

Plano de Sessão 3: Formas práticas e inovadoras de reduzir a utilização de plástico

Público-alvo

Formadores EFP

Meta

O objetivo deste plano de sessão é incentivar os alunos a explorar e avaliar práticas sustentáveis de redução de resíduos de plástico no setor da hotelaria, especificamente em restaurantes e cafés. Os alunos avaliarão casos de estudo reais, criarão planos de ação, reutilizarão criativamente materiais plásticos e debaterão ideias inovadoras para promover os princípios da economia circular em restaurantes.

Objetivos

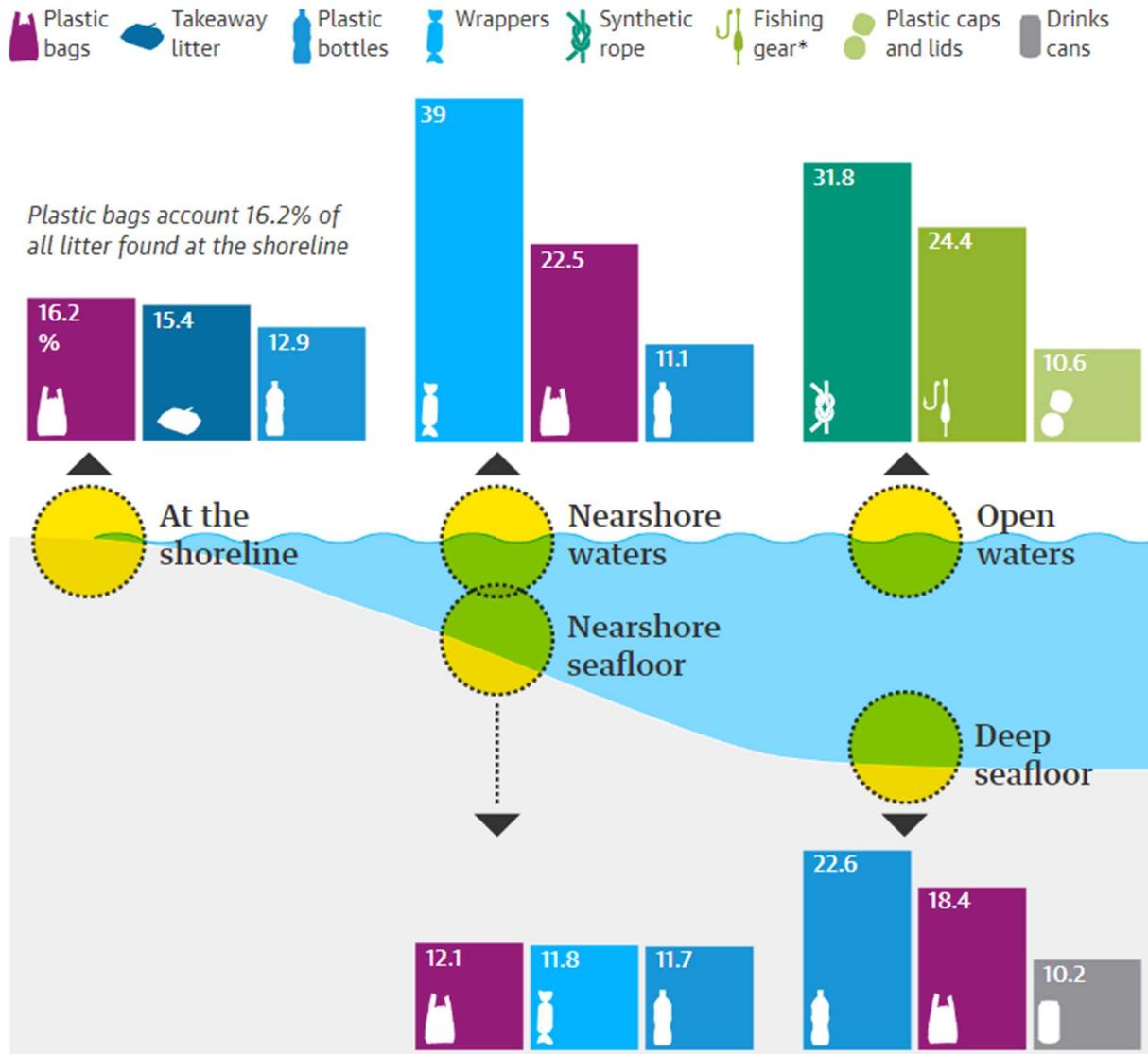
Após a conclusão do Módulo, os formandos devem ser capazes de:

- Avaliar a eficácia das práticas sustentáveis implementadas em vários casos de estudo e cenários, identificando estratégias que equilibrem o impacto ambiental e a viabilidade financeira.
- Desenvolver soluções criativas para a reutilização de materiais residuais, como sacos de plástico, e conceber produtos inovadores feitos de plástico reciclado para utilização na indústria da restauração.
- Conceber novas ideias de produtos que utilizem plástico reciclado.

Contexto teórico

O foco na hotelaria e restauração não é aleatório; cerca de 44% do lixo encontrado na orla costeira são sacos de plástico, lixo proveniente de takeaways e garrafas de água. Além disso, um número chocante de 39% do lixo nas águas costeiras é constituído por embalagens (tais como pacotes de ketchup, embalagens de doces, etc.). (Moralles-Cassalles et al., 2021).

Litter has proliferated across all aquatic environments from the shoreline to the seafloor



Guardian graphic. Source: Morales-Caselles, C., J. Viejo, E. Martí, E., ... A. Cózar, 2021. An inshore-offshore sorting system revealed from global classification of ocean litter. Nature Sustainability. *Excludes nets

Fonte: Taylor, M. (2022, July 25). Plastic in the depths: How pollution took over our oceans. The Guardian. <https://www.theguardian.com/environment/2022/jul/25/plastic-in-the-depths-how-pollution-took-over-our-oceans>

Detalhes do plano de sessão

Título do plano de sessão	Formas práticas e inovadoras de reduzir a utilização de plástico
Competências do século XXI	<ul style="list-style-type: none">● Colaboração● Comunicação● Criatividade● Pensamento crítico● Resolução de problemas● Tomada de decisões
Duração	Atividade 1: 20 minutos Cenário 1: 40 minutos Atividade 2: 40 minutos Atividade 3: 25 minutos
Configuração da sala de aula	<ul style="list-style-type: none">● Em grupos● Individualmente
Material/recursos necessários	<p>Atividade 1</p> <ul style="list-style-type: none">● Acesso à Internet através de um computador ou de um smartphone;● Folhas/Canetas. <p>Cenário 1:</p> <ul style="list-style-type: none">● Acesso à Internet através de um computador ou de um smartphone;● Folhas/Canetas;● Flipchart/Quadro branco e marcador. <p>Atividade 2:</p> <ul style="list-style-type: none">● Sacos de plástico;● Conjunto de ferramentas para trabalhos manuais (cola, tesoura, etc.). <p>Activity 3:</p> <ul style="list-style-type: none">● Folhas/Canetas.

Pré-requisitos	Planos de sessão 1 e 2
Avaliação final	Redação de resposta curta/Reflexão Indique 5 alternativas aos recipientes de utilização única no sector da hotelaria e restauração.
Recursos adicionais	Quatro exemplos de restaurantes que trabalham e/ou atingiram um nível de resíduos quase nulo: Tara's Organic: https://tarasorganic.com/about/sustainability Just Salad Chain: https://www.justsalad.com/sustainability Necessary Coffee: https://www.necessary-coffee.com/ Miss Bao: https://www.missbao.ca/our-vision Precious Plastic: https://www.preciousplastic.com/
Referências	Morales-Caselles, C., Viejo, J., Martí, E. et al. An inshore–offshore sorting system revealed from global classification of ocean litter. Nat Sustain 4, 484–493 (2021). https://doi.org/10.1038/s41893-021-00720-8 Plastic Free Restaurants. (n.d.). Plastic Free Restaurants. https://www.plasticfreerestaurants.org/ Taylor, M. (2022, July 25). Plastic in the depths: How pollution took over our oceans. The Guardian. https://www.theguardian.com/environment/2022/jul/25/plastic-in-the-depths-how-pollution-took-over-our-oceans

Plano de Sessão para atividades e Cenários

Atividade 1: Casos de estudo de restaurantes Zero Resíduos

Visão geral: Os formandos trabalharão em grupos para examinar casos de estudo de restaurantes que estão a trabalhar com sucesso para reduzir o desperdício a zero. Cada grupo analisará um restaurante

diferente e identificará as suas práticas sustentáveis relacionadas com a redução de resíduos alimentares e de plástico.

Duração: 20 minutos

Instruções:

Etapa 1: Introduzir a atividade

Objetivo: Compreender as práticas sustentáveis dos restaurantes sem desperdício e a forma como reduzem os resíduos alimentares e de plástico.

Etapa 2: Trabalho de grupo

Divida os alunos em grupos e envie-lhes os links correspondentes a cada restaurante. Se houver mais de três grupos, atribua o mesmo caso de estudo a mais do que um grupo.

Caso de estudo 1: [Jersey Joe's Coastside](#)

Caso de estudo 2: [Ballast Coffee](#)

Caso de estudo 3: [House of Dim Sum](#)

Em grupos, os alunos devem debater e fazer o seguinte levantamento:

- Que estratégias escolheram os restaurantes para reduzir os resíduos de plástico??
- Qual foi o impacto para o restaurante?

Etapa 3: Apresentações:

Cada grupo apresentará as suas conclusões a toda a turma. Incentive o debate e as comparações entre as práticas de diferentes restaurantes.

Reflexão

- Quais são os pontos em comum entre os três estudos de caso?
- Houve algo que se destacou para si? O que é que o surpreendeu??
- Que preocupações ainda tem?

Cenário 1: Plano de ação de um restaurante de Tapas

Duração: 40 minutos

Descrição geral do cenário:

Inspirados nos casos de estudo, cada grupo irá agora criar um plano de ação para um restaurante de Tapas.

Cenário:

É o gerente de um restaurante de Tapas. O restaurante tem muito movimento em todas as noites da semana. Oferece opções de jantar e de takeout/entrega. Embora todos os materiais para o jantar

sejam feitos de artigos não plásticos, todos os recipientes de plástico de utilização única e sacos de plástico são utilizados para levar para casa a comida que os clientes levam para o restaurante. Dado que o restaurante é um restaurante de tapas, são utilizados cerca de 5 a 10 recipientes por cada encomenda. Está cada vez mais preocupado com a quantidade de plástico de utilização única que o restaurante está a utilizar, mas também está preocupado com o facto de a eliminação dos resíduos prejudicar financeiramente o negócio, uma vez que as encomendas são uma grande parte dos lucros do restaurante.

Instruções:

Etapa 1: Discussão em grupo

Os grupos devem analisar:

- Qual é a quantidade de resíduos de plástico atualmente produzida.
- Embalagens alternativas potenciais (por exemplo, recipientes biodegradáveis ou reutilizáveis).
 - Para se inspirarem, convidem os alunos a visitarem os sites destes restaurantes:
 - Tara's Organic: <https://tarasorganic.com/about/sustainability>
 - Just Salad Chain: <https://www.justsalad.com/sustainability>
 - Necessary Coffee: <https://www.necessary-coffee.com/>
 - Miss Bao: <https://www.missbao.ca/our-vision>
- Estratégias para reduzir o desperdício alimentar (por exemplo, controlo das porções, doação de alimentos, etc.).
- O impacto financeiro e ambiental destas mudanças com base no que aprenderam na Atividade 1.

Etapa 2: Apresentações (15 minutos):

- Cada grupo apresentará o seu plano de ação, que deve incluir, pelo menos, 3 alterações às operações do restaurante.
- As sugestões devem ser apresentadas num quadro branco/flipchart para manter um registo de todas as estratégias sugeridas. Agrupe-as como achar melhor.

Etapa 3: Discussão em grupo

Juntando todo o grupo, cheguem a um acordo sobre as 3-5 mudanças mais eficazes/impactantes de entre as sugeridas.

Atividade 2: Arte com sacos de plástico

Descrição geral:

Ao longo de 2 semanas, os participantes irão recolher o maior número possível de sacos de plástico do seu quotidiano. No final do período de recolha, os grupos trabalharão em conjunto para reutilizar os sacos de plástico em projetos criativos.

Duração:

30-40 minutos (após o período de recolha)

Instruções:

Etapa 1: Recolher sacos de plástico (Mais de 2 semanas):

Peça aos formandos para recolherem sacos de plástico em casa, no trabalho ou noutras atividades diárias. O objetivo é trazer o maior número possível de sacos de plástico para a reunião de grupo.

Etapa 2: Sejam criativos!

Em grupos, os alunos irão refletir sobre formas criativas de reutilizar os sacos de plástico.

Algumas ideias para exemplos:

- Fios de Sacos de Plástico: Crie fios a partir de sacos de plástico para fazer croché ou tricotar artigos.
- Cestos ou tapetes tecidos: Tecer sacos em objetos funcionais.
- Instalações de arte com sacos de plástico: Utilizar os sacos para criar esculturas ou murais.
- Sacos de compras reutilizáveis: Coser sacos para criar versões mais resistentes e reutilizáveis.

Etapa 3: Apresentação (10 minutos):

Os grupos apresentarão as suas criações de sacos de plástico e explicarão o seu processo.

Atividade 3: Reutilização: Nova ideia de negócio!

Visão geral:

Inspirados pela iniciativa “Precious Plastic”, os alunos trabalharão em pequenos grupos para encontrar formas inovadoras de reutilizar o plástico reciclado na cozinha ou no restaurante.

Duração:

25 minutos

Instruções:

Etapa 1: Introduzir a iniciativa “Precious Plastic”

Partilhar o Website do projeto “Precious Plastic” com os alunos. <https://www.preciousplastic.com/>
Incentive os alunos a verificarem os potenciais materiais que podem ser criados com plástico triturado.

Etapa 2: Trabalho de grupo (15 minutos):

Dividir os alunos em grupos de 3-4.

Cada grupo deve apresentar três produtos práticos feitos de plástico reciclado que possam ser utilizados num restaurante/café.

Etapa 3: Partilha

Cada grupo apresentará as suas ideias e debaterá a forma como estes produtos contribuem para a economia circular.

Reflexão:

Conclua a sessão com um debate sobre a importância da inovação na redução de resíduos, particularmente em sectores como a hotelaria. Peça aos alunos para reflectirem sobre a viabilidade e praticabilidade das suas ideias em contextos reais.