



o nosso mundo é humano.

TERMOS DE REFERÊNCIA

Departamento Projetos Nacionais

Gestor/a de Projeto – Laboratório Itinerante de Sabores Locais

A Helpo é uma Organização Não Governamental para o Desenvolvimento, sem fins lucrativos, de Direito Português, nascida em novembro de 2007. É uma Organização laica e apolítica que leva a cabo programas de apoio continuados, desenvolvimento comunitário, educação para o desenvolvimento, educação para a saúde e assistência em saúde em múltiplos países do hemisfério norte e sul. Com um foco na saúde nutricional a Helpo tem vindo a implementar os seus projetos em São Tomé e Príncipe, Moçambique, Guiné-Bissau e Portugal, tendo como parceiras instituições governamentais e sendo financiados, entre outros, pelo Camões I.P, Fundação Calouste Gulbenkian, UNICEF, WFP, CPLP, a Direção Geral da Saúde – Portugal e a Câmara Municipal de Cascais.

Enquadramento

Em Portugal, a Helpo desenvolve a sua atividade visando sobretudo contribuir para o desenvolvimento integral de crianças e jovens (incluindo jovens NEET) dos 6 aos 25 anos de idade, através da promoção de um ambiente propício ao desenvolvimento de competências sociais e pessoais necessárias à realização plena das potencialidades do indivíduo em território nacional. A nossa atividade passa pela construção de respostas locais participativas em contextos vulneráveis, com vista a evitar o risco de pobreza e a exclusão social das crianças, jovens e famílias que aí residem, sem perder de vista os desafios globais e locais e a relação entre eles, promovendo a equidade no acesso aos direitos, dignidade e reconhecimento de cada pessoa, autonomia e possibilidade de participar como membro pleno da sociedade.

Laboratório Itinerante de Sabores Locais é um projeto promovido pela Associação Helpo e cofinanciado pela Fundação Auchan, que pretende promover o consumo de produtos sazonais e sensibilizar as crianças, os jovens e as famílias para o desperdício alimentar através de um laboratório itinerante (uma food truck) que oferece receitas criativas junto das

escolas, de Associações séniores, das lojas Auchan, de eventos e outros locais estratégicos dos concelhos de Cascais, Sintra e Oeiras. Para além das sessões, o projeto tem como objetivo criar uma campanha de IEC que integra a criação de um livro de receitas, a criação de um podcast e sessões de showcooking com convidados de referência.

Objetivo geral do cargo a desempenhar

O Gestor é responsável pela gestão do projeto e reporta à Diretora do Departamento de Projetos Nacionais e programas dirigidos à infância e juventude.

Requisitos

- Licenciatura ou mestrado em Ciências da Nutrição, Gestão, Economia ou Ambiente.
- Experiência de trabalho nas áreas de Ciências da Nutrição, Gestão, Economia ou Ambiente.
- Capacidade de comunicação com crianças, jovens e suas famílias.
- Capacidade de colaboração, empatia, resiliência e criatividade.
- Proatividade, autonomia e gosto para trabalhar em equipa.
- Capacidade de organização e elevado sentido de responsabilidade para com o trabalho.
- Capacidade de empatia e respeito pelos colegas e pessoas em geral.
- Carta de condução válida e total disponibilidade para deslocações frequentes na área metropolitana de Lisboa (Cascais, Sintra e Oeiras).
- Registo criminal atualizado. Aos candidatos que passarem a fase de entrevistas, a Helpo solicitará o registo criminal e reserva-se ao direito de realizar a aferição das referências apresentadas.
- Incentiva-se a candidatura de candidatos recém formados na área de ciências da nutrição.

Funções e Responsabilidades

- Garantir a compra dos materiais necessários que para o início do projeto.
- Contactar as escolas, as associações de séniores, as lojas Auchan e identificar outros locais estratégicos para apresentar o projeto e para a implementação das sessões de culinária;
- Contactar os parceiros doadores de produtos alimentares excedentes, organizar e registar a recolha destes produtos;
- Garantir a construção de receitas a apresentar nas sessões de culinária;
- Gestão do Laboratório Itinerante: Coordenar e acompanhar as saídas da food truck e a realização das sessões de demonstração planeadas no terreno;

- Garantir uma boa manutenção da food truck;
- Garantir a construção e implementação dos episódios de podcast do projeto;
- Construir um livro de receitas;
- Organizar eventos de showcooking;
- Envolvimento de Equipas e Voluntários: Articular a participação dos colaboradores da Auchan que atuarão como “padrinhos” nas visitas e acompanhamento às lojas, bem como mobilizar voluntários pontuais para os eventos de showcooking;
- Supervisão de Conteúdos IEC: Coordenar a produção e distribuição de posters e do manual com receitas práticas e saudáveis, além da criação de um livro de receitas best of, episódios de Podcast e sessões/lives nas redes sociais;
- Avaliação de Impacto: Assegurar a recolha de dados através de questionários adaptados a cada público e votações para monitorizar a evolução do conhecimento alimentar e a satisfação dos beneficiários;
- Gestão Financeira e Reporte: Registrar todos os gastos com a devida fatura em conformidade com as exigências de contabilidade auditada da Helpo, elaborando o relatório final de execução financeira e de atividades para partilha com a Fundação Auchan.

Capacidades Pessoais

Ser capaz de trabalhar com uma equipa multicultural em condições adversas, compromisso com a luta contra a pobreza, sensibilidade cultural e de género, estabilidade emocional, honestidade, adaptabilidade, capacidade de lidar com o stress, pensamento estratégico, criatividade e capacidade de improviso e capacidade de improviso e comunicação e empatia com as crianças, os jovens, as famílias e os parceiros.

Duração do contrato: 12 meses, com início previsto em outubro de 2026 e término setembro de 2027.

Os interessados deverão enviar o seu curriculum vitae e carta de motivação para candidaturas@helpo.pt, até ao dia 31 de julho de 2026, indicando no assunto do e-mail Candidatura vaga Dpto. Projetos Nacionais - Gestor do Projeto Laboratório Itinerante de Sabores Locais

Em caso de dúvidas, contactar através do telefone 211 537 687.

A análise curricular tem carácter eliminatório e apenas os candidatos pré-selecionados serão contactados para a realização da entrevista.