

Semana Europeia de Prevenção de Resíduos 2021

20 a 28 de novembro

	Título	Descrição da ação	Data	Local	Público-Alvo	Parceria	Resultados
1	<i>Embrulhe, pf!</i>	Oferta de embalagens para levar para casa as sobras da refeição realizada num dos restaurantes	20 a 28	Restaurantes de Braga	Clientes dos restaurantes	ACB	1000 caixas, 2 tamanhos, 40 restaurantes
2	<i>Programa de rádio sobre a SEPR e os plásticos</i>	Num programa de rádio abordar a questão dos resíduos ocultos e particularmente sobre os plásticos	26 (11 às 12h)	Online	População em geral	Rádio Antena Minho	Link da gravação
3	<i>Publicidade aqui, não!</i>	Oferta de etiquetas para colocar na caixa do correio.	21 a 29	Balcão Único e Posto de Turismo	Cidadãos	Direção-Geral do Consumidor	Facultados 250 autocolantes
4	<i>Oficina de cestaria</i>	É na sua oficina, em Braga, que os cesteiros Rosa e Manuel produzem peças com formas e dimensões distintas, fazendo uso de técnicas específicas daquele que é um ofício em vias de extinção. Desde a preparação do vime à feitura de um cesto, este é um trabalho feito de tradição. Fibra vegetal, o vime é resistente, flexível e de grande durabilidade. Um material sustentável, não poluente e reutilizável. Depois do processo de tratamento, os artesãos constroem a base do cesto, dando-lhe forma, tecendo vara a vara. Um trabalho feito de saberes e técnicas ancestrais, que são patrimónios da nossa gente. Tudo isto iremos aprender fazendo.	20, 14-18h	Quinta Pedagógica	Docentes e público em geral (10 no máximo)	Quinta Pedagógica	Cestos elaborados e n.º de formandos
5	<i>Oficina de sabão com óleos alimentares usados</i>	Demonstração de como se produz sabão, com base em óleos alimentares usados	20, 10h-12h	Quinta Pedagógica	Públicos em geral	Quinta Pedagógica	n.º de formandos
6	<i>Oficina de criação de decorações para a árvore de Natal</i>	Criação decorações várias para colocar na árvore de Natal	20, 10-12h	Quinta Pedagógica	Públicos em geral	Quinta Pedagógica	n.º de formandos
7	<i>Oficina de decorações natalícias</i>	Criação de centros de mesa e coroas de Natal.	20, 10-12h	Quinta Pedagógica	Públicos em geral	Quinta Pedagógica	n.º de formandos
8	<i>Oficina de creme hidratante</i>	Produção de creme hidratante com base em borras de azeite com infusão de plantas aromáticas e medicinais e cera de abelha.	20, 10-12h	Quinta Pedagógica	Públicos em geral	Quinta Pedagógica	n.º de formandos
9	<i>Oficina de Vermicompostagem</i>	Demonstração de como, a partir de resíduos vegetais de cozinha ou jardim, se pode obter um composto de qualidade.	20, 10-12h	Quinta Pedagógica	Públicos em geral	Quinta Pedagógica	n.º de formandos
10	<i>CMB em economia circular</i>	Fichas no bar, todos os dias diferentes, com dicas de poupança ou de aproveitamentos integrais dos alimentos bem como de sobras alimentares.	22 a 26	Bar do Edifício do Pópulo	Funcionários da CMB	Fundo Social	n.º de cópias recolhidas
11	<i>Oferta de sacos-ecopontos</i>	As JF/UF irão aumentar o seu empenho na informação ao cidadão de que dispõem de sacos-ecoponto para oferta aos mesmos	22 a 26	JF/UF	Cidadãos de Braga	JF/UF	N.º de sacos-ecopontos solicitados

Semana Europeia de Prevenção de Resíduos 2021

20 a 28 de novembro

12	<i>Retirada de pequenas lixeiras no concelho</i>	Na sequência do levantamento das lixeiras existentes no concelho foram inventariadas 17, em freguesias essencialmente rurais que serão limpas nesta semana.	22 a 26	Por todo o concelho no meio rural	Cidadãos de Braga	JF/UF	N.º de lixeiras e cálculo de quantidade de resíduos retirados
13	<i>Oferta de cinzeiros de bolso</i>	Oferta de 500 cinzeiros de bolso personalizados	22 a 26	Balcão Único	Público em geral	Biataki	250 cinzeiros
14	<i>Oferta de sacos-ecopontos</i>	Oferta de 600 sacos-ecoponto pelo comércio tradicional.	20 a 28	Comércio tradicional	Clientes das lojas	AEB	N.º de sacos-ecopontos
15	<i>Conferência "Rumo a uma Restauração Circular e Sustentável"</i>	Refletir sobre o papel e contributos que os diversos agentes económicos podem ter neste desafio coletivo: o mercado municipal, a associação empresarial, a instituição de ensino superior e conhecimento, o(a) profissional de cozinha, o(a) gestor(a); Sensibilizar para a adoção de modelos de economia circular na Restauração, como fator de diferenciação e de maior sustentabilidade do negócio; Incentivar a implementação de práticas de redução do desperdício.	22, 16h-17h30	Mercado Municipal de Braga	Profissionais do canal Horeca e outros interessados	AEB	N.º de participantes
Nome do Responsável			Contactos (tf e e-mail)				
Ana Cristina Costa			Tlf: 253 2022 860 E-mail: ambiente@cm-braga.pt				