pratos apresentados no momento do almoço;
- **Avaliação antropométrica** – peso, altura e perímetro abdominal dos alunos;
- Celebração do **Dia do Mediterrâneo**;
- Celebração do **Dia Mundial da Bolota** através da confeção de puré de bolota e de Licor de bolota;
- Celebração do **Dia Mundial do Pão** através da realização de uma parceria com as Jornadas da Cidadania da Auchan Retails Portugal onde foi dinamizada uma ação de voluntariado na distribuição de pão produzido nas suas Padarias aos alunos, sensibilizando a comunidade estudantil para a importância da inclusão do Pão nos lanches e outras refeições;
- Celebração do **Dia Nacional da Luta contra a Obesidade**, através de uma publicação expositiva sobre o tema e o desenvolvimento de atividades ao longo da semana;
- Comemoração da **Semana da Laranja** - uma iniciativa em parceria com o mercado de Portimão para promoção de um fruto da época e com grande expressividade na Região do Algarve;
- Comemoração do **Dia Internacional da Família** através da realização de um Workshop dinamizado pelos alunos sobre lanches saudáveis e transmitido nas redes sociais da escola e da Câmara Municipal;
- Comemoração do **Dia Mundial da Alimentação** através da realização de um Workshop subordinado ao tema “Degustação de alimentos saudáveis”;
- Comemoração do **Dia Internacional da Maçã** através da realização de uma atividade para a toda a comunidade escolar onde se apresentaram sugestões de pequeno-almoço e snack's saudáveis, contribuindo para despertar o interesse para uma alimentação mais nutritiva e saudável: Panquecas de cenoura, laranja e aveia; muffins de maçã; smoothie de frutos vermelhos e leite de coco e pudim de chia e creme de manga foram algumas das sugestões apresentadas;

- **Confeção e Serviço do Menu Mediterrânicas**, com o intuito de promover a Dieta Mediterrânica;
- **Criação de um grupo de consumo** na escola de hotelaria e turismo onde são dinamizadas reuniões de constituição do grupo; constituição de subgrupos para organizar os consumidores, os produtores e elaboração de um manual de funcionamento do grupo;
- Dinamização de **ações de formação relacionadas com a temática da alimentação saudável**;
- Dinamização do projeto **“Hortas em casa”** com o objetivo de aproximar os idosos de um Centro de dia e os jovens alunos da escola de hotelaria, na partilha de saberes gastronómicos e na educação dos idosos para uma alimentação mais saudável;
- Dinamização do projeto **“Mãos na terra”** em que alunos de uma escola básica semeiam e plantam legumes e ervas aromáticas e os alunos da escola de hotelaria e turismo desenvolvem receitas e fazem um workshop;
- **Distribuição de Castanhas** assadas e sensibilização para a alimentação da época e **de fruta** pela comunidade escolar;
- Elaboração de **ementas e fichas técnicas** com identificação dos **alergénicos** para apoio à área técnica e refeitório;
- Elaboração de panfletos com ideias e **receitas do padrão de vida mediterrânico**;
- Elaboração de um cartaz para sobre **“O que não pode faltar na tua alimentação...”**;
- Elaboração de um **questionário sobre hábitos alimentares ao pequeno-almoço**;
- Elaboração de um relatório semanal do **desperdício alimentar** verificado na recolha dos tabuleiros do almoço;
- Elaboração de um **roteiro gastronómico entomofágico** cujas receitas têm por base insetos
- Elaboração e divulgação de cartazes contra o desperdício alimentar;
- Manutenção de uma **Horta Biológica** para a produção de alguns produtos (por exemplo, ervas aromáticas) para o consumo interno;
- Participação no **Festival Green Food & Drinks** tendo a escola participado como elemento do júri e na elaboração do regulamento do concurso;
- Participação no **Loulé Interfood Fest**;
- Participação no **Portugal Fashion Sessions** através da confeção de um almoço em Madrid;
- Participação no programa de sensibilização e informação sobre **“Sustentabilizar o Futuro através da Alimentação”** em parceria com a Associação Portuguesa de Nutrição com o objetivo de sensibilizar e informar sobre sustentabilidade alimentar;
- Participação no Programa **Erasmus + em Istambul**, sobre o tema Bewere of Nutritios, onde 7 países partilharam experiências gastronómicas e culturais;
- Participação no projeto **“Well, Well, Well”** onde se geram conversas com produtores e uma nutricionista;
- Participação no projeto **Eat4Change - um projeto internacional**, financiado pelo programa DEAR da Comissão Europeia, coordenado pela World Wild Found (WWF) da Finlândia que envolve 12 parceiros, entre os quais a ANP|WWF Portuguesa terminando em 2024- o principal objetivo deste projeto é promover a transição para dietas sustentáveis, trabalhando com os vários stakeholders para que sejam adotadas práticas de produção mais sustentáveis;

- **Pesagem do sal e das gorduras** (azeite, manteiga, margarina e óleo) adicionados durante a confeção das refeições para o self e apresentação dos resultados aos alunos;
- Promoção da **Dieta Mediterrânica** através da utilização do Feijão Branco devido às propriedades desta importante leguminosa;
- **Publicação de receitas nas redes sociais** com recurso a leguminosas;
- Realização de atividades inerentes ao **Ano Internacional das Frutas e Legumes** através da exploração das características e formas de aplicação em confeções de favas, cenouras, batata-doce, beterraba e laranja;
- Realização de **consultas de nutrição**: anamnese alimentar, recolha de dados antropométricos e clínicos, prescrição do plano alimentar e seguimento dos utentes;
- Realização de experiências gastronómicas utilizando a palma do figo da Índia;
- Realização de **tertulia sobre alimentação sustentável** com Cláudia Cordovil, Teresa de Herédia e Diogo Noronha, os 3 autores do livro “Alimente-se Sem Deixar Pegada”;
- Realização de um **Dia Aberto de Produtores** onde são feitas atividades como: mostra de produtores hortofrutícolas em modo de produção biológica, confeção por parte dos alunos para degustação do público e conversas com produtores;
- Realização de um **estudo acerca da altura e do peso dos alunos** onde entre outras atividades se pretendia: determinar o Índice de Massa Corporal e refletir sobre o mesmo e refletir sobre a importância da Alimentação Saudável e do Exercício Físico;
- Realização de um **seminário sobre o azeite** e as propriedades desta gordura;
- Realização de um serviço no restaurante pedagógico do **Menu Medieval**, com o intuito de promover alimentação local e da época;
- Realização de um **Teamwork** onde os alunos do 3º ano do curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria foram desafiados a trabalhar alguns produtos DOC como a amêndoa, queijo de azeitão, a carne marinhão e o azeite.;
- Realização de um **vídeo para promoção dos produtos endógenos** no Open Day das Escolas do TDP;
- Realização de um **vídeo sobre o desperdício alimentar** e divulgação do mesmo na TV interna e nas redes sociais;
- Realização de um **Webinar sobre a importância da higiene e segurança e sustentabilidade alimentar** para o sucesso das empresas de forma a sensibilizar os atores, atuais e futuros, da restauração;
- Realização de um **Workshop gastronómico no Festival Fólho**: “Alimente-se Sem Deixar Pegada”;
- Realização de **Workshop** sobre os benefícios e cuidados a ter com as **ervas aromáticas**;
- Realização do **Webinar “Culinária em família”**: uma ação promovida pela Associação Odiana sobre confeção de refeições saudáveis, equilibradas e com o envolvimento de toda a família
- Realização do **Workshop online: Smoothies** para todas as idades – elaboração de smoothies saudáveis
- Reunião com a Dra. Abigail Branco do **Centro Hospitalar do Oeste** para discussão sobre o tema de utilização de determinados nutrientes para enriquecimento de produtos tendo

em conta determinado público alvo com patologias associadas e formulação do produto Iron Bread, pão com ferro (para ajudar em caso de anemias)

12.2 – Comemorações

- Celebração da Páscoa com a elaboração de um **e-book de receitas** com dicas práticas para manter o equilíbrio alimentar em dias de festa;
- Celebração do **Dia do Planeta Terra** através da elaboração de uma publicação sobre os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, com a finalidade de promover iniciativas que fossem de encontro aos mesmos, com o apoio de um formulário Google para as ideias dos discentes e docentes da escola;
- Celebração do **Dia Mundial da Saúde** através de publicações diárias no facebook e enviadas por e-mail sobre saúde e nutrição durante toda a semana, com a finalidade de promover a educação alimentar;
- Celebração do **Dia Mundial do Turismo** com uma atividade subordinada ao tema "Turismo para um crescimento inclusivo", com a intervenção da Dra. Maria Piedade Monteiro da APSA - Associação Portuguesa de Síndrome de Asperger;
- Comemoração do **dia da Alimentação Saudável** através da realização do jogo "á procura do alimento";
- Comemoração do **Dia Internacional da maçã** através da distribuição da fruta e da confeção de uma receita com recurso à maçã tirolesa;
- Comemoração do **Dia Mundial da Abelha** através da publicação de três receitas com recurso ao mel: salgado, doce e bebida;
- Comemoração do **dia Mundial da Água** através de uma ação de sensibilização nas redes sociais alusiva à necessidade de redução de consumos;
- Comemoração do **Dia Mundial da Conservação da Natureza** através da realização de uma visita à Reserva Natural das Lagoas de Santo André e da Sancha;
- Comemoração do **Dia Mundial da Vida Selvagem** através de uma visita virtual ao Jardim Zoológico de Lisboa;
- Comemoração do **Dia Mundial das Massas** através da confeção de massa fresca para o almoço;
- Comemoração do **Dia Mundial do Bombeiro** com a oferta de almoço à corporação de Bombeiros Voluntários;
- Comemoração do **Dia Verde das Escolas de Hotelaria e Turismo** através de um evento online.

12.3 – Eco-Escolas

- Ações de limpeza da praia, espaço envolvente da mata da escola, espaços exteriores da escola e realização de cartaz apelativo a propósito do lixo recolhido;

- Ação de sensibilização e fornecimento de dicas para os alunos adotarem boas práticas na escola e reduzirem consumos para um futuro melhor e mais sustentável;
- Ação de sensibilização para a hora de fechar a torneira - 22h ;
- Ação para divulgação e caracterização da fauna e flora autóctone da serra de S. Mamede;
- Aquisição de estrelas, cujo valor reverte a favor da makeawhishportugal, de forma a que esta possa continuar com a sua missão de apoio a crianças e jovens que sofrem de doenças graves;
- Aula de Expressões Artísticas no exterior da escola para promover a utilização dos espaços exteriores e sensibilizar para a qualidade do ar exterior e interior;
- Caminhada pela serra de S. Mamede com o responsável do ICNF Eng^o Rui Quarenta e a comunidade escolar;
- Campanha de recolha de Escovas de Dentes para reciclagem, com a finalidade de criação de mobiliário urbano;
- Celebração do Dia Eco escola e dia da Floresta autóctone através de uma atividade de boas vindas aos novos elementos da Green Team, onde é apresentado o plano de ação, plantam-se novas espécies autóctones na Escola (Carvalho e sobreiro), realiza-se um “refresh” no biogarden;
- Cerimónia para hastear a Bandeira e inauguração do Depositório Amarelo e dos Comedouros e Bebedouros de aves e realização do Eco-trilho ;
- Colheita e serviço de alguns produtos provenientes da Horta Biológica da escola;
- Colocação de caixa de plástico no exterior da escola para recolha de água da chuva para rega da horta;
- Colocação de dispensador de água da torneira no refeitório da escola;
- Colocação de resíduos orgânicos no compostor da escola para produção de fertilizante da Eco Horta da escola;
- Construção de bebedouros e comedouros para colocar nas árvores circundantes à escola;
- Construção de ninhos para descoberta de espécies de aves existentes nas árvores da escola;
- Cooperação nos trabalhos de arranjo da estrada que dá acesso à escola;
- Criação de um quadro, com tecidos usados, representando uma Garça Pequena, que vive na Ria de Alvor;
- Decoração da entrada da escola através do reaproveitamento de utensílios de cozinha para floreiras;
- Dinamização do concurso de enfeites de Natal com rolhas de cortiça e outros resíduos;
- Dinamização do projeto Alimentação Saudável e Sustentável, lançado pelo Programa Eco-Escolas | ABAE em parceria com a Agrobio - através de um conjunto de desafios, pretende-se motivar as crianças, jovens, professores e família para um maior conhecimento acerca das questões que se relacionam com a alimentação saudável e sustentável por forma a que estes se tornem recetivos à introdução de mudanças de hábitos no dia-a-dia;
- Dinamização do projeto Eco-Trilhos-Eco-Escolas onde motivando para o conhecimento do território dentro e/ou próximo da escola se incentiva à criação de trilhos que, através da sugestão de experiências e atividades, dão a conhecer características ambientais e de sustentabilidade desses mesmos percursos, como por exemplo, o património natural e/ou cultural da região;

- Divulgação da adesão ao programa Green Cork no âmbito do programa Eco-escolas;
- Doação de Tampinhas que posteriormente serão convertidas em valor monetário para tratamentos de criança com paralisia cerebral;
- Elaboração da Candidatura ao Galardão Bandeira Verde Eco Escolas;
- Elaboração das fichas técnicas, com a valorização nutricional e identificação dos alergénios das ementas para o projeto Eco-escolas e revisão da memória descritiva;
- Elaboração de trabalhos originais de Ilustração de um espaço verde (floresta, jardim) onde deve estar representada a personagem EcoLápis;
- Elaboração de um cartaz com os 10 Princípios da Dieta Mediterrânica;
- Elaboração de um Eco código, em formato digital, como um dos 7 passos para o Galardão;
- Elaboração de um Póster onde se descreve um conjunto de atitudes e comportamentos conducentes à melhoria do ambiente na escola, em casa e na região;
- Elaboração de vídeo com a confeção de uma receita para promoção dos produtos endógenos no Open Day das Escolas do TDP;
- Exploração da biodiversidade circundante através de vídeos;
- Exposição de cartazes Eco-código na entrada da escola;
- Idealização e produção de um vídeo de uma receita Eco-mediterrânica no âmbito do projeto Eco-escolas;
- Manutenção da área de cultivo da horta escolar;
- Manutenção da sementeira de Favas, Ervilha, Cenoura, Rabanetes e Coentros;
- Manutenção da sementeira de Pepino na horta pedagógica;
- Manutenção dos pontos de reciclagem e criação de outros;
- Manutenção e plantações na horta biológica ;
- Participação na ação "Papel por Alimentos" promovida pela Federação Portuguesa dos Bancos Alimentares, através da recolha de papel para ser convertido em produtos alimentares a distribuir pelos mais carenciados;
- Participação na Cerimónia de hastear da bandeira na escola com momento musical da banda Euterpe e momento de reflexão/sensibilização no auditório da escola com a presença do Biólogo/fotógrafo Ricardo Lourenço (Dia Nacional dos Parques Naturais);
- Participação na formação online promovida pela ABAE sobre o Plano de Ação e os 7 passos;
- Participação nas ações: "Aqui há vida"; "Declara-te ao Planeta"; "Missão Eco-Escolas: Amar o Mar";
- Participação no concurso poster-eco versão digital sobre a temática da ecologia e sustentabilidade;
- Participação no desafio Eco-Escolas através da realização de um vídeo demonstrando uma ementa saudável inspirada na Dieta Mediterrânica;
- Participação no desafio "Criar com estilo": criar em tecido aves ribeirinhas;
- Participação no Dia Verde das Escolas do Turismo de Portugal;
- Participação no II Concelho Eco Escolas (online) para apresentação e debate de ideias e estratégias ambientais e de responsabilidade social para a escola;
- Participação num Webinar promovido pela ABAE sobre hipertensão e alimentação;
- Pintura e reparação dos canteiros construídos pela Câmara Municipal;
- Planificação da sementeira da horta pedagógica, em articulação com um projeto de turma da disciplina de Área de Integração;

- Plantação das primeiras culturas da nova horta pedagógica: canteiro de ervas aromáticas;
- Plantação de 56 árvores oferecidas pela CNF;
- Plantação de Rabanetes, Couves e Alfaces; tomateiras, courgettes, alho francês e espinafres; canteiro com Malaguetas e transplantação de aromáticas;
- Plantação do prémio recebido no âmbito do programa Eco-escolas: novo canteiro de ervas aromáticas;
- Promoção do uso da cortiça como um material 100% ecológico e natural;
- Realização de Eco-Ementas para o concurso do programa Eco Escolas;
- Realização de ação de sensibilização sobre a importância do desenvolvimento sustentável;
- Realização de ações de formação alusivas aos temas da reciclagem, compostagem e aterro;
- Realização de ações de partilha de boleias com vista a diminuir os gastos e preservar o ambiente diminuindo os níveis de poluição;
- Realização de estudo prévio sobre os 17 Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável;
- Realização de ilustrações e memórias descritivas para o concurso “Animais da Horta”;
- Realização de percurso na Praia dos Três Irmãos para exploração dos pontos de interesse ambiental, cultural e social;
- Realização de um Concurso de desenho como mensagem de sensibilização da comunidade para a poluição do mar pelos resíduos deitados nas sarjetas;
- Realização de um Spot/Vídeo de 1 minuto sobre o tema “Porque devemos recolher as pilhas?”;
- Realização de um webinar na Academia Digital do Turismo de Portugal sobre sustentabilidade;
- Realização de uma campanha de Recolha de Rolhas de Cortiça para o concurso Green Cork da Quercus, de forma a aumentar a plantação de plantas autóctones;
- Realização de uma colagem subordinada ao tema "Colagem dos ODS": Colagem em papel, com cola UHU, representando o ODS que os alunos mais valorizaram (ODS 16 Paz, Justiça e Instituição eficaz);
- Realização de uma palestra de sensibilização ambiental subordinada ao tema “Não Lixes!”, dinamizada por Fernando Paiva;
- Realização do 2º Conselho Eco-escolas com apresentação das atividades desenvolvidas e perspetivas para o próximo ano letivo;
- Realização do Código de Conduta Ambiental a vigorar no ano letivo 2021-2022 e publicado no Dia Mundial do Ambiente;
- Realização do Eco-trilho no âmbito do programa Eco escolas;
- Recolha de garrafas de plástico para construção de um dragão no oceanário de Lisboa
- Recolha de Óleo Alimentar Usado, para entrega na APPACDM que depois o vende a uma empresa de reciclagem;
- Recolha de plástico, equipamentos elétricos, eletrónicos e pilhas por toda a escola ;
- Recolha de roupas usadas para doação à comunidade escolar e remessa do excedente para instituições no final do ano letivo;
- Recolha de vários resíduos e encaminhamento para a reciclagem ou doação
- Recolha dos dados relativos ao registo do desperdício alimentar produzido nas áreas técnicas da escola e respetivo tratamento e elaboração de um relatório semanal com os resultados;

- Registo dos valores de consumo de água, eletricidade e gás na Plataforma do projeto Eco-Escolas ;
- Representação em collage, do pictograma representativo do ODS escolhido pela escola;
- Reunião com os alunos representantes de turma para apresentação do projeto Eco escolas;
- Sensibilizar os Alunos para a importância da Dieta Mediterrânica;
- Sessão de entrega do diploma de mérito ambiental ao aluno que se destacou mais nesta área no ano letivo transato (José Miguel Carreira do Curso Técnicas de Cozinha e Pastelaria 3ºano);
- Submissão de uma candidatura de reportagens fotográficas aos concursos nacional e internacional dos Jovens Repórteres para o Ambiente (JRA) e realização de memórias técnicas;

12.4 – Empreendedorismo Social

- Dinamização de uma sessão sobre inovação e empreendedorismo;
- Dinamização do Gabinete de apoio à orientação dos empreendedores saídos da escola (principalmente ex-alunos), que têm em vista a criação do seu próprio negócio, dando informação sobre entidades e especialidades a que podem recorrer para atingir os seus objetivos;
- Distingão pública de sete alunas que, voluntariamente, participaram em vários projetos relacionados com Cidadania e Desenvolvimento e Eco Escolas;
- Distribuição de pontos de recolha de tampas de plástico pela escola e pelas salas de aula para posterior doação a uma instituição;
- Elaboração de postal ilustrado com mensagem apelando ao controlo dos incêndios na Amazónia;
- Participação no Dia aberto de promoção do empreendedorismo e retoma económica;
- Participação no Encontro de Mulheres Empreendedoras da Eurocidade do Guadiana;
- Promoção da interculturalidade através da participação numa atividade ligada à rede europeia anti pobreza;

12.5 – Hábitos de vida saudável

- Ação de recolha de cinzas dos fumadores da comunidade escolar para degradação e eventual reutilização para outros fins;
- Ação de sensibilização com simulação de posturas corretas com alunos em contexto de aulas online e elaboração de folhetos de sensibilização;
- Ação de sensibilização e informação sobre a Violência no Namoro;
- Ação de Sensibilização na escola para a prática da colocação de resíduos na rede de esgotos;
- Ação de Sensibilização PSP na escola subordinada ao tema "Não às drogas e álcool";

- Apanha de cogumelos na Mata do Vimeiro para conhecimento das diferentes espécies (comestíveis e não comestíveis), sensibilização para a flora e fauna envolvente da mata e realização de banquete com os cogumelos apanhados;
- Comemoração do Dia do Hambúrguer com uma ementa adequada ao dia em questão e explicitação do menu em termos nutricionais;
- Comemoração do Dia Mundial da atividade física com caminhada de 11 km e multijogos na Mata Nacional do Choupal;
- Dinamização de sessões com base no Kit Saúde Mental;
- Elaboração de três publicações sobre: a sazonalidade dos hortofrutícolas, o valor energético de gelados e fruta;
- Elaboração e partilha de um e-book sobre o Fast Food;
- Experimentação da modalidade Surf e sessão de esclarecimentos sobre integração num meio ambiente diferenciado, condições climatéricas, estado do mar e ondas, etc;
- Exploração e descoberta da variedade de águas e suas características;
- Identificação de plantas autóctones locais;
- Master Class Alimentação saudável, Mobilidade e Biodiversidade;
- Organização de um trail;
- Participação no projeto Be Kind To Your Mind;
- Passeio cultural pela cidade para conhecimento da história e cultura da cidade e locais para a prática desportiva;
- Promoção de atividade física em período de ensino à distância;
- Promoção de contato com a natureza e prática de desporto na serra de S. Mamede;
- Realização de Eco-caminhadas pela zona ribeirinha de Faro;
- Realização de oficinas sobre gastronomia, alimentação saudável e Dieta Mediterrânica;
- Realização de Palestra sobre atitudes para prevenção da saúde; malefícios do álcool e prevenção da saúde; sexualidade e afetos ;
- Realização de percurso pedestre e visita a monumentos como forma de explorar o património e ambiente da região;
- Realização de piquenique na Tapada da Escola Jose Régio com alimentação saudável confeccionada e servida pelos alunos da escola de hotelaria e ação de sensibilização 100% Natureza realizada pela eco brigada de ambas as escolas;
- Realização de um Webinar sobre Sustentabilidade na Restauração;
- Realização de viagem on-line através da tradição e cultura do Chá à boleia de produtores nacionais;
- Sessão para toda a comunidade escolar sobre técnicas de relaxamento a incorporar no dia-a-dia;
- Sessão sobre a relevância da utilização das ervas aromáticas na gastronomia portuguesa com ação para identificação das ervas aromáticas presentes na fauna e flora ;
- Visita à Quinta Várzea da Pedra com ação sobre a prática de poda;
- Visita ao Choupal e conversa sobre alimentação, saúde e bem-estar;

12.6 – Newsletter e publicações

-
- Celebração do Dia da Hipertensão Arterial através de uma publicação partilhada no facebook e enviada por e-mail sobre esta patologia e sugestões alimentares;
 - Colaboração da escola através do Prof. Abilio Guerreiro na elaboração de um artigo para um livro alusivo ao tema “alimentação e nutrição adequadas e saudáveis na atenção à saúde de grupos populacionais específicos”;
 - Criação de conteúdos audiovisuais para divulgação, interna e externa, de boas práticas ambientais promotoras da sustentabilidade e responsabilidade social;
 - Criação de frases apelativas a propósito de diversos temas sobre sustentabilidade para publicação no Instagram e no Facebook da escola;
 - Implementação da prática da newsletter semanal com partilha de projetos da escola e de sustentabilidade;
 - Newsletter para comunicação interna de atividades, curiosidades e outros assuntos de interesse para a comunidade escolar;
 - Participação na apresentação do livro "Pão de Autor" com receitas dos alunos e Formadores do Curso de Padaria Avançada da Escola de hotelaria ;
 - Produção de artigo para a Folha Informativa nº 4 do Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica intitulado “Frugalidade na Salvaguarda da Dieta Mediterrânica”;
 - Produção de Newsletter Ambiental para a comunidade escolar ;
 - Publicação e divulgação por email e página do facebook de artigos do site Greensavers de modo a alertar toda a comunidade para os perigos das alterações climáticas e a transformação dos habitats naturais ;
 - Realização de reportagem sobre produtos endógenos;
 - Redação de artigo para a newsletter semanal onde se realça a importância da educação para a sustentabilidade e as práticas da escola nesse sentido ;
 - Redação de um artigo para o Diário de Coimbra intitulado “Gastronomia e Saúde – Novos Desafios”, no âmbito do programa ‘Região de Coimbra: Região Europeia de Gastronomia 2021’;

12.7 - Recolha de bens e géneros alimentares

- Ação de recolha de bens no São Martinho e decoração de caixas de cartão para colocação dos bens recolhidos para doação;
- Ação de recolha de materiais têxteis, brinquedos, calçado e material escolar no âmbito do projeto Sarah Trading;
- Dinamização de um projeto de recolha de bens alimentares para a Liga Portuguesa contra o Cancro ;
- Dinamização do projeto Give for Good - 100 Pessoas 100 Alimentos: ação de Voluntariado, angariação de alimentos pelos alunos, oferta de Bolo Rei e Apoio no transporte;
- Participação na ação de recolha bens de higiene pessoal (Natal solidário);
- Participação na Campanha Solidária de Natal de recolha e entrega de bens alimentares no Banco Alimentar do Oeste e roupas no Centro de Recursos da Santa Casa da Misericórdia de Caldas da Rainha.

12.8 - Redução de consumos

- Ação de Sensibilização para a Poupança de Água;
- Campanha de Sensibilização para a redução de consumos;
- Comemoração do Dia Mundial da água através de publicação nas redes sociais de uma iniciativa da APDA;
- Confeção de pão com casca de banana;
- Construção das decorações de Natal através de materiais reciclados;
- Criação de um licor com recurso a casca de laranja;
- Desenvolvimento de uma política da sustentabilidade (redução papel) e adoção de estratégia digital através da implementação do Programa SARA HACCP;
- Elaboração e exposição de cartazes sobre desperdício alimentar ;
- Papel **Zero**: Impressão limitada ao estritamente necessário;
- Monitorização do desperdício alimentar proveniente do self para adoção de medidas com vista à redução do mesmo ;
- Partilha de link de sessão de cozinha sobre economia circular: sessão em direto promovida pela EPAL com o Chef Circular Vítor Claro no âmbito do combate ao desperdício alimentar numa ótica de redução de consumos;
- Preparação e confeção de um bolo a partir de borras de café;
- Realização de campanha de substituição de lâmpadas por Led com o objetivo de reduzir os gastos energéticos e substituição de caixilharia;
- Realização de ECO Eventos - Workshop de CV's + BrandYourself + Fórum estágios e Carreiras: Evento sustentável em regime on-line - Sem deslocações de automóveis, sem confeção de alimentos, sem gasto de papel e sem resíduos;
- Realização de Questionário sobre Água, Energia e Resíduos;

-
- Realização de relatórios quinzenais dos consumos elétricos, água e gás e exposição dos valores para reflexão acerca das práticas de toda a comunidade escolar;
 - Separação e encaminhamento do óleo alimentar usado;
 - Sessão para conhecimento dos produtos locais e como os mesmos podem ser rentabilizados;
 - Sessão sobre “Desperdício Alimentar”: a economia circular e os seus benefícios no combate ao desperdício alimentar, o papel das escolas no combate ao desperdício, boas práticas no combate ao desperdício alimentar em Portugal e na Europa;
 - Utilização de folhas recicladas e aproveitamento de rascunhos para bloco de notas;
 - Verificação da separação de resíduos, pesagem, realização de relatório e divulgação semanal dos resultados

12.9 – Responsabilidade Social

- Ação de sensibilização para a adoção de animais do gatil/canil municipal, no âmbito da componente de Cidadania e em formato interdisciplinar com a divulgação nas redes sociais da escola;
- Ação de sensibilização para a vacinação com enfermeira do Centro de Saúde ;
- Ação de sensibilização sobre violência doméstica e no namoro ;
- Ações de recolha de sangue ;
- Apadrinhamento de crianças e jovens oferecendo presentes desejados na época da Páscoa;
- Campanha de rastreio e informação sobre o cancro da pele;
- Colaboração com a Associação Odiana na Iniciativa "Volta ao Monte" no Dia de S. Martinho - o projeto promove hábitos de vida saudáveis junto das populações seniores do interior algarvio;
- Comemoração do Dia Internacional para a erradicação da Pobreza e Dia Municipal para a Igualdade através da elaboração de bonecos de papel em representação de pessoas/alunos;
- Confeção de refeições e lanches, duas vezes na semana, para a associação “Saber Compreender” que distribui refeições completas aos sem-abrigo na zona do Porto;
- Confeção e distribuição de Bolos Rei para famílias carenciadas;
- Criação de grupo para partilha de conhecimentos sobre a Língua Gestual Portuguesa, a Cultura da Comunidade Surda e a promoção da inclusão dos alunos Surdos;
- Decorar estrelas com o tema: "Que estrela sou eu na constelação da Escola?";
- Dinamização de um projeto de prevenção e combate ao bullying e ao cyberbullying com enfoque em práticas quotidianas de promoção da saúde e do bem-estar da comunidade educativa;
- Dinamização do projeto "Partilhar não custa" através da entrega de bolos secos e compotas;

-
- Dinamização do projeto “Juntos Fazemos Melhor - EHTC4all” através da doação de produtos com aproximação da data de validade a instituições que prestam apoio a famílias vítimas da covid, comunidades sem abrigo da cidade de Coimbra, vítimas de violência doméstica e maus tratos;
 - Dinamização do projeto integrador Raízes: confeção e serviço de iguarias regionais para promoção da interculturalidade e abordagem à cultura gastronómica de Portugal, Brasil e Cabo-Verde;
 - Dinamização do Projeto Integrador: Bem-estar Gastronómico com confeção e serviço de iguarias saudáveis e abordagem à alimentação saudável em várias vertentes (alimentação desportiva, alimentação para crianças e alimentação para idosos);
 - Divulgação e sensibilização por toda a comunidade escolar para a instalação do motor de busca ECOSIA nos computadores pessoais;
 - Doação de equipamentos de cozinha e têxteis domésticos;
 - Doação de folares com o intuito de agradecer o trabalho de todos os profissionais de saúde durante a pandemia;
 - Doação de Produtos de Pastelaria provenientes da formação para a Associação de pais do Furadouro que distribuem cabazes pelas famílias mais carenciadas;
 - Doação de refeições semanais (6ªfeira) à ReFood;
 - Elaboração de bolo-rei pelos alunos e formadores de pastelaria para distribuição pelos parceiros e instituições de solidariedade;
 - Elaboração de inquérito sobre os procedimentos a ter em sala de aula devido à Covid 19 e apuramento dos resultados e divulgação;
 - Elaboração de sabonetes com base em óleo reutilizado, venda dos sabonetes e valor da venda entregue à Associação "Saber Compreender" que ajuda os sem abrigo na cidade do Porto;
 - Entrega de Bolos Rei em várias organizações de Solidariedade Social ;
 - Entrega de meal boxes a profissionais de saúde e auxiliares que estão na linha da frente no combate à pandemia;
 - Entrega de papel que posteriormente é convertido em valor monetário para tratamento de criança com paralisia cerebral;
 - Entrega na instituição de bolos e biscoitos natalícios confeccionados na Escola;
 - Estabelecimento de contacto com a Fundação Galp para apoio de um formando com dificuldades económicas e doação de um computador portátil por parte da Galp para o aluno;
 - Estabelecimento de parceria entre a escola e a Escola superior de enfermagem no projeto “Bairros Saudáveis” para apoio a 30 famílias;
 - Foram colocados estrategicamente em vários pontos da escola eco-pontos disponibilizados pelo TP ;
 - Doação à Associação Cultural e Recreativa de Alvor de bens alimentares cujo término de validade era agosto e alguns legumes da horta (Salsa, couves e nabiça);
 - Formação para sem abrigo com o objetivo de capacitar para uma integração positiva no mercado de trabalho;

- Instalação de uma cadeira elevatória para permitir o acesso de pessoas com mobilidade reduzida ao primeiro andar do edifício da escola;
- Instalação em todos os computadores da Escola do motor de busca ECOSIA que reverte 80% dos seus lucros para a plantação de árvores a nível global;
- Oferta de dois troncos de Natal e Brownie ao Hospital Universitário do Algarve- Psiquiatria;
- Organização de campanha de recolha de bens alimentares, de higiene, roupa, calçado e malas para doar a instituições sociais da região;
- Organização de recolha e entrega das tampas de plástico a uma mãe que apelou no facebook, para obter material ortopédico para os seus dois filhos;
- Organização de visita a lares, hospital, centros de saúde e UCC;
- Participação na campanha Solidária “Vamos aquecer Coimbra” com recolha de Cobertores, Agasalhos, Cevada, Copos descartáveis, guardanapos e leite a favor da Associação Integrar;
- Participação no Evento organizado pela REG 2021-2022 (Eslovénia) Spring into Recovery - Breakout Session 5: Educating in order to promote sustainability;
- Participação no webinar “Eventos Acessíveis” que pretende divulgar as boas práticas nacionais existentes neste segmento, bem como apresentar o novo Guia Prático: Acessibilidade nos Eventos;
- Personalização de t-shirt's alusivas ao Dia das Boas Ações e participação no Projeto da Associação Saber Compreender na distribuição de refeições aos "sem abrigo";
- Preparação de 400 jantares de Natal para sem abrigo;
- Presença no debate do Parlamento dos jovens sobre Violência Doméstica e no Namoro;
- Promoção da saúde através do Gabinete de Apoio ao Aluno;
- Publicação nas redes sociais de testemunhos de alunos que habitualmente praticam ações de voluntariado e realização de palestra e vídeos com testemunhos de alunos;
- Realização de 2 workshops sob o tema do mercado Halal (conjunto de práticas permitidas segundo a sharia, ou seja, em conformidade com a lei islâmica) em parceria com a Associação Três Culturas de Espanha;
- Declamação de poemas na semana de comemoração do mês internacional das Bibliotecas;
- Realização de exercício de sensibilização para os fenómenos sísmicos;
- Realização de leitura de livros do Plano Nacional de Leitura;
- Recolha de papel e cartão por parte do BACF a favor do MAPS;
- Recolha de tampinhas para entrega à Causa Simão para ajuda de tratamentos de saúde;
- Redistribuição dos alimentos que sobram no refeitório da escola ;
- Sinalização de alunos para o Centro de Atendimento a Toxicodependentes;
- Realização do Workshop online: Smoothies para todas as idades – elaboração de smoothies saudáveis;

12.10 – Workshops e palestras

- Ação de Promoção do 1º Seminário Internacional "Turismo e Gastronomia" ;

-
- Comemoração do Dia Internacional da Pessoa com Deficiência com uma Sessão de Partilha de Práticas Pedagógicas Inclusivas;
 - Comemoração do Dia Mundial da Diabetes com Elaboração de receitas saudáveis para workshop na Escola Secundária José Falcão;
 - Concurso Junior Achievement: ações de formação, participação na final nacional de apresentação dos projetos e apresentação na Feira de Sevilha;
 - Dinamização de palestra "À conversa com..." . uma ação promovida pelo chef Luís Nobre, formador da EHT VRSA, o qual reuniu a turma de GPC com dois conhecidos chefs - Leonel Pereira e Osvalde Stange da Silva;
 - Dinamização de Palestra sobre Comportamento alimentar e mindful eating;
 - Dinamização de sessão de Sensibilização sobre Consumos Aditivos (álcool, tabaco e drogas);
 - Dinamização de Webinar "isso é sustentável?";
 - Dinamização de Webinar Escola Segura - Alcool e Drogas;
 - Dinamização de Webinar Já sentiste ansiedade?;
 - Dinamização de Webinar sobre igualdade de género ;
 - Dinamização de Webinar Teletrabalho: de uma situação provisória e temporária... até hoje;
 - Dinamização de Workshop para um Natal Solidário ;
 - Dinamização de Workshop sobre bem estar físico e psicológico;
 - Dinamização de Workshop sobre Igualdade de oportunidades para Mulheres e Homens no trabalho e no emprego, tendo por base o livro "O Longo Caminho para a Igualdade";
 - Dinamização de Workshop sobre o Queijo de Azeitão;
 - Dinamização do Evento " A Terra Treme";;
 - Dinamização do Webinar "Igualdade de Género: Todos diferentes, todos iguais"
 - Dinamização do Webinar "Spot your Health" - Kit Básico de Saúde Mental;
 - Formação "Economia Circular na Gestão de Recursos Alimentares";
 - Organização de debate sobre "Orientação Sexual, Identidade e Expressão de Género, Características Sociais, Discriminação e Igualdade";
 - Organização de Palestra "Empregabilidade no feminino no setor do turismo";
 - Organização de sessão Online sobre Cyberbullying;
 - Organização de Workshop sobre micro verduras de legumes ou ervas aromáticas - microgreens - e flores comestíveis;
 - Organização do 2º Webinar Sustentabilidade;
 - Organização do Webinar online com o tema "sustentabilidade e desperdício zero em restauração - Casos de sucesso;
 - Participação em Palestras com a técnica da RESINORTE sobre Aterro, estação de tratamento de águas residuais e separação de resíduos;
 - Participação em Workshop online com o Chef António Loureiro (estrela Michelin e cozinheiro distinguido com vários prémios relacionadas com a sustentabilidade ambiental (green key));
 - Participação na "Conversa Sobre Plásticos no Mar" ;
 - Participação na Ação Best: "A sustentabilidade na hotelaria e turismo" ;
-

- Participação na Ação de Sensibilização “Observação de Cetáceos em Portugal” – enquadramento legal, procedimentos e sustentabilidade ambiental;
- Participação na formação "Educação Inclusiva: Desafios e Oportunidades";
- Participação na formação Upgrade de sustentabilidade: “Economia Circular na Gestão de Recursos Alimentares” ;
- Participação na formação Upgrade de sustentabilidade: “Gestão da Responsabilidade Social” – Academia Digital do TP; “Gestão Sustentável dos Recursos” ; “Gestão Sustentável do Negócio”; “Inovação e Novos Caminhos Sustentáveis”;
- Participação nas palestras do Planetiers World Gathering ;
- Participação nas sessões "Algarve + Sustentável";
- Participação no “Encontro Eco Campus Portugal 2021” ;
- Participação no 1º Encontro da Rede Local de Empresas de Castro Marim;
- Participação no 1º Webinar de Sustentabilidade – programa de formação Upgrade do TP ;
- Participação no 32º Congresso de Hotelaria "O turismo tem futuro";
- Participação no Ciclo de conversas “Sentidos à Mesa” sobre a importância e utilização do medronho;
- Participação no Concurso “A Mesa dos Portugueses”;
- Participação no Evento "Sensaciones" da Eurocidade do Guadiana;
- Participação no Evento de Sustentabilidade “acOrDar as raízes”;
- Participação no Projeto Crassoreab;
- Participação no Projeto GreenUp - Masterclass sobre ODS's e Turismo Sustentável;
- Participação no Seminário Eco-Escolas 2021;
- Participação no Webinar "Caminhos de Santiago no Baixo Guadiana - Impactos e Desafios";
- Participação no Webinar “Aliança ODS Portugal – 5º Aniversário;
- Participação no Webinar “O mar começa aqui e em ti” ;
- Participação no Webinar “take away e delivery” - outros negócios, outras soluções e oportunidades;
- Participação no Workshop “Ilustração” projeto Eco Lápis Eco Escolas;
- Participação no Workshop de Alimentação Saudável e Sustentável “Desperdício Alimentar”
- Participação no Workshop Floresta e Bioenergia;
- Participação no World Speech Day;
- Participação workshop “O ar que eu respiro” ;
- Realização de debate acerca dos direitos humanos;
- Realização de debate em várias línguas acerca do papel da ONU;
- Realização de dois debates acerca da Violência contra a mulher;
- Realização de Palestra sobre A Cidade das Águas Caldas da Rainha;
- Realização de uma Masterclasse com produtos Elle&Vire a cargo do Chefe Embaixador Carles Mampel;
- Realização de webinar sobre a saúde mental devido ao confinamento da pandemia COVID19, promovido pelo Gabinete Talent Spot;
- Sessão de esclarecimentos sobre bullying organizada pela "Gabinete Talent Spot";

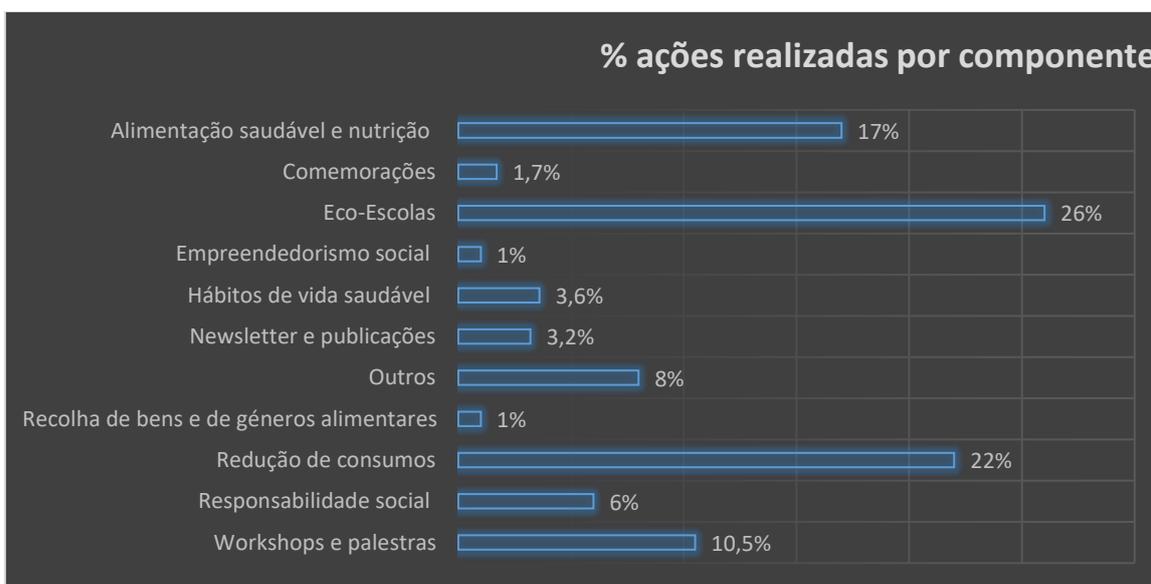
13. Indicadores por componente e por escola



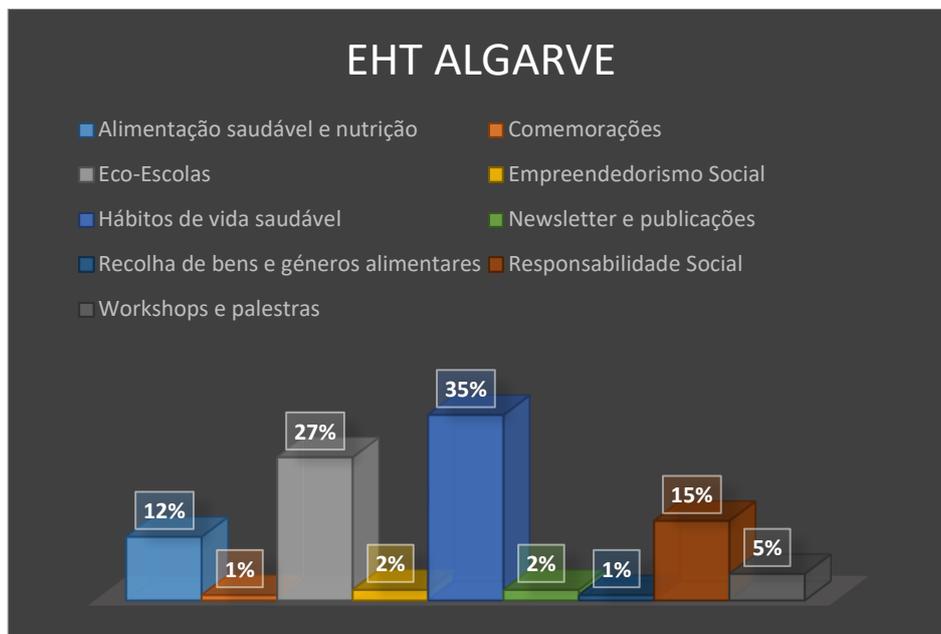
Os projetos desenvolvidos pelas escolas são dinamizados de acordo com um diagnóstico de necessidades. Mediante esse levantamento são estruturadas e calendarizadas ações, num plano de atividades anual, onde cada atividade se enquadra numa das seguintes componentes:

- Alimentação saudável e nutrição;
- Comemorações;
- Eco-Escolas;
- Empreendedorismo Social;
- Hábitos de vida saudável;
- Newsletter e publicações;
- Recolha de bens e géneros alimentares;
- Redução de consumos;
- Responsabilidade social;
- Workshops e palestras.

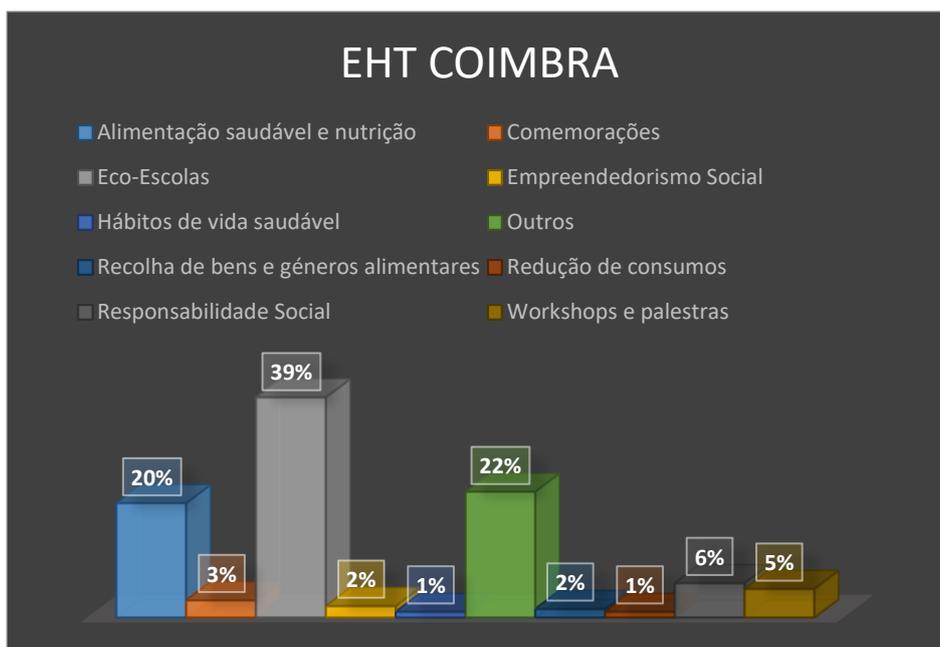
A informação apresentada de seguida reflete a percentagem de ações dinamizadas por componente.



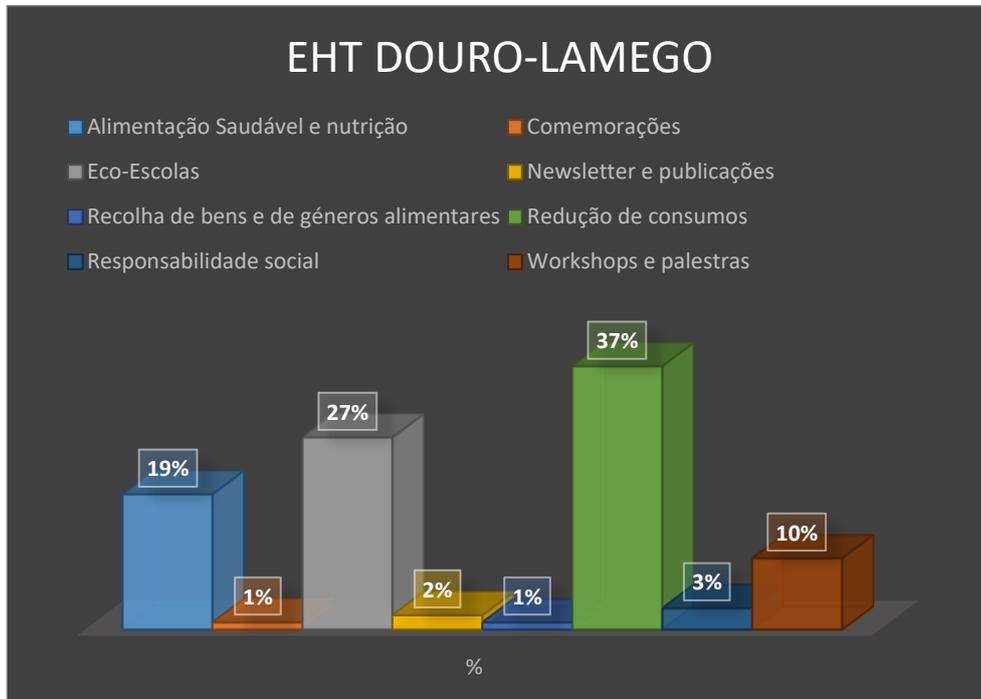
A informação apresentada de seguida reflete a percentagem de ações por componente em que os projetos de sustentabilidade de cada escola incidiram.



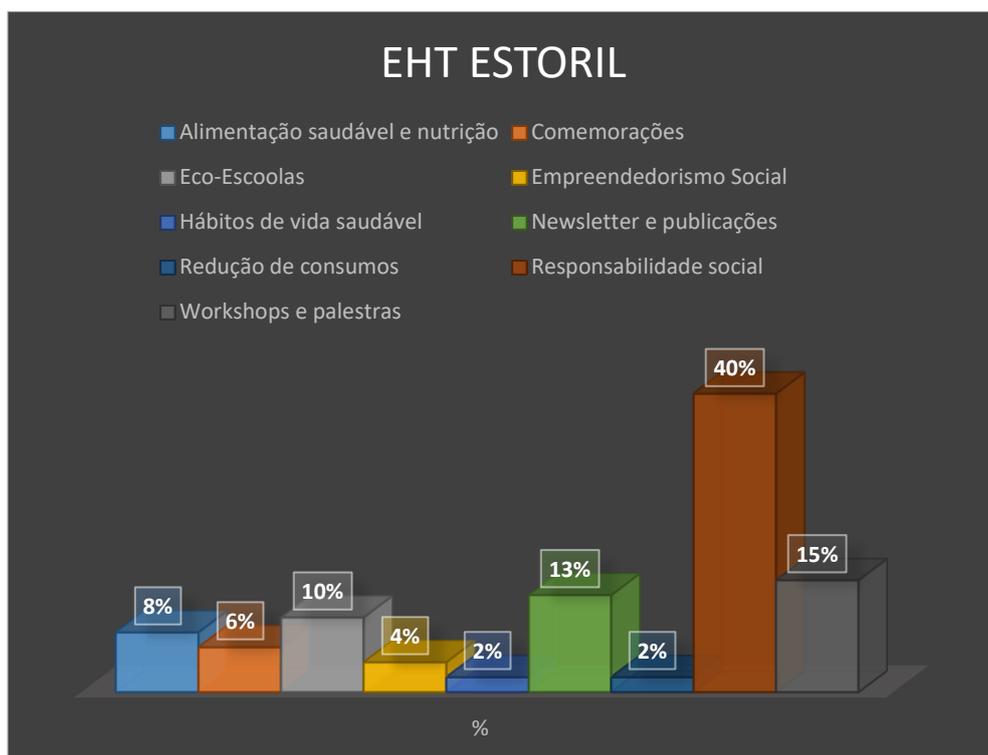
Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Algarve.



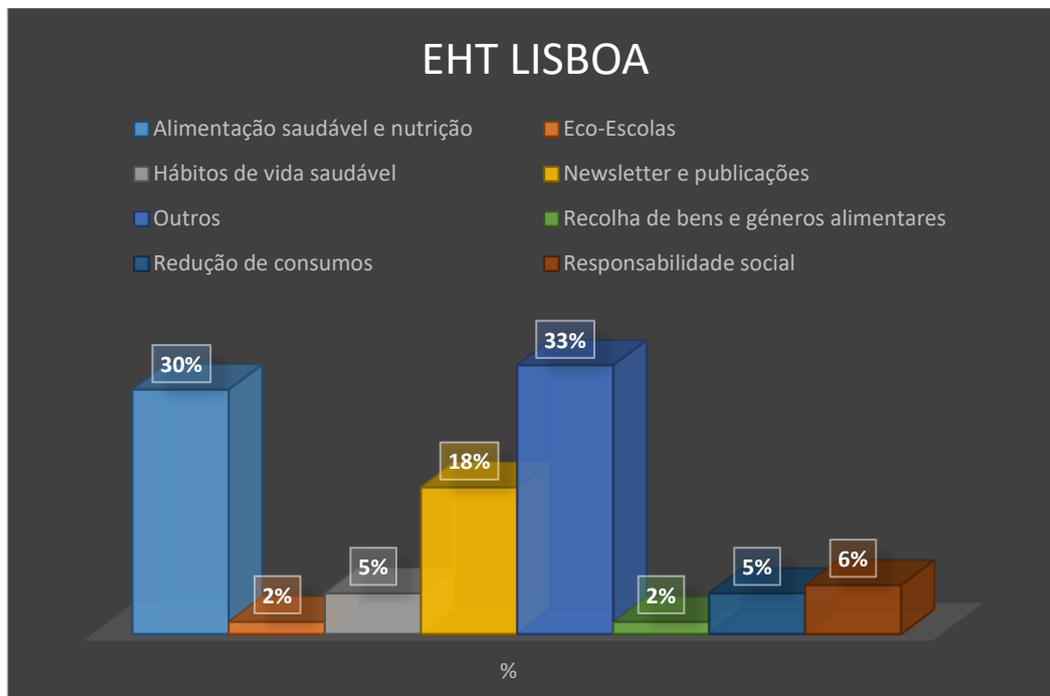
Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Coimbra.



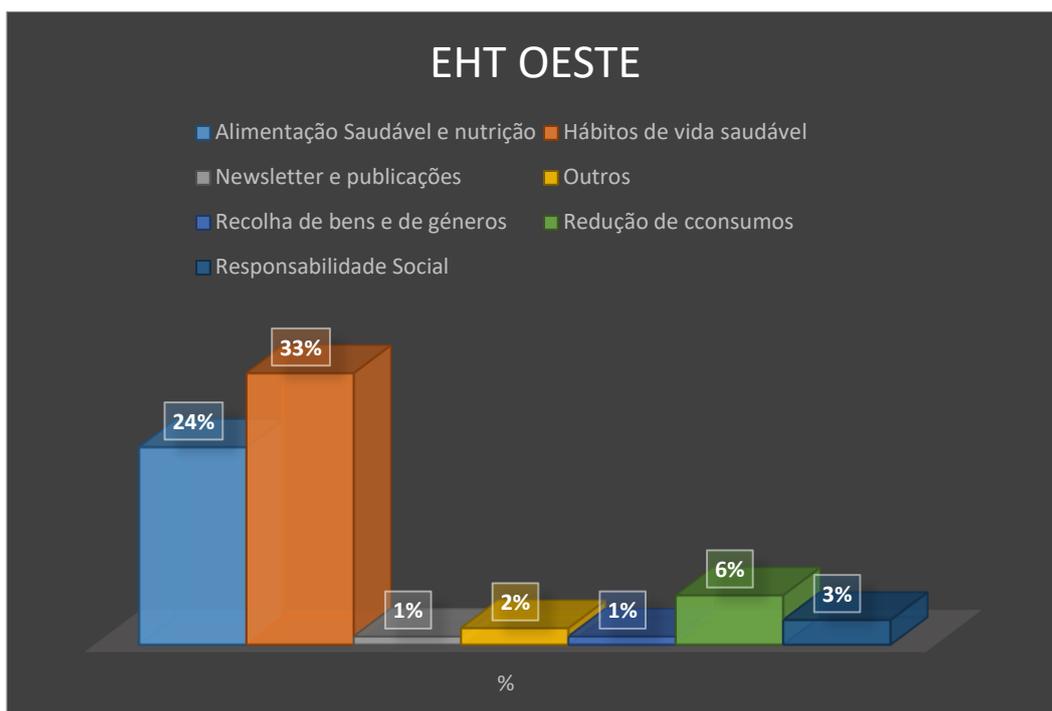
Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Douro-Lamego.



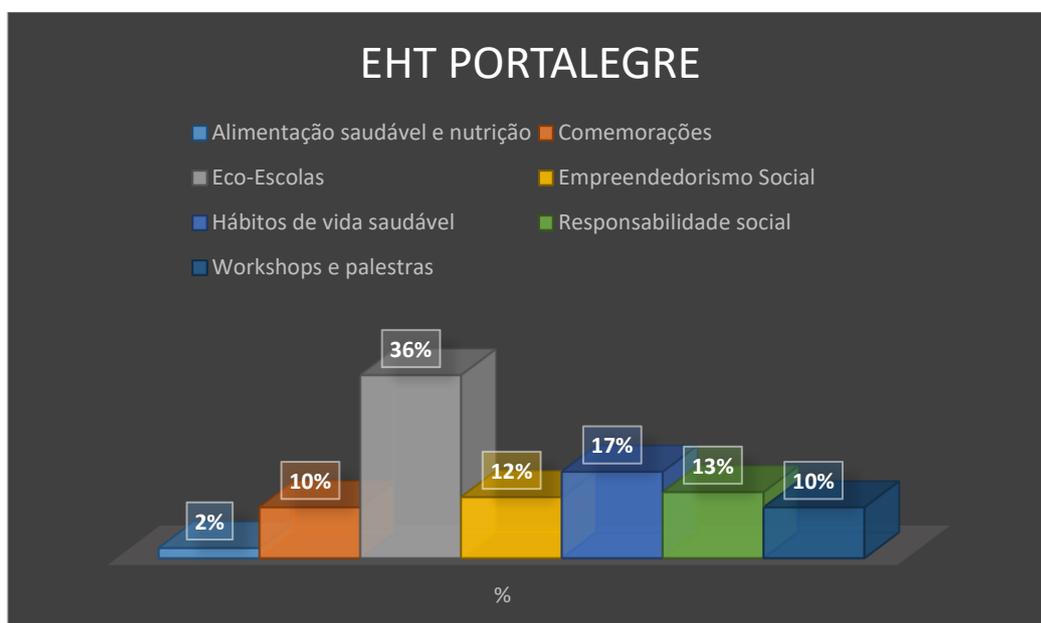
Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Estoril.



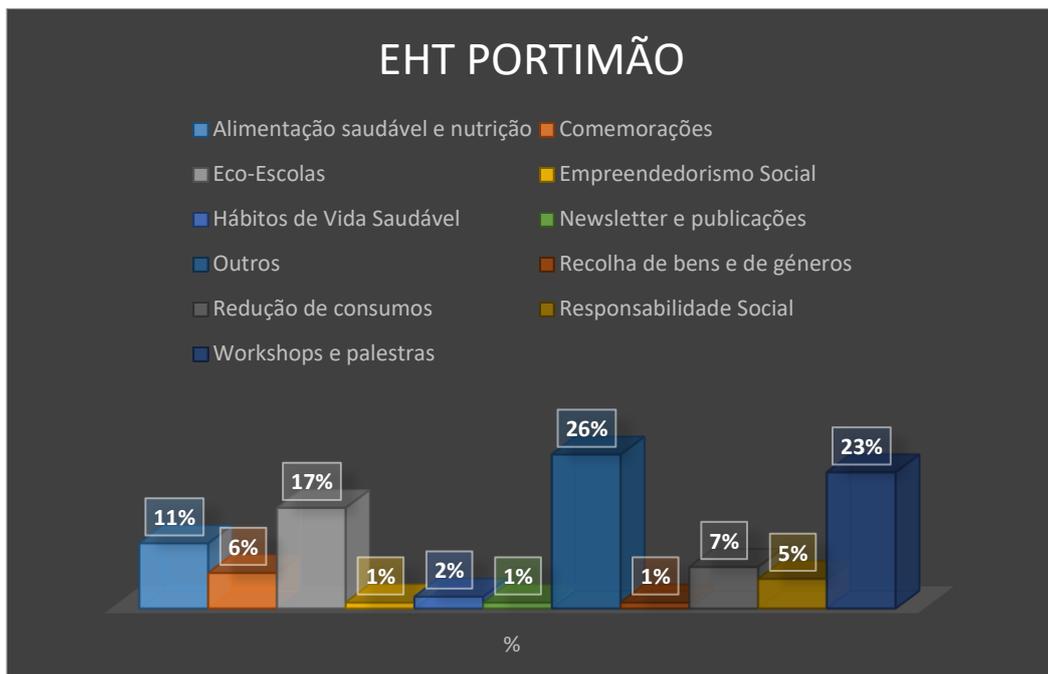
Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Lisboa.



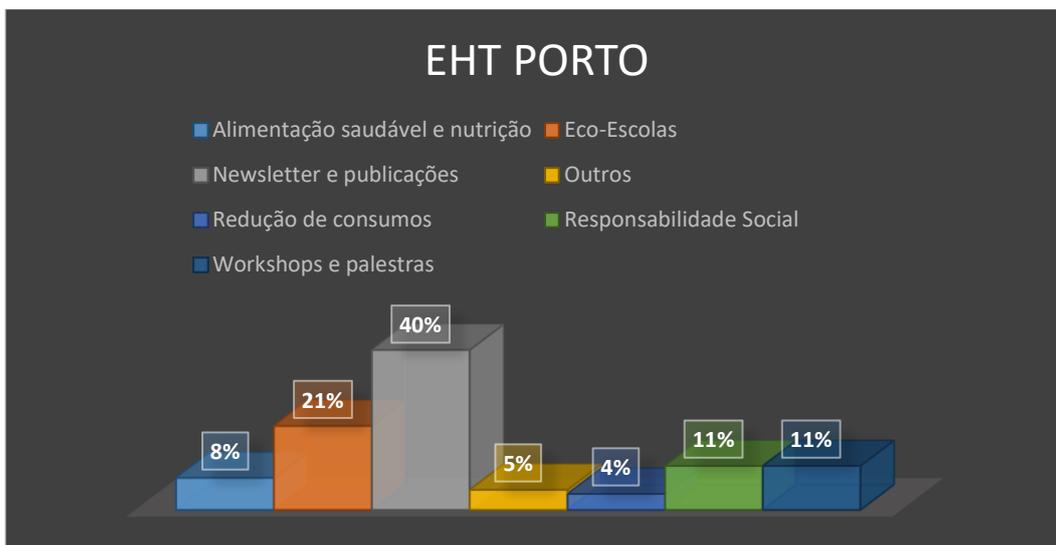
Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Oeste.



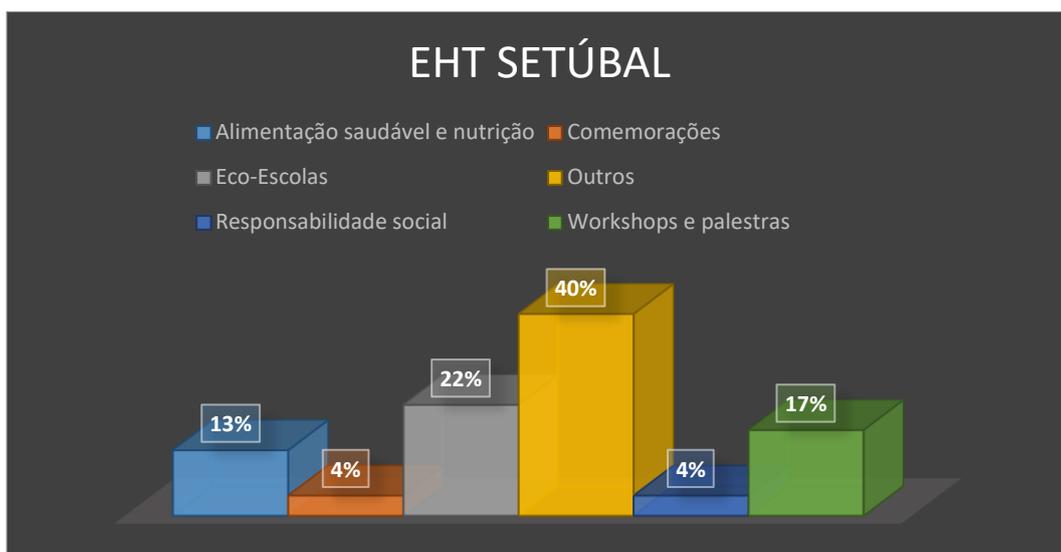
Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Portalegre.



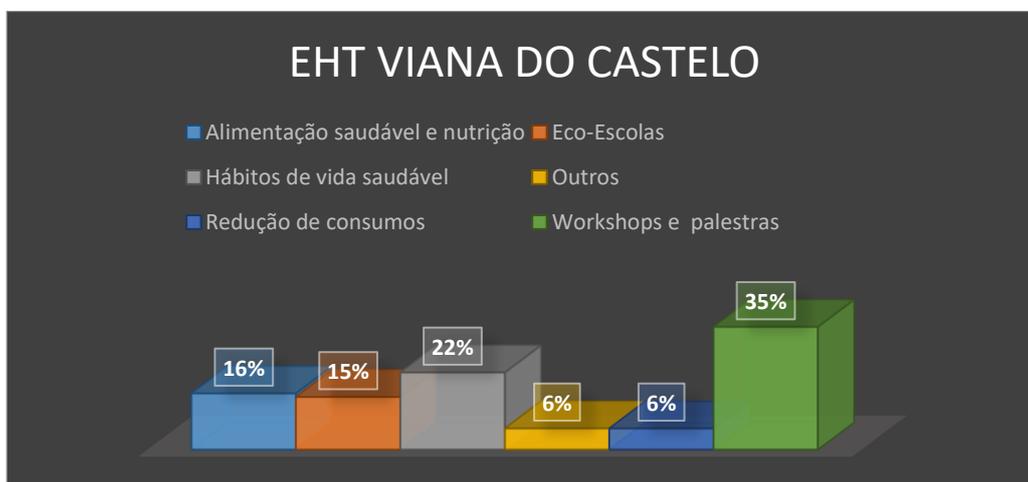
Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Portimão.



Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Porto.



Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Setúbal.



Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Viana do Castelo.



Legenda: % de ações desenvolvidas por componente – EHT Vila Real de Santo António.

Notas Finais

Este relatório identifica de forma muito sumária os inúmeros projetos e atividades que a equipa da Formação (Sede e Escolas) desenvolveu ao longo do ano **2021**.

O número de projetos realizados; o nº de entidades apoiadas; o nº de entidades parceiras; os colaboradores envolvidos e o impacto social e ambiental dos projetos dinamizados levam-nos a concluir, sem qualquer dúvida, que para além de excelentes profissionais, as escolas contribuem para formar excelentes cidadãos, com consciência social e coletiva, **contribuindo para um melhor Turismo e uma melhor Sociedade**.

Equipa Técnica

Elisabete Mendes (Coordenação)

Ana Cláudia Fernandes (recolha e tratamento da informação, texto e imagem)

Mais informações em:

<http://www.escolas.turismodeportugal.pt>

ou

formacao@turismodeportugal.pt