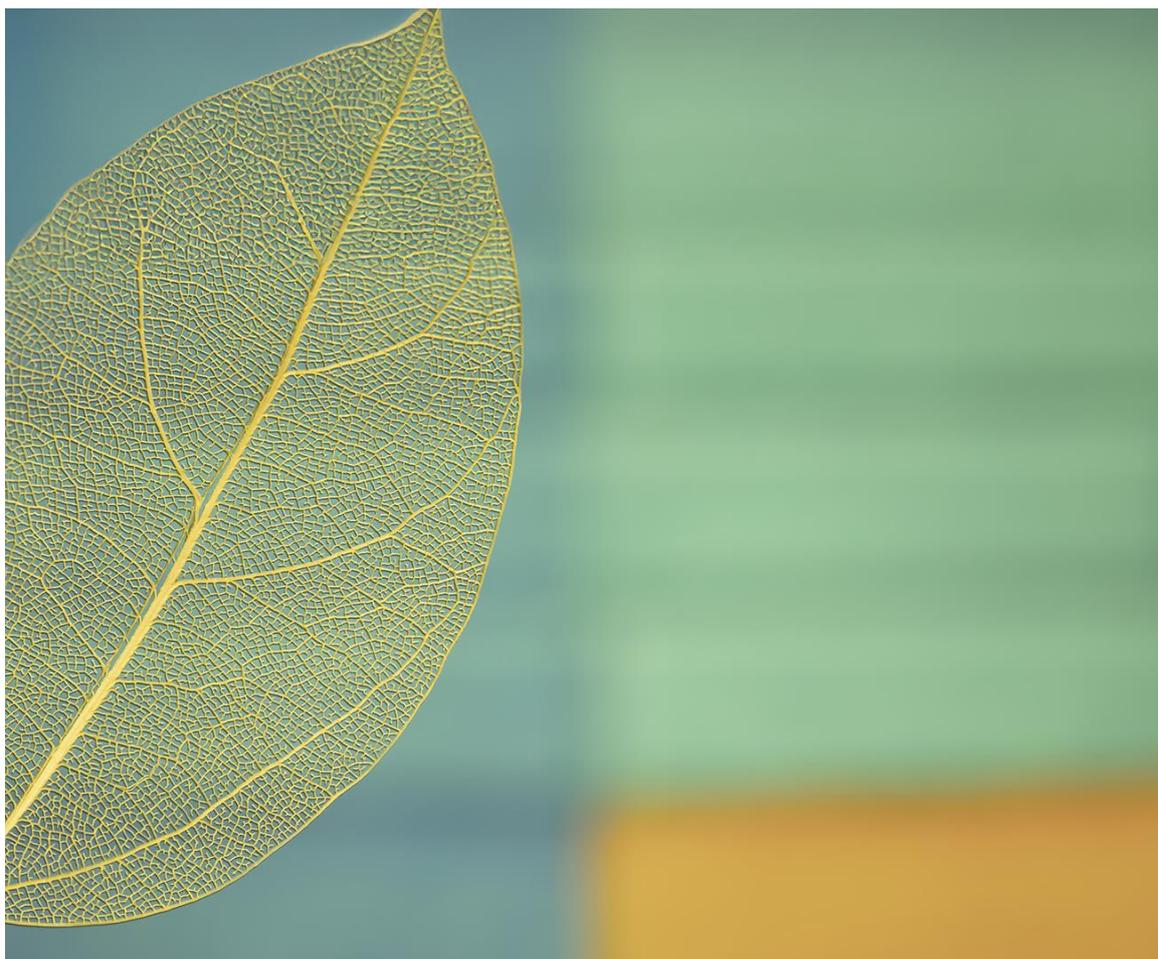




PROGRAMA DE RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL



RELATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE 2024

Edição Abril 2025

DIREÇÃO DE GESTÃO DE COMPETÊNCIAS E CAPACITAÇÃO

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO.....	2
2. PRINCIPAIS INDICADORES 2024	3
3. A FORMAÇÃO EM SUSTENTABILIDADE NO TURISMO DE PORTUGAL, I.P.....	4
3.1. Sustentabilidade na Formação Inicial	5
3.2. Formação Executiva para a Sustentabilidade	5
4. OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL	7
5. ÁREAS DE INCIDÊNCIA DOS PROJETOS REALIZADOS	9
6. PROJETOS COMUNS À REDE DE ESCOLAS DE HOTELARIA E TURISMO.....	10
6.1. VET4Food.....	11
6.2. GrowLIFE	12
6.3. Eco-Escolas	15
6.4. RedEscolas Anticorrupção	16
6.5. Parlamento dos Jovens	17
6.6. Escola Embaixadora do Parlamento Europeu.....	18
6.7. Encontro Ambiental	19
6.8. Gera ^t	24
7. PROJETOS MAIS EMBLEMÁTICOS POR ESCOLA 2024	25
7.1. EHT Viana do Castelo.....	25
7.2. EHT Douro-Lamego.....	26
7.3. EHT Porto.....	27
7.4. EHT Coimbra	28
7.5. EHT Oeste	30
7.6. EHT Estoril	32
7.7. EHT Lisboa	34
7.8. EHT Setúbal.....	35
7.9. EHT Portalegre.....	36
7.10. EHT Portimão	37
7.11. EHT Algarve	39
7.12. EHT Vila Real de Santo António	40
11. ENTIDADES BENEFICIÁRIAS DOS PROJETOS DINAMIZADOS PELAS ESCOLAS.....	42
12. ENTIDADES PARCEIRAS	43
13. EQUIPA DE SUSTENTABILIDADE NAS ESCOLAS.....	44
NOTAS FINAIS.....	45

1. INTRODUÇÃO

O Relatório de Sustentabilidade do Programa de Responsabilidade Social e Ambiental é um documento produzido anualmente pela Direção de Gestão de Competências e Capacitação, através do Departamento de Gestão Pedagógica e Inovação, e pretende evidenciar o trabalho realizado no âmbito da sustentabilidade quer a nível central quer através da rede de escolas do Turismo de Portugal.

Este relatório reporta ao ano **2024** e pretende identificar os projetos e atividades com maior evidência nas 12 escolas de Hotelaria e Turismo e na Sede.

A área da sustentabilidade tem-se tornado, ao longo do tempo, preponderante no setor do turismo e da hotelaria exigindo profissionais cada vez mais preparados para lidar com desafios ambientais, sociais e económicos.

A formação nas escolas do Turismo de Portugal vai além das práticas tradicionais procurando incorporar no quotidiano escolar não só módulos que trabalham a sustentabilidade para um melhor conhecimento da área mas, também, atividades práticas onde os alunos têm possibilidade de, através do contacto com o exterior, com outras entidades, através de visitas participativas e através do desenvolvimento de ações variadas que assentam nos 3 pilares da sustentabilidade (ambiental, social e económico), adotar práticas que contribuem para o desenvolvimento de um setor mais consciente e equilibrado.

2. PRINCIPAIS INDICADORES | 2024



3. A FORMAÇÃO EM SUSTENTABILIDADE NO 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, tendo como missão:

- 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 Gestão de Competências e Capacitação**:

- 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.

No âmbito das suas atribuições e competências, a Direção de Gestão de Capacitação e Competências participou na construção **do Roteiro para a Neutralidade Carbónica do Turismo de Portugal**, através da definição de áreas estratégicas e a integração de medidas prioritárias alinhadas com os objetivos nacionais e europeus de neutralidade carbónica para os próximos anos, intervindo nos quatro eixos principais: infraestruturas e logística, pessoas, empresas e mobilidade.

3.1. SUSTENTABILIDADE NA FORMAÇÃO INICIAL

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 que a educação tem na formação dos cidadãos **responsáveis, capacitados e comprometidos com o setor.**

No setor do turismo e da hotelaria, essa responsabilidade torna-se ainda mais evidente uma vez que a adoção de práticas sustentáveis é essencial para **garantir a preservação dos recursos naturais, culturais e sociais.** Desta forma, investir na formação com foco na sustentabilidade é fundamental para **preparar futuros profissionais que saibam conciliar o crescimento do setor com a necessidade de minimizar impactos ambientais** promovendo um turismo mais equilibrado e consciente.

Neste sentido, entram nesta equação unidades curriculares desenvolvidas para o nível 4 e nível 5 que procuram responder aos desafios da sustentabilidade.

São exemplo disso:

- **Sustentabilidade no Turismo**
- **Turismo Acessível**
- **Práticas de Gastronomia Sustentável**
- **Intraempreendedorismo**
- **Empreendedorismo e Modelo de Negócio em Empreendedorismo**
- **Iniciativa Empresarial**
- **Ética e Protocolo Empresarial**

3.2. FORMAÇÃO EXECUTIVA PARA A SUSTENTABILIDADE

Os profissionais da área da hotelaria e restauração desempenham, por seu turno, um papel fundamental na promoção da sustentabilidade pois as suas práticas e decisões impactam diretamente o meio ambiente, a economia e a sociedade.

A formação em sustentabilidade é essencial por diversos motivos:

1. **Reduzir o impacto ambiental:** o setor da hotelaria e restauração consome grandes quantidades de recursos naturais como água e energia e produz uma quantidade significativa de resíduos. Profissionais capacitados podem adotar práticas mais sustentáveis como o uso eficiente dos recursos ou a redução do desperdício e, até, o reaproveitamento do mesmo;

2. **Corresponder às expectativas dos clientes:** os consumidores estão cada vez mais atentos e conscientes e exigem serviços de qualidade e que sejam sustentáveis como é o caso do uso de produtos locais e sazonais ou a adoção de medidas ecológicas;
3. **Competitividade e Inovação:** as empresas que adotam práticas sustentáveis são mais atrativas porque revelam uma preocupação na sua gestão que para além de ser um fator de destaque no mercado é uma forma de se tornarem uma forma de captação de novos públicos e garantir uma rentabilidade a longo prazo;
4. **Conservação do Património Natural e Cultural:** o turismo depende da preservação dos destinos e profissionais que estejam familiarizados com as questões da sustentabilidade sabem como contribuir para proteger a identidade cultural e os ecossistemas locais e assim garantir que tanto as futuras gerações como visitantes possam desfrutar desses espaços;
5. **Eficiência na gestão de resíduos e alimentos:** a restauração é um dos setores que mais contribui para o desperdício e para diminuir este fator a formação em sustentabilidade pode capacitar e ajudar os profissionais a implementar estratégias de reaproveitamento e combate ao desperdício alimentar reduzindo assim os impactos negativos e os custos associados a uma má gestão dos alimentos.

Nesse sentido, em **2024** foi realizado um conjunto significativo de cursos na área da sustentabilidade, disponibilizados na **Academia Digital do Turismo de Portugal**, representando **71 ações** e envolvendo **2.682 profissionais** participantes:

DENOMINAÇÃO DOS CURSOS

- Eficiência Energética na Hotelaria e Restauração
- Eficiência Hídrica em Empreendimentos Turísticos
- Gestão Sustentável dos recursos
- Inovação no Reporte ESG
- Gestão ESG
- Sustentabilidade e Segurança Alimentar
- Economia Circular na Restauração
- Gestão de Biorresíduos
- Turismo Acessível
- Turismo Acessível e Inclusivo
- Alimentação Saudável
- Boas práticas sustentáveis
- Economia Circular aplicada à Restauração
- Estratégia de Turismo Sustentável
- Gestão de Eventos Sustentáveis
- Desperdício Alimentar
- Mitos e Evidências sobre a Alimentação Saudável
- Liderança Sustentável
- Organização de Eventos Sustentáveis
- Sustentabilidade Social
- Eficiência Energética na Hotelaria e Restauração
- Sustentabilidade Corporativa no Alojamento Local
- Sustentabilidade Energética
- Turismo Sustentável 2024
- Walk the Talk
- Blue Value
- Eventos Turísticos Sustentáveis
- Jornada sustentável para o turismo
- Mulheres no turismo
- Rotas Turísticas Sustentáveis

- Sustentabilidade 1.0
- Sustentabilidade Corporativa
- Sustentabilidade e Economia Circular
- Atendimento Inclusivo
- Experiências Turísticas Sustentáveis
- Rotas de Turismo Sustentável
- Sustentabilidade Cultural, Património e Comunidades
- Turismo Consciente
- Turismo e ODS 2024
- Atendimento Inclusivo
- Turismo Sustentável

4. OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

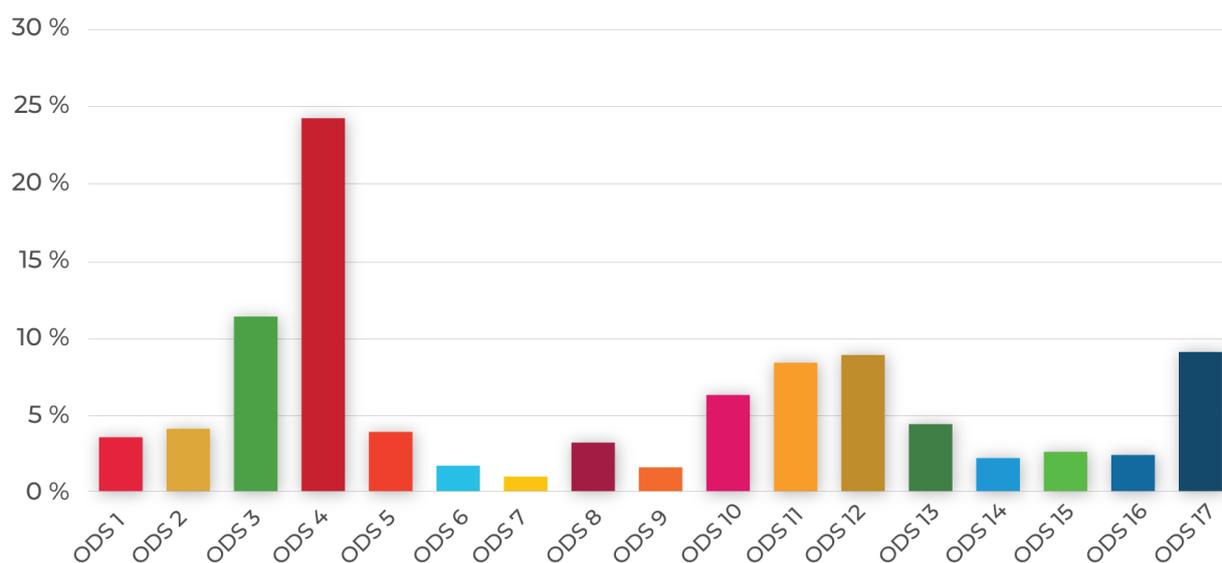
No âmbito das **atividades desenvolvidas pelas escolas de Hotelaria e Turismo** há uma preocupação crescente com a articulação das ações desenvolvidas e os **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)** que foram definidos pela **ONU** na **Agenda 2030** e que desempenham um papel fundamental na educação em turismo pois preparam os futuros profissionais para os desafios globais do setor.

A educação em turismo alinhada com os ODS contribui para um desenvolvimento mais equilibrado e responsável, promovendo impactos positivos em diversas áreas. Apontamos algumas razões que justificam a importância de integrar os ODS na educação em turismo:

1. **Fomento de um turismo mais sustentável:** os ODS incentivam a adoção de práticas que minimizam os impactos ambientais, culturais e sociais do turismo, garantindo um desenvolvimento equilibrado e responsável;
2. **Capacitação para o mercado de trabalho:** os profissionais formados com base em sustentabilidade tornam-se mais competitivos pois as empresas do setor procuram, cada vez mais, especialistas que saibam implementar estratégias alinhadas com os ODS;
3. **Promoção da inclusão e do desenvolvimento local:** sendo o turismo um setor agregador, é vital na criação de emprego e na valorização das comunidades locais que é algo essencial na formação dos futuros profissionais da área;
4. **Gestão responsável dos recursos naturais:** a gestão dos resíduos e a importância do desperdício, a promoção da eficiência energética e o uso sustentável dos recursos naturais são também;
5. **Conservação do Património Natural e Cultural:** a educação em turismo prepara os alunos para proteger, preservar e valorizar o património cultural e ambiental dos destinos turísticos;
6. **Sensibilização para o impacto do turismo global:** a formação em turismo é também responsável por destacar a necessidade para um turismo mais responsável atento às mudanças climáticas, à importância de contribuir para a redução da pegada carbónica e à promoção de práticas ecologicamente mais saudáveis.

Em resumo, integrar os ODS na educação e na formação em turismo é essencial para formar profissionais capacitados para equilibrar o crescimento do setor com a preservação do meio ambiente. Promovendo sempre o respeito pelas culturas e tradições locais e o bem-estar social e económico. Isto beneficia toda a cadeia de valor que está diretamente ligada ao setor e ajuda a tornar o turismo uma ferramenta para um futuro mais sustentável.

No quadro abaixo encontramos a percentagem de Objetivos de Desenvolvimento Sustentável em que as atividades das escolas incidiram no ano 2024.



Legenda: % de ODS em que as atividades das Escolas de Hotelaria e Turismo incidiram

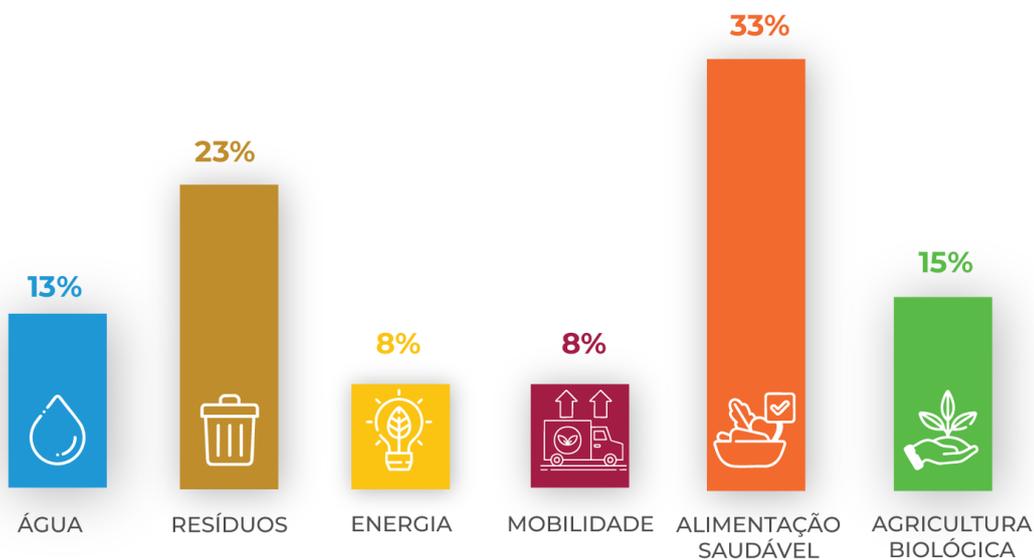


5. ÁREAS DE INCIDÊNCIA DOS PROJETOS REALIZADOS



As atividades de sustentabilidade desenvolvidas pelas escolas agrupam-se em 6 grandes áreas.

De acordo com as atividades desenvolvidas pela rede de escolas são 6 as áreas de incidência dos projetos desenvolvidos.



Legenda: % por áreas de incidência.

6. PROJETOS COMUNS À REDE DE ESCOLAS DE HOTELARIA E TURISMO



Paralelamente aos projetos e atividades desenvolvidos pelas escolas, existem projetos comuns que podem ser de âmbito nacional ou internacional dos quais as escolas fazem parte.

São exemplo disso:

- VET4Food
- GrowLIFE
- Eco-Escolas
- RedEscolas Anticorrupção
- Parlamento dos Jovens
- Escola Embaixadora do Parlamento Europeu
- Encontro Ambiental das Escolas do Turismo de Portugal
- Gera^t

6.1. VET4FOOD



O projeto **VET4FOOD** realizou-se de 2022 a 2024 e consistia na criação de uma proposta de valor para um sistema alimentar mais sustentável. Foi um projeto desenvolvido a muitas mãos e que para além de Portugal tinha como parceiros Espanha, Itália e Bélgica. Foi um projeto financiado pela União Europeia que reuniu ESHOB (Escola Superior de Hotelaria de Barcelona), Diosis network, Wattajob e Istituto De Gennaro.

Construiu-se um módulo de sustentabilidade alimentar que abordava os pilares alimentar, social, económico e ambiental e em 2024 realizou-se a formação para os alunos.

Em fevereiro foram realizadas 4 sessões de formação online e a mesma mobilizou 24 alunos da rede de escolas.

Em maio aconteceu a fase final do projeto durante uma semana e participaram nas sessões presenciais em Barcelona 5 alunos da rede de escolas.

Este foi um importante projeto para sensibilizar os alunos para a importância da transição para um sistema alimentar mais sustentável e terminou com a apresentação do projeto na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra a 3 de junho de 2024.



Legenda: Sessão de Abertura | José Luís Marques – Diretor da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

6.2. GROWLIFE



O projeto GrowLIFE resulta de uma parceria entre a Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, FCIências.ID – Associação para a Investigação e Desenvolvimento de Ciência e o Turismo de Portugal e é financiado pelo Programa LIFE para o Ambiente e a Ação Climática.

O projeto realiza-se em Portugal continental partindo de quatro municípios de referência: São Pedro do Sul, Mértola, Torres Vedras e Vila Nova de Famalicão e de 12 municípios onde se localizam as Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal.

Este programa visa promover um **sistema alimentar mais sustentável** e pretende contribuir para uma **mudança sistémica de comportamentos em produtores, consumidores e decisores políticos** através da:

- **interação com produtores e esclarecimento acerca de práticas agrícolas sustentáveis** de modo a auxiliá-los na aplicação dessas mesmas práticas;
- **cooperação com os municípios** para que possam implementar, ao nível local, políticas que apoiem a criação e manutenção de iniciativas/práticas agroalimentares sustentáveis em particular que fortaleçam circuitos curtos de abastecimento;
- **promoção da informação junto dos consumidores** para a importância e as vantagens de um consumo sustentável, de forma a garantir uma mudança de comportamento.

No âmbito deste projeto realizaram-se em 2024 as primeiras atividades no decurso do WP4 que consiste na **Organização de Dias Abertos de Produtores**.

O Dia Aberto de Produtores consiste na organização de:

- Uma **mostra de produtores** que têm produtos oriundos de produção em modo biológico e que para além de os exporem, também os podem vender à comunidade escolar;
- Uma **conversa aberta** onde se refletem sobre questões como agricultura de proximidade, circuitos curtos de abastecimento, a importância do consumo local e sazonal, reaproveitamento e desperdício 0, redução da pegada ecológica, dietas saudáveis e sustentáveis, diferenças entre os produtos oriundos de agricultura biológica e os produtos oriundos de agricultura tradicional, a frescura, o sabor e a diversidade de oferta, entre outros temas;
- Um **Showcooking** onde os produtos presentes na mostra podem ser transformados em deliciosas iguarias e dados para degustação aos presentes desmistificando crenças associadas à falta de versatilidade que muitas vezes se associa à confeção de legumes.



Legenda: Cartaz do 1.º Dia Aberto de Produtores da rede de escolas

Em 2024 realizaram-se os primeiros Dias Abertos de Produtores e as escolas pioneiras foram:
EHT SETÚBAL | 16 DE OUTUBRO



EHT DOURO-LAMEGO | 31 DE OUTUBRO



EHT PORTO (13 DE NOVEMBRO)



EHT VIANA DO CASTELO (14 DE NOVEMBRO)



EHT ALGARVE (28 DE NOVEMBRO)



6.3 ECO-ESCOLAS

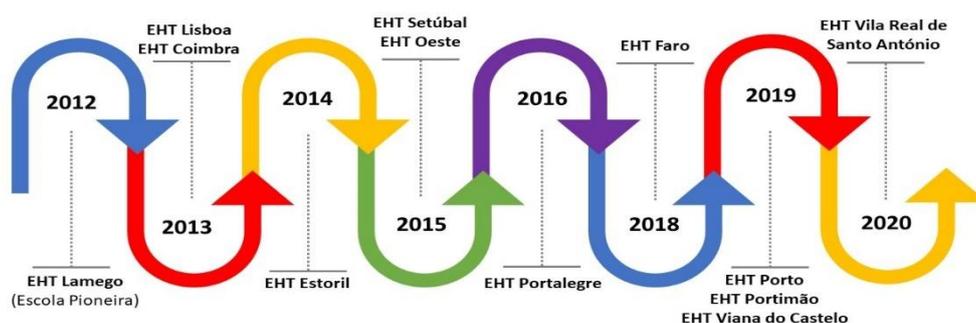


O Programa Eco-Escolas é uma iniciativa internacional coordenada pela “*Foundation for Environmental Education*” e desenvolvido em Portugal desde 1996 pela ABAE (Associação Bandeira Azul da Europa).

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.

Desde 2020 que as 12 escolas recebem anualmente o Galardão Bandeira Verde reforçando, assim o compromisso que todas as escolas têm com a temática da sustentabilidade.



Legenda: Histórico de atribuição do 1.º Galardão Bandeira Verde por escola

6.4. REDESCOLAS ANTICORRUPÇÃO



O Programa RedEscolas Anticorrupção é um programa de literacia anticorrupção promovido pelo ALL4INTEGRITY e destina-se às escolas na medida em que as mesmas são convidadas a dinamizar trabalhos relacionados com esta temática.

O projeto pretende consciencializar a sociedade para as questões da corrupção e já vai na 3.^a edição (ano letivo 2023-2024). As escolas fazem parte deste projeto desde a 2.^a edição do mesmo (ano letivo 2022-2023).

Na 3.^a edição participaram 8 escolas e foram premiadas 7 escolas:

- EHT Viana do Castelo – selo prata
- EHT Douro-Lamego – selo prata
- EHT Portalegre – menção honrosa
- EHT Coimbra – selo bronze
- EHT Oeste – selo bronze
- EHT Setúbal – selo prata
- EHT Algarve – selo bronze
- EHT Porto (participou sem concluir o processo)

6.5. PARLAMENTO DOS JOVENS

PARLAMENTO DOS JOVENS



O Programa Parlamento dos Jovens, aprovado pela Resolução n.º 42/2006, de 2 de junho, é uma iniciativa da Assembleia da República, destinada aos jovens dos 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e do ensino secundário, de escolas do ensino público, particular e cooperativo do Continente, das Regiões Autónomas e dos círculos da Europa e de Fora da Europa.

O Programa culmina com a realização anual de duas Sessões Nacionais na Assembleia da República:

- Uma Sessão destinada aos alunos dos 2.º e 3.º ciclos do ensino básico;
- Uma Sessão destinada aos alunos do ensino secundário.

O programa tem como objetivos:

- educar para a cidadania, estimulando o gosto pela participação cívica e política;
- dar a conhecer a Assembleia da República, o significado do mandato parlamentar, as regras do debate parlamentar e o processo de decisão do Parlamento, enquanto órgão representativo de todos os cidadãos portugueses;
- promover o debate democrático, o respeito pela diversidade de opiniões e pelas regras de formação das decisões;
- incentivar a reflexão e o debate sobre um tema, definido anualmente;
- proporcionar a experiência de participação em processos eleitorais;
- estimular as capacidades de expressão e argumentação na defesa das ideias, com respeito pelos valores da tolerância e da formação da vontade da maioria;
- sublinhar a importância da sua contribuição para a resolução de questões que afetem o seu presente e o futuro individual e coletivo, fazendo ouvir as suas propostas junto dos órgãos do poder político.

Em 2024, da rede de escolas do Turismo de Portugal, a Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre foi a única escola que fez parte deste programa.

6.6. ESCOLA EMBAIXADORA DO PARLAMENTO EUROPEU



ESCOLA EMBAIXADORA

O Programa “Escola embaixadora do Parlamento Europeu” pretende sensibilizar os alunos para a democracia parlamentar europeia, o papel do Parlamento Europeu e os valores europeus.

Incentiva também os alunos a participarem ativamente nos processos democráticos da EU e destina-se a alunos provenientes de diferentes horizontes no que respeita a percursos escolares, meios sociais e origens geográficas.

As escolas selecionadas para participar no programa escolhem professores e alunos, nomeando-os embaixadores principais e adjuntos, respetivamente, que ficam encarregados da execução do programa.

Os professores ocupam-se do aspeto educativo, principalmente preparando aulas sobre a democracia parlamentar europeia e podem utilizar os materiais didáticos interativos do Parlamento Europeu, que incluem informações gerais e factos sobre a UE, formação em matéria de competências e participação democráticas, jogos de simulação em aula e questionários.

Os professores e os alunos são responsáveis pelo desenvolvimento de atividades como a criação de um ponto de informação sobre a UE, a organização de eventos no âmbito do Dia da Europa ou a criação de conteúdos para as redes sociais. Comunicam com deputados ao Parlamento Europeu, outros embaixadores e parceiros e interagem com a sua comunidade.

No final de cada ano letivo, as atividades realizadas pelas escolas são avaliadas. Após a conclusão com êxito do programa, as escolas são certificadas como escolas embaixadoras e são atribuídos certificados aos embaixadores principais e adjuntos em cerimónias organizadas pelos gabinetes de ligação do Parlamento Europeu locais, muitas vezes na presença de deputados ao Parlamento Europeu, representantes das autoridades nacionais e locais, e parceiros.

Pode ser dada a possibilidade aos professores e alunos de participarem nas sessões Euroscola em Estrasburgo ou noutros eventos organizados pelo Parlamento Europeu nos Estados-Membros e em Bruxelas ou Estrasburgo.

Em 2024, da rede de escolas do Turismo de Portugal, a **Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste** foi a única escola que faz parte deste programa.

6.7. ENCONTRO AMBIENTAL

O Encontro Ambiental entre as escolas do Turismo de Portugal é um evento que se tem vindo a realizar desde o ano 2014 de forma estruturada e que – de forma simbólica – ocorre habitualmente a 21 de março, correspondendo às comemorações do Dia Mundial da Árvore.

Assim, anualmente uma escola é a anfitriã/organizadora do evento e tem como missão planificar uma série de atividades de caráter ambiental e social a realizar pelas outras onze escolas que se deslocam à escola organizadora deste Encontro Ambiental.



Durante o dia, as escolas organizadoras proporcionam aos presentes uma panóplia de atividades, a saber:

- **percurso 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 o conhecimento da 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.

ENCONTRO AMBIENTAL 2024 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO PORTO

Simbolicamente – no final de cada evento – há um momento de “**passagem do testemunho**” (este testemunho é sempre um objeto físico relacionado com um elemento ligado à natureza, ao ambiente ou às tradições da região em que a escola se insere) que assinala, assim, a atribuição da missão de organizar o Dia Verde do ano seguinte a outra escola.

Em 2023, na Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo, o testemunho foi passado à Escola de Hotelaria e Turismo do Porto que em 2024 seria palco do 11.º Encontro Ambiental.

Para o efeito, a escola preparou um conjunto de atividades, cujo programa se detalha.

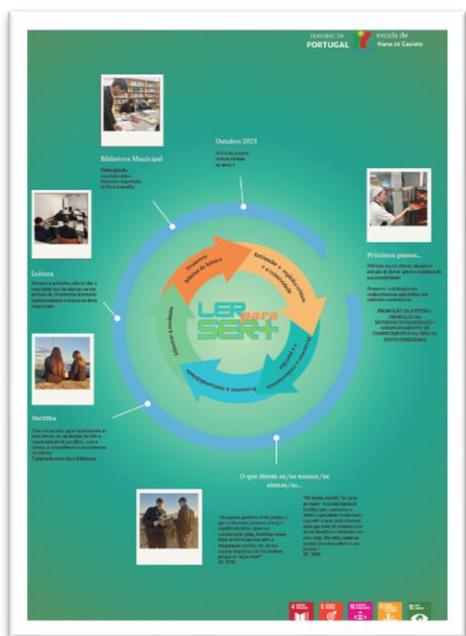


Legenda: Cartaz do 11º Encontro Ambiental | EHT Porto



Legenda: Programa do 11.º Encontro Ambiental | EHT Porto

Ainda durante o evento, há lugar à apresentação e partilha, por parte de todas as escolas, dos projetos mais emblemáticos. No caso particular do evento de 2024, organizado pela escola do Porto, cada escola produziu um cartaz, destacando um projeto, dando lugar a uma exposição:



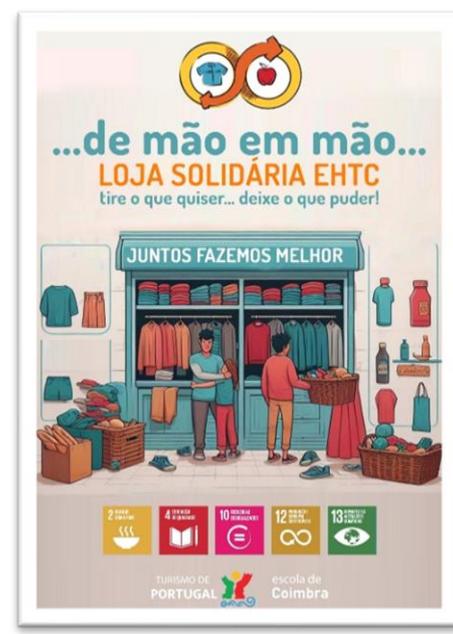
Legenda: Cartaz EHT Viana do Castelo



Legenda: Cartaz EHT Douro-Lamego



Legenda: Cartaz EHT Porto



Legenda: Cartaz EHT Coimbra



Legenda: Cartaz EHT Oeste



Legenda: Cartaz EHT Estoril



Legenda: Cartaz EHT Setúbal



Legenda: Cartaz EHT Portalegre



Legenda: Cartaz EHT Portimão



Legenda: Cartaz EHT Algarve



Legenda: Cartaz EHT Vila Real de Santo António

A apresentação da informação de forma visual permitiu que as escolas pudessem percorrer o espaço da exposição, trocar impressões e conversar entre si sobre as várias atividades que estavam expostas e que representavam o trabalho de todas as escolas.

Se por um lado este 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 pela causa ambiental (pelo carácter das ações realizadas ao longo do dia) mas também para a causa social (pela questão das soft skills e de todos os aspetos relacionais muito prementes neste tipo de iniciativas).

6.8. GERA^t

O projeto Gera^t, desenvolvido em parceria com escolas do Ministério da Educação, tem como objetivo despertar, nas gerações mais jovens, a consciência do potencial do turismo através de uma abordagem dinâmica e interativa.

Pretende-se, com este projeto, desenvolver atividades de aprendizagem lúdicas, tendo como temas base a Gastronomia, o Património Material, Imaterial e Natural, entre outros.

O GERA^t contempla um conjunto de experiências de aprendizagem cujo objetivo final é aprender a olhar para o território sob a lente do turismo, reconhecendo o seu impacto positivo e o seu potencial de mudança, preservação e criação de um futuro melhor.



No âmbito do projeto, em 2024, foi desenvolvido o jogo GERA – Território, Talento e Turismo.

Este é um jogo didático de tabuleiro, resultante da colaboração entre a Science4You e o Turismo de Portugal.

Este jogo permite às escolas trabalhar o setor do turismo e explorar o seu território, conhecendo-o, valorizando-o e intervindo no mesmo com base nos principais conceitos do setor, contribuindo para um futuro melhor.



Legenda: Jogo didático | Gera^t

7. PROJETOS MAIS EMBLEMÁTICOS POR ESCOLA | 2024

7.1. EHT VIANA DO CASTELO

BRIGADA DOS TÚNEIS

Consistiu na manutenção dos espaços verdes com a preciosa ajuda dos alunos que ajudaram, assim, a preservar e manter o Forte de Santiago da Barra – um local repleto de história e significado para a comunidade escolar.



Legenda: Registo fotográfico depois da ação de limpeza | EHT Viana do Castelo

Arte pela Igualdade | Dia Internacional da Mulher

Esta atividade comemorativa do Dia Internacional da Mulher promoveu a arte – através da pintura – mas também os valores (respeito, empatia e igualdade) para um futuro mais integrado onde de forma simbólica “as cores do respeito, empatia e igualdade” foram trabalhados em prol de um mundo melhor.



Legenda: Registo de uma peça criada no âmbito da “Arte pela igualdade” | EHT Viana do Castelo

"O Banquete Inacessível"

Esta atividade consistiu numa exposição e sensibilizou os participantes para as questões da fome e das desigualdades no acesso aos alimentos.



Legenda: Registo da exposição “Banquete Inacessível” | EHT Viana do Castelo

7.2. EHT DOURO-LAMEGO

Almoço Às Cegas

O Almoço às cegas, atividade dinamizada no âmbito da sustentabilidade social, teve como objetivo proporcionar aos alunos uma experiência para uma melhor compreensão das dificuldades que um invisual tem na realização das suas tarefas diárias.

O objetivo era orientar uma pessoa invisual num restaurante e guiá-la numa degustação. Esta atividade foi dinamizada com o apoio de duas técnicas da ACPO.



Legenda Desperdício 0 | Workshop” | EHT Douro-Lamego

Feira do Livro usado

Na Biblioteca escolar realizou-se uma feira do livro usado. Esta é uma forma de promoção da leitura, mas também da circularidade dos livros. A ideia era os alunos deixarem os livros que já tinham lido e escolher outro que pretendessem ler.



Legenda “Feira do Livro usado” | EHT Douro-Lamego

Desperdício 0 | Workshop

Neste workshop foram abordadas as práticas de sustentabilidade que podem ser utilizadas para aproveitamento de resíduos e de ingredientes. O reaproveitamento resultou na criação de compostas artesanais de limão e gengibre e comprovou-se assim a redução do desperdício e a maximização do uso dos produtos. Este tipo de workshops permitem alargar a consciência para a importância das práticas ecológicas e o seu contributo para a responsabilidade ambiental.



Legenda “Desperdício 0 | Workshop” | EHT Douro-Lamego

7.3. EHT PORTO

Banco de Voluntariado | “Fazemos Acontecer”

O programa "Fazemos Acontecer", estabelecido em parceria com a Rede Local de Voluntariado, configura-se como um banco de voluntariado com o objetivo primordial de promover o desenvolvimento humano e social dos nossos alunos, bem como consolidar as suas competências.



Legenda: “Fazemos Acontecer” | EHT Porto

Limpeza de praia

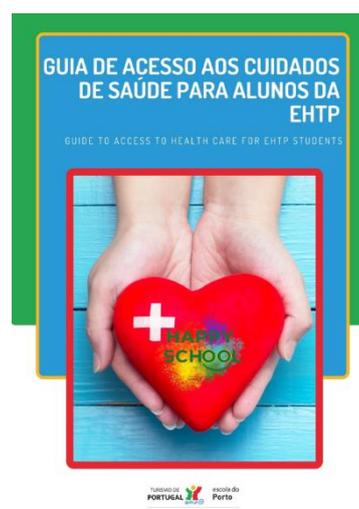
A iniciativa de Limpeza de Praia integra o Plano de Educação para a Sustentabilidade 2023-2025 do Município do Porto e o Projeto Eco-Escolas #BrigadaAmaroMar da ABAAE, visando promover a sensibilização ambiental e alertar para os impactos decorrentes dos comportamentos humanos.



Legenda: Registo da iniciativa de Limpeza de Praia | EHT Porto

Projeto de Literacia para a Saúde e Bem-Estar

No âmbito do programa Happy School, enfatizamos o Projeto de Literacia para a Saúde, no qual a EHTP formalizou o seu compromisso através da assinatura de uma Carta de Compromisso com o ACES Porto Oriental. Este acordo visa o reforço das ações de promoção da saúde mental e a otimização do acesso aos cuidados de saúde.



Legenda: Guia de Acesso aos cuidados de saúde para alunos da EHT Porto

7.4. EHT COIMBRA

Projeto "de mão em mão..." | Loja Solidária

Espaço de doação de roupas e outros itens, à comunidade em troca de produtos alimentares não perecíveis para posterior doação de cabazes a alunos carenciados. Promoção do conceito e da economia circular.



Legenda: Cartaz do Projeto e Loja solidária em funcionamento | EHT Coimbra

Construção de mobiliário e churrasqueira na horta pedagógica

Inspirados no projeto integrador realizado na Aldeia do Xisto, Aigra Nova, os alunos construíram um espaço de lazer e uma churrasqueira na Horta Pedagógica, com paletes e materiais reutilizados.

Os objetivos deste projeto são cultivar, colher, cozinhar, consumir: tudo no mesmo local, em simultâneo.



Legenda: A churrasqueira em construção e em funcionamento | EHT Coimbra

Festa de Natal multicultural

Este ano foi organizada na escola muito mais do que uma festa de Natal: um Buffet de Natal Multicultural. Este foi um espaço onde se celebrou a diversidade cultural, uma atividade de todos para todos na comunidade escolar, onde ficou patente a importância da identidade pessoal para a construção da identidade coletiva.

Os alunos, professores e funcionários apresentaram pratos e sabores tradicionais de várias partes do mundo, mostrando a importância da inclusão e da multiculturalidade no setor do turismo e da gastronomia.

Buffet de Natal multicultural na Escola de Hotelaria e Turismo

Sabores O almoço buffet, que ontem reuniu cerca de 200 pessoas, foi preparado e servido aos alunos pelos seus professores e formadores. Incluiu iguarias natalícias ou festivas de outros países



Moamba de galinha preparada por Lídia Ferreira e pelos colegas de equipa

Na ementa não faltou o bacalhau, o peru recheado e o polvo

Sónia Morgado

Hallaca (guisado envolto em massa e folha de bananeira), moamba de galinha, funge (com milho e mandioca), mufete (peixe grelhado com feijão de óleo de palma, mandioca, banana pão, batata-doce e inhame), gulabos (espécie de sonhos, panados em coco), pão queijo, brigadeiros e pavê (também conhecido como

os sabores típicos portugueses desta quadra, como o bacalhau, o peru, o polvo e as rabanadas, fez-se jus à internacionalização que a escola vem conhecendo em termos de adesão de alunos, nomeadamente dos PALOP e Brasil (20% dos alunos). As alunas Lídia Ferreira (Angola) e Araibel Chinibas (Venezuela), prontamente aceitaram o de-

safio proposto pela Direção e formadores da EHTC e, ontem de manhã, não escondiam a alegria de poderem partilhar com os colegas e professores um pouco da cultura e das tradições dos seus países. Araibel explicou, passo a passo, como se prepara a hallaca, iguaria venezuelana típica da ceia de Natal e que vai ao encontro do es-

Almoço buffet natalício marcado pela multiculturalidade e inclusão

torta de bolacha) são iguarias natalícias ou apenas festivas de países como a Venezuela, Angola, Moçambique e Brasil, que ontem foram servidas no buffet de Natal da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC).

Desta forma, numa ementa onde não faltaram, claro está,



José Luís Marques integrou equipa de serviço de bar

Legenda: Registo na imprensa local do evento realizado na escola | EHT Coimbra

7.5. EHT OESTE

Escola Azul

O Projeto Escola Azul envolve ativamente a comunidade escolar na compreensão da influência do oceano em nós e da nossa influência no oceano. Integra a comunidade local nas suas ações e interage com os parceiros da rede Escola Azul.



Legenda: Registo fotográfico com as bandeiras do projeto Escola Azul e Eco-Escolas | EHT Oeste

Concurso EstrELA Monumental

Este é um concurso realizado em parceria com o Mosteiro do Leitão que visa empoderar no feminino e criar meios de cariz solidário, dando oportunidade às alunas de fazerem as suas criações gastronómicas e consequentemente ajudar associações que trabalham fragilidades da sociedade.

Na última edição do concurso foram entregues 10.400€ distribuídos entre as quatro alunas vencedoras e as associações de apoio a mulheres escolhidas pelas vencedoras.



Legenda: Registo fotográfico do concurso EstrELA Monumental | EHT Oeste

Horta Pedagógica

O projeto Horta Pedagógica surgiu da necessidade de envolver os alunos em práticas agrícolas sustentáveis e cultivo dos próprios alimentos, sobretudo para confeção nas aulas práticas de cozinha.

Este projeto arrancou após a EHT Oeste vencer o concurso Bairro Feliz, promovido pelo Pingo Doce, onde através do apoio da comunidade de proximidade da escola alcançaram a vitória. As portas da horta pedagógica e da escola estão sempre abertas ao exterior e agora de forma ainda mais verde.



Legenda: Registo da Horta Pedagógica | EHT Oeste

7.6. EHT ESTORIL

Cozinhar com a EHTE

Esta é uma atividade no âmbito da área da Responsabilidade Social.

Com o apoio do Chef Nuno Pontes uma turma deslocou-se ao Agrupamento Miguel Torga para a produção de pão. Esta é uma atividade que reforça a importância do trabalho em equipa, da partilha, da inclusão, da aceitação, da aprendizagem, da união: sempre com um sorriso.



Legenda: Registo fotográfico da atividade no Agrupamento Miguel Torga | EHT Estoril

Horta biológica

Em 2024 deu-se início à preparação do terreno para a plantação na horta biológica. Esta atividade foi desenvolvida pelos alunos das diferentes turmas.



Legenda: Registo fotográfico dos primeiros trabalhos na horta | EHT Estoril

Bancas Solidárias

Esta atividade realizada durante uma tarde na escola possibilitou a cada turma ter uma banca para colocar artigos/serviços ao dispor de quem visitou o espaço. No âmbito do programa Eco-escolas realizou-se uma recolha de roupa usadas e todas as peças estavam prontas para um novo dono. O valor total adquirido resultante de todas as bancas foi doado à Fundação “O Século” e “Associação de Proteção aos cães abandonados”

Os bens foram entregues no dia 20-12-2024 assinalando assim o Dia internacional da Solidariedade Humana.



Legenda: Registo fotográfico das Bancas Solidárias | EHT Estoril

7.7. EHT LISBOA

SextaFlex

O menu da cantina da escola é planeado de segunda a quinta-feira, ficando as sextas-feiras reservadas para possam ser confeccionados pratos utilizando os excedentes das aulas práticas da semana, que foram cuidadosamente guardados. Dessa forma, consegue-se otimizar o uso dos recursos alimentares e reduzir desperdícios.



Legenda: Registo fotográfico na cozinha da escola | EHT Lisboa

MushRoom4All

Promoção de um concurso à base de cogumelos "Pleurotus", fruto do projeto Cogumelos do 'Prado ao Prato'. uma investigação do Centro de Neurociências e Biologia Celular, da Universidade de Coimbra.

Os estudantes formaram equipas de 4 elementos para criar pratos com cogumelos, utilizando técnicas de sustentabilidade e zero desperdício.

A equipa vencedora recebeu 11 prémios, como forma de premiar a sua motivação pelo tema e incentivar a expansão da sua utilização.



Legenda: Registo fotográfico do concurso MushRoom4All | EHT Lisboa

Dia da Sustentabilidade

Para assinalar o Dia Nacional da Sustentabilidade, foram realizadas atividades que, de forma transversal, demonstraram aos estudantes (e formadores) o poder imenso que os operacionais têm na diminuição do desperdício, na poupança de água e de energia, na gestão adequada de resíduos, e em todas as práticas que exigem ações concretas no seu dia a dia.



Legenda: Registo fotográfico da comemoração do Dia da Sustentabilidade | EHT Lisboa

7.8. EHT SETÚBAL

EHTS em Movimento

O objetivo desta atividade é promover a atividade física, as relações interpessoais, a cultura organizacional e a felicidade.

A comunidade escolar da EHT Setúbal participa numa caminhada, com ou sem recolha de lixo, dirige-se até um parque ou campo de futebol na parte junto ao rio/praias para participar num torneio de futebol, em jogos tradicionais, em jogos aquáticos e no almoço.



Legenda: Poster criado no âmbito da atividade “EHTS em movimento” | EHT Setúbal

Ciclos Workshops da Sustentabilidade

Ao longo do segundo semestre foram apresentados projetos sobre práticas de gastronomia sustentável. O primeiro tema foi dedicado à salmoura e a propostas de utilização de pescado, utilizando esta técnica ancestral.

O segundo tema foi dedicado aos pickles e a proposta era servir, neste caso pêra em pickle, numa sobremesa. Esta sobremesa prima também por ter desperdício próximo de zero!



Legenda: Poster criado para o Ciclo de Workshops Sustentabilidade | EHT Setúbal

O Cartaz publicado dá-nos todas as temáticas abordadas em cada workshop. Com esta atividade pretende-se fomentar a aprendizagem de técnicas ancestrais através da utilização de espécies de peixes para uma gastronomia mais sustentável.

Atelier Sustentável

O Atelier Sustentável da EHTS é um espaço dedicado à reciclagem, reutilização e transformação de roupas e tecidos, promovendo a moda sustentável e o consumo consciente. Aqui, os participantes aprendem a fazer pequenos arranjos de costura em peças de vestuário, dão nova vida a tecidos e objetos usados e contribuem para a doação de roupas para quem mais precisa. O atelier não só incentiva a criatividade e a autonomia, como também sensibiliza para a importância da redução do desperdício têxtil.



Legenda: Registo fotográfico do Atelier Sustentável | EHT Setúbal

7.9. EHT PORTALEGRE

Projeto Cultura Alimentar Mediterrânica "Sementinhas"

Este é um projeto que se desenvolveu em parceria com a CerciPortalegre e que tem como objetivos: 1. Criar um grupo dinamizador do projeto na CERICI (com ações de sensibilização a um grupo de "Sementinhas"; 2. Pesquisar receitas, matérias-primas e métodos de confeção familiares; 3. Produzir matérias-primas no âmbito da Horta da EHT Portalegre e da CERICI (com utilização de sementes, plantas e estacas referência na família); 4.



Legenda: Registo fotográfico de uma ação do projeto Cultura Alimentar Mediterrânica | EHT Portalegre

Comemorar a Dieta Mediterrânica com uma receita familiar escolhida previamente e confeccionada pelos alunos, utilizando os produtos das respetivas hortas. O resultado final é a degustação de uma refeição típica da Dieta Mediterrânica.

"Saúde, Sorriso!"

Em parceria com o Instituto Politécnico de Portalegre (ESSP) promoveu-se a saúde oral e o sorriso dos alunos e colaboradores da escola sendo esta uma atividade no âmbito da saúde oral é também uma iniciativa de responsabilidade social. Esta parceria materializa-se através da realização de ações de sensibilização e consultas de Higiene Oral. Em contrapartida os alunos da EHT Portalegre realizam uma refeição saudável e equilibrada respeitando os princípios da sustentabilidade.



"Partilhar tempo"

Este é um projeto desenvolvido em parceria com diferentes valências da Santa Casa da Misericórdia de Portalegre e o objetivo é incentivar os alunos a partilharem o seu tempo com utentes da Santa Casa (crianças e séniores).



Os alunos planificaram uma atividade e a mesma foi desenvolvida com os utentes da instituição (Lar e Centro Infantil). O objetivo é partilhar tempo e afetos e é esse o mote desta iniciativa.

Legenda: Registo fotográfico durante a dinamização da atividade | EHT Portalegre

7.10. EHT PORTIMÃO

“Toque Azul”

A EHT Portimão destaca a atividade “Toque Azul” pela importância do mesmo na preservação da cultura gastronómica local. Este projeto consiste numa experiência imersiva destina aos alunos com o objetivo de fazerem conservas de sardinha. Está dividido em quatro etapas que consistem em (numa primeira fase) ter conversas com especialistas da área da pesca, (segunda fase) visitar uma lota e observar práticas como a descarga do pescado e a venda em leilão, (terceira fase) aprender a fazer conservas visitando uma conserveira local, (quarta fase) criar as próprias conservas e desenvolver as receitas na escola.



Legenda: Registo do projeto “Toque Azul” | EHT Portimão

“A saúde está no prato”

No âmbito dos Eco cozinheiros/Eco-ementas foi preparada uma confeção que teve a particularidade de procurar ter a menor pegada carbónica. Para o efeito foram utilizados produtos locais respeitando o fator KM 0 e também a sazonalidade dos produtos de modo a manter a frescura, o sabor e, ao mesmo tempo, respeitar o tempo de desenvolvimento de cada um dos produtos utilizados e garantir que as questões de sustentabilidade estavam asseguradas.



Legenda: Registo fotográfico “A saúde está no prato” | EHT Portimão

EspuMar Experiences

Este projeto de promoção da sustentabilidade e da preservação dos locais foi nomeado para Melhor Projeto de Inovação nos Hospitality Education Awards 2024.

O projeto faz parte do Clube de Ciência Viva da escola, o SEA LAB Cozinhar o Mar. Tem como objetivos valorizar os recursos marinhos e endógenos e promover o desenvolvimento regional.

O projeto destaca-se pela sua abordagem criativa e sustentável na educação. Este projeto foi recentemente premiado na categoria de Projeto Turístico aplicado às Aldeias do Barlavento Algarvio na 3.ª. edição das Comunidades Sustentáveis do ISMAT



Legenda: Registo fotográfico “EspuMar” | EHT Portimão

7.11. EHT ALGARVE

ALFABIO

Este projeto destaca-se pelo fator inovação uma vez que combina tendências alimentares sustentáveis e junta à equação produtos endógenos do Algarve: alfarroba – neste caso.

O Projeto que tem como principal objetivo a valorização e transformação sustentável da alfarroba: um produto endógeno do Algarve.



Legenda: Registo fotográfico ALFABIO | EHT Algarve

Mar mais doce

Este é um concurso de pastelaria que desafia alunos de escolas do Algarve a criar sobremesas sustentáveis com ingredientes do mar e da ria. Cumpre-se assim o desígnio da sustentabilidade no sentido de potenciar as matérias-primas locais e de utilizar os recursos locais como forma de criar novas confeções: sobremesas sustentáveis neste caso.



Legenda: Registo fotográfico de uma das sobremesas apresentadas | EHT Algarve

Presépio algarvio

A criação do Presépio Algarvio preserva e divulga tradições, mas também evidencia o quanto as tradições são parte da história e da memória associada aos locais.

Este foi um presépio construído tendo por base elementos decorativos sustentáveis que apelam, com elementos típicos da região, à cultura algarvia.



Legenda: Registo fotográfico do presépio algarvio | EHT Algarve

7.12. EHT VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO

Combate a Espécies Invasoras

Nos últimos anos, a escola tem realizado uma atividade anual de limpeza de Chorão de Praia - uma espécie invasora presente na Mata Nacional de Vila Real de Santo António.

Esta espécie forma tapetes impenetráveis que ocupam extensas áreas, impedindo o desenvolvimento da vegetação nativa e, no caso de Vila Real de Santo António, um importante habitat do camaleão-comum, uma espécie que, em Portugal, só existe no Algarve, correndo risco de extinção.

Devido à ação da escola e, também, das escolas do concelho, têm-se conseguido fazer a diferença nos últimos anos, erradicando a espécie invasora de uma parte da mata (junto à Praia de Santo António).



Legenda: Registo fotográfico da limpeza da Mata Nacional | EHT Vila R. S. António

Realização de Campanhas Solidárias

Um dos valores que a Escola procura transmitir aos nossos alunos é o da solidariedade. Para além das diversas ações em que participa junto da comunidade local, a Escola tem vindo a realizar todos os anos uma campanha de recolha de bens a favor do Canil/Gatil Municipal.

Em 2024 para além da entrega dos bens, uma equipade voluntários -durante uma manhã – ficou encarregue da limpeza e alimentação da zona do gatil.



Legenda: Registo fotográfico da doação de bens no Canil/Gatil municipal | EHT Vila R. S. António

Horta Pedagógica

O espaço exterior da Escola é totalmente pavimentado em calçada, pelo que a implementação de uma horta pedagógica foi, e continua a ser, um desafio. Devido a um trabalho de rede com o município e a junta de freguesia, a Escola conseguiu nos últimos anos implementar três canteiros que funcionam como horta pedagógica.

A cada início de ano letivo, a terra é preparada para nova época de sementeiras, embora limitadas pelo espaço e profundidade do solo. Há uma diversidade de produção que vai de ervas aromáticas e espécies de maior resistência, como as curgetes, beringelas, couves, entre outras.

O próximo desafio é a instalação de um sistema de rega que possa tornar a questão da utilização da água de forma mais sustentável.

11. ENTIDADES BENEFICIÁRIAS DOS PROJETOS DINAMIZADOS PELAS ESCOLAS

Apesar da comunidade escolar ser o maior beneficiário das ações realizadas nas escolas, os projetos de sustentabilidade ambiental e social impactam igualmente na atividade de outras entidades, como é o caso das 57 identificadas pelas escolas.



A.E. Vila Real de Santo António e Castro Marim	A.E. Engº Nuno Mergulhão	A.E. Rafael Bordalo Pinheiro	Ajudaris	APAV	Associação A sopa
Associação Acreditar	Associação de Socorros Mútuos Setubalense	Câmara Municipal de Portimão	Câmara Municipal de Setúbal	Câmara Municipal de Valongo	Casa dos Rapazes do Barreiro
Casa Ronald McDonald's	Casa Vicentina Perre	Causa Martim	Centro de Apoio à Aprendizagem	Centro Hospital de Caldas da Rainha	CERCI Gaia
CERCI Portalegre	CICO	Confraria da Sardinha	Confraria do Atum	CRACEP	Cruz Vermelha Portuguesa
Douro Azul	Douro Azul	EMARP	Escola Profissional de Alte	Escola Raúl Dória	Escola Soares dos Reis
Espaço Rainha	Filtaporto	Gabinete de Apoio à Família Viana do Castelo	Guadi Centro de Animais	Instituição CATRAIA	Instituto Politécnico de Viana do Castelo
IPCA	ISAG	ISCET PORTO	ISVOUGA	Jardim de Infância do Livramento	Jordan
Lar da 3ª idade "O Nosso Cantinho"	LEROY MERLIN	Liga Portuguesa contra o Cancro	Lipor	Lousitânea	Make a Wish
Make a Wish	Museu de Portimão	O nosso Gonçalinho	Ordem do Trevo	Rafa	Reciclimpa
		Refood	Santa Casa da Misericórdia de Portalegre	U. LUSOFONA	

12. ENTIDADES PARCEIRAS

Os projetos das escolas contaram, ainda, com o apoio de **229 entidades:**



AAC-Pavilhão Eng.º Jorge Anjinho	ABAAE	Ação O nosso Gonçalvesinho	ACPP	Adega Camolas	Aderal	Agrimenta;	Agrupamento de Escolas D. José I	Agrupamento de Escolas José Régio	Águas do Algarve	Águas do Tejo Atlântico
AHRESP	Ajudaris	ALGAR	All4Integrity	Allmicroalgae	AMPLOS	AP Eva Senses Hotel	APAV	APPACDM - Ponte da Barca	Areana Tejo	Aromáticas Vivas
ARSC - Administração Regional de Saúde do Centro	Associação Accreditar	Associação AO NORTE	Associação CAIS	Associação Crescer	Associação de Socorros Mútuos Setubalense	Associação Fórum Turismo	Associação Guadimonte	Associação Pão-a-Pão	Associação Portuguesa de Celíacos	Associação Portuguesa de Nutrição
Autoridade Nacional de Emergência e Proteção Civil	Balfeço Portugal	Banco Alimentar contra a Fome	Banco de Portugal	Biblioteca Municipal de Viana do Castelo	Biológicos da Corujeira	Biosphere	Bombeiros de Loulé	Bombeiros Sapadores de Coimbra	CACI - Centro de Atividades e Capacitação para a Inclusão	Câmara Municipal de Caldas da Rainha
Câmara Municipal de Cascais	Câmara Municipal de Castro Marim	Câmara Municipal de Condeixa-a-Nova	Câmara Municipal de Faro	Câmara Municipal de Góis	Câmara Municipal de Lamego	Câmara Municipal de Mira	Câmara Municipal de Óbidos	Câmara Municipal de Penacova	Câmara Municipal de Pombal	Câmara Municipal de Portalegre
Câmara Municipal de Portimão	Câmara Municipal de Setúbal	Câmara Municipal de Tavira	Câmara Municipal de Valongo	Câmara Municipal de Vila Real de Santo António	Câmara Municipal do Porto	Campo Vivo	Casa dos Rapazes do Barreiro	Casa Ronald McDonald's	Casa Vicentina de Perre	Cascais Ambiente
CCDR	Centro de Apoio à Aprendizagem	Centro de Ciência Viva Tavira	Centro de Estudos Sociais da Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra	Centro de Formação de Professores O Levante (Castro Marim)	Centro de Interpretação Ambiental de Viana do Castelo	Centro de Monitorização e Interpretação Ambiental de Viana do Castelo	Centro de Neurociências e Biologia Celular da Universidade de Coimbra	Centro de Saúde de Azeitão	Centro de Saúde de Vila Real de Santo António	Centro Intergeracional de Campo de Ourique
CERCI Gaia	CERCI Portalegre	Cimar	CMS-PUA	Coimbra Mias Futuro	Comissão Regional de Formação	Compal	Confraria da Marinha da Ria Formosa	Confraria da Sardinha	Confraria do arroz doce	Confraria dos amigos da Jeropiga de Moinhos e arredores
Confraria gastronómica de Almeirim	Confraria Gastronómica do Figo e Figueira da Índia	Conservas Belmar	Conserveira do Sul	Coopsteco	CRACEP	Creative Laser	Cruz Vermelha Portuguesa	Delta Cafés	Departamento da LGBTQ+ da FPAS	DGS - Direção-Geral da Saúde
Direção da Associação do Carnaval da Bairrada	Docapesca	Douro Azul	DRAP	EB 2.3 Castro Marim	EB/II Manuel Cabanas	Eco fábrica	Eco-Escolas	Edding	Editora Leya	EMARP
Empresa "Querida, encolhi os vegetais"	ERP Portugal - Associação Gestora de Resíduos	Escola Azul	Escola EB/II Caldeira Alexandre	Escola EB/II Manuel Cabanas	Escola Gil Eanes	Escola Raúl Dória	Escola Secundária Pedro Nunes	Escola Segura	Escola Soares dos Reis	Escola Superior de Hotelaria e Turismo (Politécnico de Porto)
ESTM	Exploratório da Universidade de Coimbra	Faculdade de Ciências de Lisboa	Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra	FiltaPorto	Fórum Turismo	Fundação Jerónimo Usera	Fundação Portuguesa "A Comunidade Contra a SIDA"	Gabinete de Apoio à Família - Viana do Castelo	GAF - Projeto Farol	GAL Coimbra mais futuro
GAVVD	Geoparque Oeste	GEOTA	Geração depositário	Getrol	Glion Les Roches	GNR	GrandCarob	Green2You	GreenColab	Gribbfarm
GrowLIFE	Grupo Recreativo de Futebol Os Pelecinhos	Grupo Sonae	Guadi Centro de Animais	Herdade da Malhadinha	Hospital S. João	ICNF	In Locco	Inspiring Girls	Instituto Politécnico de Viana do Castelo	IPST
ISAG	ISCE	Jornal do Algarve	Junta de Freguesia de Vila Real de Santo António	Keep Fresh	Leroy Merlin	Liga Portuguesa Contra o Cancro	Lipor	Louistânea	LPN	Lycée Hôtelier de Dinard
Make a Wish	Maternidade Bissaya Barreto	Mercado abastecedor de Coimbra	Ministério da Educação	Museu de Conimbriga	Museu de Portimão	Museu P.P.R.O.S.	napoli Gourmet	Necton	NEPA Trital	NRN
ONGD	Pastelaria Ginga	Pastelaria Vaco da Gama	Pestana River Side	Pingo Doce	Pista Mágica	PoPe eletrão	Prio	Proteção Civil	PUA(CMS)	Qualifica
Quercus	Quinta da Cloga	Quinta das Lágrimas	Quinta do Pisão	Quinta Pedagógica Portimão	Rational	Reciclampa	Refood,	Rei dos Leitões	Resinorte	Restaurante Bela Vista
Restaurante Cestaria	Restaurante Conselheiro	Restaurante Mosteiro do Leitão - Batalha	Restaurante o Cantinho	Revitalgarve	Riafresh	Salinas do Gretha	Santa Casa da Misericórdia de Caldas da Rainha	São Gelados	Sapadores de Lamego	Sarah Trading,
Sea Life	SNS - Serviço Nacional de Saúde	Sociedade Central de Cervejas	Sociedade ponto verde	Soroptimist	Staples	Teatro Sá de Miranda	Terra treme	Terrius	Tetra PAK	Turismo do Centro
	UALG	União de Freguesias de Santo Onofre e Serra do Bouro	Valnor	Vamos ajudar o Rafa	Vila Galé	Vila Vita Parck	Village Impact	Vinha Velha	Violife	

13. EQUIPA DE SUSTENTABILIDADE NAS ESCOLAS

Se nas Escolas de hotelaria e Turismo há uma cultura de sustentabilidade a mesma deve-se, em grande medida, ao incentivo dado por uma sólida equipa que dinamiza e estimula projetos junto dos alunos no âmbito da sustentabilidade: os **embaixadores da sustentabilidade**.

O Embaixador da sustentabilidade é o elemento que na escola dinamiza esta área assegurando e promovendo a realização de projetos e atividades inerentes a esta temática junto das comunidades escolares e - uma vez que é a figura principal no âmbito da sustentabilidade na escola - faz a ligação com a Direção de Gestão de Competências e Capacitação sempre que se justifica.

Embora de acordo com a organização de cada escola possa existir mais que um elemento a trabalhar as questões da sustentabilidade, foi designado um embaixador da sustentabilidade por escola.

O grupo de embaixadores da sustentabilidade em 2024 foi composto pelos seguintes elementos:

- EHT Viana do Castelo | Cláudia Cunha
- EHT Douro- Lamego | Ângela Silva
- EHT Porto | Susana Sousa
- EHT Coimbra | Sandra Soares
- EHT Oeste | Marina Braz
- EHT Lisboa | Romeu Machado
- EHT Estoril | Mónica D'Além
- EHT Setúbal | Susana Chaves
- EHT Portalegre | Vitória Santos
- EHT Portimão | Elsa Pereira
- EHT Algarve | Marília Mendes
- EHT Vila Real de Santo António | Ângela Felício

NOTAS FINAIS

Este relatório apresenta a informação referente à área da sustentabilidade que a equipa do Departamento de Gestão Pedagógica e Inovação (Sede e Escolas) desenvolveu ao longo do ano **2024**.

Para além de excelentes profissionais, as escolas de Hotelaria e Turismo têm assumido um compromisso muito sério com a missão de formar cidadãos com consciência para a sustentabilidade, atentos aos desafios globais e ainda mais desportos para as necessidades locais fazendo a diferença no espaço em que a escola se insere.

Através da análise dos números referentes às ações, aos projetos realizados, às horas dedicadas a esta área, mas também observando a envolvimento dos embaixadores da sustentabilidade e de todos os colaboradores envolvidos neste domínio da sustentabilidade consegue-se perceber a dimensão e, sobretudo, a importância que esta área representa.

Quer seja de forma individual, quer seja de forma coletiva é possível através do trabalho que tem sido desenvolvido perceber como a formação é um pilar essencial para a construção de um turismo mais sustentável.

FICHA TÉCNICA

Equipa Departamento de Gestão Pedagógica e Inovação

- Elisabete Mendes (Coordenação)
- Ana Cláudia Fernandes (recolha e tratamento da informação, texto e imagem)
- Tânia Ferreira (apoio no tratamento da informação)

Título

PROGRAMA DE RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL

RELATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE 2024

Direção de Gestão de Competências e Capacitação

Design e paginação

Departamento de Gestão de Escolas e Marketing | Equipa de Comunicação e Marketing

Edição

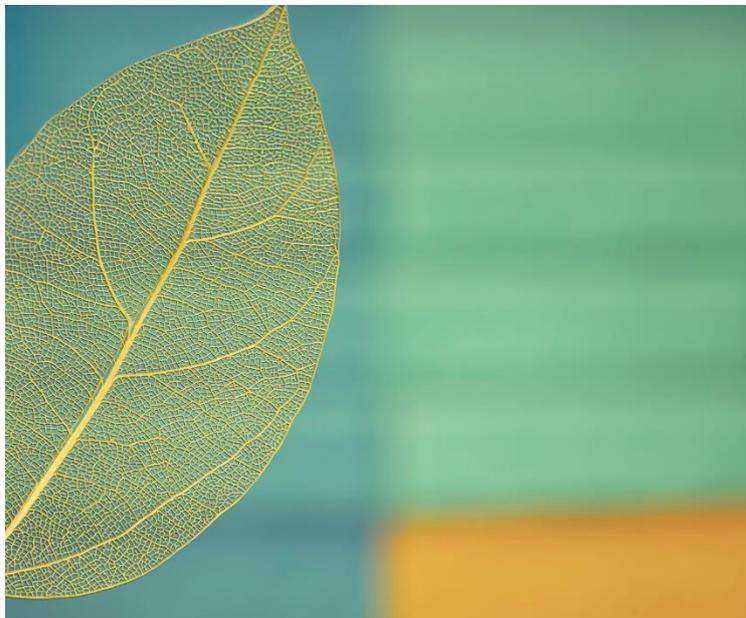
Abril de 2025

Mais informações em:

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

ou

formacao@turismodeportugal.pt



PROGRAMA DE RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL
RELATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE 2024

Direção de Gestão de Competências e Capacitação

