

# Laboratórios de apoio à criação de emprego e empresas de economia social

## Guia de Apresentação da Formação “Agroalimentar e Biotecnologia”



## INDÍCE

1. OBJETIVOS GERAIS
2. PÚBLICO-ALVO
3. Nº DE HORAS DE FORMAÇÃO E CALENDARIZAÇÃO DO CURSO
4. FUNCIONAMENTO DO CURSO
5. CERTIFICADO DO CURSO
6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

## INDÍCE

### 1. OBJETIVOS GERAIS

Com esta formación, o formando irá adquirir conhecimentos relacionados com a Economía Social e com a temática dos setores Agroalimentar e de Biotecnología, e perceber as ligações e o potencial que envolvem na procura de novas oportunidades. Os conteúdos disponibilizados permitem aos formandos:

- Compreender o que é a economía social e a sua importância no desenvolvemento da sociedade atual.

## INDÍCE

### 1. OBJETIVOS GERAIS

- Perceber a evolução da dieta alimentar e dos desafios que acarreta.
- Enquadrar e caracterizar o setor agroalimentar a nível nacional e internacional.
- Identificar as cadeias de valor agroalimentar.
- Reconhecer quais as principais ameaças à produção alimentar sustentável.

## INDÍCE

### 1. OBJETIVOS GERAIS

- Enquadrar políticas e estratégias de apoio à sustentabilidade dos sistemas alimentares.
- Percecionar a importância da segurança alimentar e conhecer a legislação em vigor.
- Enquadrar a produção e o comércio agroalimentar na perspectiva da economia circular.
- Valorizar os produtos tradicionais.

## INDÍCE

### 1. OBJETIVOS GERAIS

- Comprender o conceito de biotecnologia e o impacto no consumo de alimentos.
- Perceber o que são OGM (Organismos Geneticamente Modificados).
- Enquadrar a biotecnologia nos diferentes setores alimentares.
- Enquadrar o setor da biotecnologia em Portugal, em Espanha e no mundo.

## INDÍCE

### 1. OBJETIVOS GERAIS

- Conceber novas oportunidades nestas áreas – capacidade de empreendedorismo e de planear um negócio, apoios e financiamentos disponíveis, estratégias de *marketing*.
- Analisar Casos de Estudo com relevância para o setor agroalimentar e a economia social.

## INDÍCE

### 2. PÚBLICO-ALVO

O programa desta formação *online* destina-se a:

- Empreendedores ou potenciais empreendedores nas áreas do Agroalimentar e Biotecnologia da Economia Social.
- Colaboradores de empresas da Economia Social que trabalhem ou pretendam vir a trabalhar nas áreas do Agroalimentar e Biotecnologia.



## INDÍCE

### 2. PÚBLICO-ALVO

- Empresários dos setores Agroalimentar e Biotecnologia que pretendam aprofundar os seus conhecimentos destas temáticas, relacionando-os com a Economia Social.
- Todos os potenciais interessados no aprofundamento e partilha de conhecimentos sobre as temáticas em causa.

# INDÍCE

### 3. Nº DE HORAS DE FORMAÇÃO E CALENDARIZAÇÃO DO CURSO

- A formação terá um total de 80h repartidas por: 20h para a temática da Economia Social e 60h para a temática Agroalimentar e Biotecnologia.
- O curso terá início no dia **11 de novembro** e término em **15 de dezembro**.

## INDÍCE

### 4. FUNCIONAMENTO DO CURSO

- A formación está dividida en 10 Módulos, de acordo com o programa indicado no Ponto 6.
- Para cada Módulo, existe un documento *pdf* correspondente ao desenvolvemento dos contéudos e onde poderán estar incluídos *links* para endereços da *internet* que deberán ser consultados polos formandos. Alguns Módulos poderán ter tamén, una pasta com outros contéudos adicionais e medios complementares, relevantes para a asimilación das materias. No final de cada Módulo existe un cuestionário de avaliación ou un exercicio práctico que o substituí.

## INDÍCE

### 4. FUNCIONAMENTO DO CURSO

- O formato do curso é de frequência livre, tendo em conta a disponibilidade temporal de cada formando.
- Durante o período em que o curso é disponibilizado *online*, o programa conta com o apoio de tutoria em linha permanente prestado pela consultora Cristina Otal, sendo os dias e as horas para esclarecimento de dúvidas ou outras questões relacionadas com as temáticas, os seguintes:

## INDÍCE

### 4. FUNCIONAMENTO DO CURSO

| Datas            | Horários (hora de Portugal) |
|------------------|-----------------------------|
| 13 e 20 novembro | 18-19h                      |
| 27 novembro      | 19-20h                      |
| 04 e 11 dezembro | 18-19h 30m                  |

Neste caso, o formando deve enviar previamente as suas questões, para o e-mail de suporte: [cristina.otal@qualservice.pt](mailto:cristina.otal@qualservice.pt)

## INDÍCE

### 4. FUNCIONAMENTO DO CURSO

- Os meios a utilizar para as sessões serão o **SKYPE**: [crisrinaotal.qualservice](https://crisrinaotal.qualservice.com) ou ligação ao **Zoom** a estabelecer com o formando.
- Aos formandos inscritos, serão também disponibilizadas as chaves individualizadas de acesso à formação.

## INDÍCE

### 5. CERTIFICADO DO CURSO

- O certificado do curso será atribuído aos participantes que fizerem a formação completa, com aproveitamento, no período em que a mesma decorre *online*.

## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

- **MÓDULO 1 – INTRODUÇÃO À ECONOMIA SOCIAL**
- **MÓDULO 2 – A EVOLUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA**
- **MÓDULO 3 – SETOR AGROALIMENTAR E SEU ENQUADRAMENTO**
- **MÓDULO 4 – A INDUSTRIA AGROALIMENTAR**
- **MÓDULO 5 – SEGURANÇA DOS SISTEMAS ALIMENTARES**
- **MÓDULO 6 – SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR**
- **MÓDULO 7 – BIOTECNOLOGIA DOS ALIMENTOS**
- **MÓDULO 8 – SER EMPREENDEDOR E CRIAR UM NEGÓCIO**
- **MÓDULO 9 – A IMPORTÂNCIA DO *MARKETING* PARA O NEGÓCIO**
- **MÓDULO 10 – OPORTUNIDADES A EXPLORAR**



## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

#### ➤ MÓDULO 1 – INTRODUÇÃO À ECONOMIA SOCIAL

- Contextualización
- O que é a Economía Social
- Principios orientadores da Economía Social
- Características e fundamentos da nova economía
- Entidades de Economía Social da Galiza
- Entidades de Economía Social de Portugal
- Questionário de avaliação do Módulo 1

## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

- **MÓDULO 2 – A EVOLUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA**
  - Da pré-história à alimentação atual: evolução dos alimentos
  - Aumento da população e implicações na alimentação a nível mundial
  - Mercado global de alimentos, qual o futuro?
  - A tecnologia alimentar e os princípios base da industrialização
  - Questionário de avaliação do Módulo 2

## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

#### ➤ MÓDULO 3 – SETOR AGROALIMENTAR E SEU ENQUADRAMENTO

- Setor agroalimentar e estruturas que o constituem
- Caracterização do setor agroalimentar em Portugal e em Espanha
- O setor agroalimentar na Europa – Livro Branco
- O futuro do setor agroalimentar
- Distribuição alimentar
- Questionário de avaliação do Módulo 3

## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

#### ➤ MÓDULO 4 – A INDUSTRIA AGROALIMENTAR

- Conhecimento das matérias-primas de origem vegetal e animal: produção agrícola e pecuária, pesca e produtos silvopastoris
- A importância do manuseamento e processamento das matérias-primas, matérias subsidiárias e materiais de embalagem
- Criação de cadeias de valor agroalimentar
- A internacionalização da indústria agroalimentar
- Enquadramento da produção e do comércio alimentar na perspetiva da economia circular
- Questionário de avaliação do Módulo 4

## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

#### ➤ MÓDULO 5 – SEGURANÇA DOS SISTEMAS ALIMENTARES

- O que é a segurança alimentar
- A importância do controlo da qualidade e da segurança alimentar (do “prado ao prato”)
- Princípios gerais de higiene dos alimentos (*Codex Alimentarius*) e guias setoriais
- Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP): princípios para a sua aplicação
- Validação e manutenção de um Sistema de Segurança Alimentar
- Questionário de avaliação do Módulo 5

## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

#### ➤ MÓDULO 6 – SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR

- Principais ameazas à produción e ao consumo sustentável
- Sistemas alimentares sustentáveis (SAS) – Enquadramento
- SAS – Importância
- SAS – Atores
- SAS – Consumidores alvo
- SAS – Comunicação
- SAS – Comprometimento dos clientes

## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

- **MÓDULO 6 – SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR (CONT.)**
  - SAS – Educar gerações futuras
  - SAS – Conhecer os mercados
  - SAS – Encontrar o preço certo
  - SAS – Partilhar e cocriar conhecimentos
  - SAS – Acesso e gestão de inputs sustentáveis
  - Logística
  - Embalagens
  - Questionário de avaliação do Módulo 6

## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

- **MÓDULO 7 – BIOTECNOLOGIA DOS ALIMENTOS**
  - Evolução da alimentação no futuro e a crise alimentar
  - Conceito de Biotecnologia
  - O Impacto da biotecnologia no consumo de alimentos
  - OGM (Organismos Geneticamente Modificados)
  - A Biotecnologia nos diferentes sectores alimentares
  - A Biotecnologia em Portugal e em Espanha
  - A Biotecnologia no Mundo
  - Exercícios práticos
  - Questionário de avaliação do Módulo 7



## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

- **MÓDULO 8 – SER EMPREENDEDOR E CRIAR UM NEGÓCIO**
  - Empreendedorismo e Perfil do empreendedor
  - Reflexões do potencial empreendedor
  - O Modelo de Negócios *Canvas* – como usar e porquê?
  - Plano de Negócios – sua importância e como o elaborar
  - Características e estrutura do Plano de Negócios
  - Conclusões
  - Avaliação do Módulo 8 – Criação de um Modelo de Negócios para um potencial negócio do setor Agroalimentar

## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

#### ➤ MÓDULO 9 – A IMPORTÂNCIA DO *MARKETING* PARA O NEGÓCIO

- Definição e orientações de *marketing*
- A estratégia de *marketing*
- A marca - o que é, como se gere, proposição de valor e posicionamento
- A comunicação da marca
- Casos de Estudo
- Questionário de avaliação do Módulo 9

## INDÍCE

### 6. PROGRAMA DA FORMAÇÃO

#### ➤ MÓDULO 10 – OPORTUNIDADES A EXPLORAR

- Iniciativas de apoio ao empreendedorismo
- Apoios e financiamentos (fundos comunitários)
- Outro tipo de apoios
- Casos de Estudo e exemplos de boas práticas com relevância para o setor agroalimentar e a economia social
- Avaliação do Módulo 10 – Criação de mapa com identificação do potencial negócio e do tipo de apoio

## INDÍCE

### 7. TUTORIA DO CURSO

- O curso terá a tutoria de Cristina Otal, que possuiu Bacharelato em Engenharia Química, ramo Qualidade e Licenciatura bietápica em Engenharia Química, ramo Tecnologias de Proteção Ambiental (Instituto Superior de Engenharia do Porto). A formadora possui vasta experiência nas áreas de Gestão de Sistemas de Qualidade e Segurança Alimentar (consultora, auditora e formadora), sendo *Lead Auditor/Auditor Coordenador ISO 9001:2015, certificated by the Intemational Register of Certificated Auditors* e possuindo CAP pelo IEFP. Desde 2015 e até ao presente, é Diretora da empresa Qualservice.
- O curso terá também a colaboração de especialistas nas áreas de *marketing*, estratégias de planeamento de negócios, gestão e empreendedorismo.

