

Assunto: Dia Mundial da Alimentação

A EHTP, no próximo dia 16 de outubro, irá comemorar o Dia Mundial da Alimentação com o seguinte Programa de Atividades:

Dia Mundial da Alimentação - 16 de Outubro

Programa de Atividades

Período da Manhã:

Visita ao Mercado do Bolhão (turmas a definir pelo Chef Delfim Soares)

- **Local:** Mercado do Bolhão
- **Objetivo:** Conhecimento e exploração de um dos mercados mais emblemáticos do Porto, com foco na história, na gastronomia e nos produtos locais.

Visita à Quinta do Covelo – Oficina “Da Terra ao Tacho” (Turma CA A24)

- **Horário:** 9h30 - 11h00
- **Local:** Parque da Quinta do Covelo, Rua do Bolama, Quinta do Covelo, Porto

Como chegar: STCP 204 e 603 ou Metro linha amarela, estação do Marquês

- **Objetivo:** A oficina "Da Terra ao Tacho" do PIEAS (Programa Intermunicipal de Educação Ambiental Sustentável) tem como objetivo:
 - Promover a educação ambiental através de atividades que conectam a produção de alimentos sustentáveis à alimentação consciente.
 - Encorajar o uso de ingredientes frescos e locais, promovendo a agricultura local e a redução da pegada ecológica associada ao transporte de alimentos.
 - Ensinar a importância de uma alimentação equilibrada, saudável e sustentável, conectando o processo de produção dos alimentos até à preparação culinária.
 - Sensibilizar os participantes para a importância de práticas que reduzam o desperdício e incentivem o consumo consciente.

Período da Tarde:

Sessão de Palestras no Auditório Luís Garcia Contente – Todas as turmas estão convocadas.

- **Horário:** 14h30 às 16h00
- **Descrição:** Sessão de palestras em diversas áreas para sensibilização e debate sobre temas de relevância atual.

- Resíduos e Sustentabilidade (Lipor)

- **Palestrante:** Joana Oliveira
- **Tema:** Gestão de resíduos e práticas sustentáveis I Dose Certa
- **Objetivo:** Sensibilizar os alunos para a importância da reciclagem, redução de resíduos e práticas de economia circular, com foco no papel de cada cidadão na proteção do meio ambiente e no combate ao desperdício alimentar.

- Projeto "Take Me Home"

- **Palestrante:** Dra. Marina Silva
- **Tema:** Projeto "Take Me Home"
- **Objetivo:** Apresentar o projeto social e ambiental, que visa reduzir o desperdício alimentar e apoiar causas solidárias, promovendo práticas sustentáveis.

- Sustentabilidade

- **Palestrante:** Chef Delfim Soares
- **Tema:** Sustentabilidade
- **Objetivo:** Discutir temas ligados à gastronomia e sustentabilidade de forma livre e dinâmica, com foco nas práticas inovadoras e no uso consciente dos recursos na cozinha.

Observação:

Da parte da tarde todas as turmas deverão ser acompanhadas pelos respetivos formadores que devem sumariar "Palestra – Dia Mundial da Alimentação".

Todos os alunos devem deslocar-se pelos seus próprios meios até aos locais das atividades.

Responsável: Equipa da Sustentabilidade

ODS

4, 8, 12, 17

Subject: World Food Day

On the upcoming 16th of October, EHTP will celebrate World Food Day with the following Programme of Activities:

World Food Day - 16th October

Programme of Activities

Morning Session:

Visit to Bolhão Market (classes to be defined by Chef Delfim Soares)

Location: Bolhão Market

Objective: To explore one of Porto's most iconic markets, focusing on its history, gastronomy, and local products.

Visit to Quinta do Covelo – Workshop “From Soil to Pot” (Class CA A24)

Time: 9:30 AM - 11:00 AM

Location: Quinta do Covelo Park, Rua do Bolama, Quinta do Covelo, Porto

How to get there: STCP buses 204 and 603 or Yellow Metro Line, Marquês station

Objective: The “From Soil to Pot” workshop, part of the PIEAS (Intermunicipal Programme for Sustainable Environmental Education), aims to:

- Promote environmental education through activities that link sustainable food production to conscious eating.
- Encourage the use of fresh, local ingredients, promoting local agriculture and reducing the carbon footprint associated with food transport.
- Teach the importance of a balanced, healthy, and sustainable diet, connecting the food production process to culinary preparation.
- Raise awareness of practices that reduce waste and encourage conscious consumption.

Afternoon Session:

Lecture Series at the Luís Garcia Contente Auditorium – All classes are invited to attend.

Time: 2:30 PM - 4:00 PM

Description: A series of lectures covering various topics to raise awareness and spark discussion on current issues.

- Waste and Sustainability (Lipor)

Speaker: Joana Oliveira

Topic: Waste Management and Sustainable Practices | “Dose Certa”

Objective: To raise students' awareness of the importance of recycling, waste reduction, and circular economy practices, with a focus on the role of each individual in protecting the environment and combating food waste.

- Take Me Home Project

Speaker: Dr Marina Silva

Topic: "Take Me Home" Project

Objective: To present this social and environmental project, which aims to reduce food waste and support charitable causes, promoting sustainable practices.

- Sustainability

Speaker: Chef Delfim Soares

Topic: Sustainability

Objective: To discuss topics related to gastronomy and sustainability in an open and dynamic way, focusing on innovative practices and the conscious use of resources in the kitchen.

Note: In the afternoon, all classes must be accompanied by their respective instructors, who should summarise the “World Food Day Lecture”.

All students must arrange their own transport to the activity locations.

Responsible: Sustainability Team

SDOs: 4, 8, 12, 17