











# ÍNDICE

#### O Que É uma Microcredencial?

- 1. Duração
- **2.** ECTS
- 3. Sinopse
- 4. Destinatários
- **5.** <u>Pré-requisitos</u>
- 6. Objetivos de Aprendizagem
- 7. Competências a Adquirir
- 8. Conteúdos ou Estrutura Curricular
- 9. Bibliografia
- 10. Metodologia
- 11. Avaliação
- **12.** <u>Integração em Ofertas Formativas</u>
- 13. Instituições Parceiras
- 14. Equipa da Microcredencial

## O QUE É UMA MICROCREDENCIAL?

"Uma microcredencial é o registo dos resultados de aprendizagem obtidos por um estudante após a realização de um percurso curto de aprendizagem. Esses resultados de aprendizagem foram avaliados de acordo com padrões transparentes e claramente definidos.

Os cursos que conferem microcredenciais são desenhados para apetrechar o estudante com conhecimentos, habilidades e competências específicas que respondem a necessidades societais, pessoais, culturais ou do mercado de trabalho.

As microcredenciais são propriedade do estudante, podem ser compartilhadas e são portáveis.

Podem ser autónomas ou combinadas em credenciais maiores.

São sustentadas pela garantia da qualidade, seguindo padrões acordados no setor ou área de atuação respetiva".

Comissão Europeia, A European Approach To Microcredentials

## 1. DURAÇÃO

4 semanas

#### 2. ECTS

26 h = 1 ECTS

#### 3. SINOPSE

Apresente Microcredencial, **Circularizar a economia e o turismo**, dirigida a profissionais e interessados no setor do turismo, destina-se a capacitar os profissionais do setor do turismo novos conhecimentos nesta nova abordagem à produção e ao consumo, assente num sistema restaurador e regenerativo, apostando na redução, reutilização, recuperação e reciclagem dos recursos.

Esta mudança de paradigma irá contribuir para uma dinâmica mais equilibrada e criativa entre empresas, consumidores e recursos naturais, dissociando o crescimento económico do consumo de recursos não renováveis, permitindo o desenvolvimento de novas competências que lhes permitam estruturar os negócios com novas propostas de valor.

Este módulo começa por introduzir o tema da **economia circular**, apresentar os seus princípios e explorando vários estudos de caso que ajudam a perceber a aplicabilidade deste conceito.

De seguida partimos para a **circularidade na hotelaria e restauração**, identificando várias práticas circulares na operação (alimentação e bebidas, embalagens, transporte e fornecedores e gestão de resíduos) e na gestão dos recursos e infraestruturas (energia, água, gestão de infraestruturas e consumíveis).

Aborda ainda a implementação de **medidas de circularidade em projetos turísticos**. No final, pretende-se que o formando desenvolva um plano de ação para a circularidade do seu negócio.

## 4. DESTINATÁRIOS

Profissionais do setor do turismo e público em geral.

### 5. PRÉ-REQUISITOS

Computador com ligação à internet.

#### 6. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

- Interpretar Modelos de Economia circular, como motores de diferenciação e de maior sustentabilidade para as próximas décadas.
- Compreender a importância da Gestão Circular dos Recursos.
- Reconhecer os benefícios e oportunidades para o negócio da implementação de práticas da valorização de resíduos, numa perspetiva de economia circular.

#### 7. COMPETÊNCIAS A ADQUIRIR

- Identificar pontos de melhoria e propor possíveis soluções na ótica de economia circular;
- · Aplicar o conceito de circularidade à gestão do negócio.

#### 8. CONTEÚDOS E ESTRUTURA CURRICULAR

Semana 0: Ambientação e Apresentação do Módulo

Semana 1: Economia circular

Semana 2: Circularizar o alojamento e a restauração

Semana 3: Circularizar o alojamento e a restauração

Semana 4: Modelo de negócio circular

### 9. BIBLIOGRAFIA

- Brightley, C. (2017) Tourism and the circular economy. IGCAT. <a href="https://igcat.org/">https://igcat.org/</a>
   wp-content/uploads/2017/05/TOURISM-AND-THE-CIRCULAR-ECONOMY-.pdf
- Economia circular: Informação de apoio às empresas <a href="https://www.lneg.pt/wp-content/uploads/2020/04/EEN">https://www.lneg.pt/wp-content/uploads/2020/04/EEN</a> Economia circular brochura 2019.pdf
- Einarsson S. and Sorin, F. (2020) Circular Economy in travel and tourism: A
  conceptual framework for a sustainable, resilient and future proof industry transition.
  CE360 Alliance. <a href="https://circulareconomy.europa.eu/platform/sites/default/files/circular-economy-in-travel-and-tourism.pdf">https://circulareconomy-in-travel-and-tourism.pdf</a>

- Guia de boas práticas para uma economia circular no alojamento turístico.
   Turismo Sustentável: Um melhor futuro para (com) todos. <a href="https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-boas-praticas-para-economia-circular-no-alojamento-turistico.pdf">https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-boas-praticas-para-economia-circular-no-alojamento-turistico.pdf</a>
- Guia de boas práticas para uma restauração circular e sustentável. Turismo Sustentável: Um melhor futuro para (com) todos. <a href="http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-boas-praticas-para-restauração-circular-e-sustentavel.pdf">http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-boas-praticas-para-restauração-circular-e-sustentavel.pdf</a>
- Guia de práticas para reduzir os plásticos de uso único. Guia para os operadores turísticos.
   http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-boas-praticas-reduzir-plasticos-uso-unico-operadores-turisticos.pdf
- Manniche, J., Larsen, K. T., & Broegaard, R. B. (2021). The circular economy in tourism: transition perspectives for business and research. Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism, 21(3), 247-264. <a href="https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15022250.2021.1921020?needAccess=true&journalCode=sjht20">https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15022250.2021.1921020?needAccess=true&journalCode=sjht20</a>
- Rezende Alvares, C., Guarnieri, P., & Ouro-Salim, O. (2022). Reducing food waste from a circular economy perspective: The case of restaurants in Brazil. World Food Policy, 8(2), 208-224. <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/wfp2.12046">https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/wfp2.12046</a>
- Rodríguez-Antón, J. M., & Alonso-Almeida, M. D. M. (2019). The circular economy strategy in hospitality: A multicase approach. Sustainability, 11(20), 5665. <a href="https://www.mdpi.com/2071-1050/11/20/5665">https://www.mdpi.com/2071-1050/11/20/5665</a>

### 10. METODOLOGIA

Os formandos são integrados numa turma virtual, beneficiando do trabalho colaborativo e do acompanhamento por parte de formadores. As sessões são maioritariamente assíncronas, existindo algumas sessões síncronas previamente agendadas, para uma melhor partilha e envolvimento entre os pares. Os formandos dispõem de flexibilidade espaciotemporal, acesso permanente a textos, atividades, debates e troca de experiências com os seus pares, sendo ainda assegurada orientação online por parte dos formadores.

# 11. AVALIAÇÃO

A avaliação será sumativa, classificada numa escala de 0 a 20 valores, baseada na participação nas interações, nas e-atividades propostas e na realização de trabalhos em equipa e/ou individuais.

# **12.** INTEGRAÇÃO EM OFERTAS FORMATIVAS

Esta Microcredencial integra-se às ofertas formativas no âmbito dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável:

- 1. Turismo Sustentável
- 2. Circularizar a Economia e o Turismo
- 3. Responsabilidade Social das Empresas no Setor do Turismo

## **13.** INSTITUIÇÕES PARCEIRAS

Turismo de Portugal.

#### 14. EQUIPA DA MICROCREDENCIAL

Coordenação Científica:

João Simão e Filipa Calhoa

Formadora:

Filipa Calhoa

