



RIESDM

Rede de Instituições de Ensino Superior
para a Salvaguarda da **Dieta Mediterrânica**

SALVAGUARDA DA DIETA MEDITERRÂNICA **PLANO DE ATIVIDADES**



ÍNDICE

1.	INTRODUÇÃO	6
2.	VETORES ESTRATÉGICOS	7
2.1	IDENTIFICAÇÃO, INVESTIGAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO	7
2.2	PRESERVAÇÃO E PROTEÇÃO	11
2.3	PROMOÇÃO, VALORIZAÇÃO	15
2.4	TRANSMISSÃO, ATRAVÉS DA EDUCAÇÃO/ENSINO FORMAL E NÃO FORMAL	19
3.	INDICADORES	23
3.1	INDICADORES: IDENTIFICAÇÃO, INVESTIGAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO	23
3.2	INDICADORES: PRESERVAÇÃO E PROTEÇÃO	24
3.3	INDICADORES: PROMOÇÃO, VALORIZAÇÃO	24
3.4	INDICADORES: TRANSMISSÃO, ATRAVÉS DA EDUCAÇÃO/ENSINO FORMAL E NÃO FORMAL	25
4.	APENDICE	26
5.	FICHAS DE CARACTERIZAÇÃO DAS ENTIDADES PARTICIPANTES	50

FICHA TÉCNICA

TÍTULO:

Plano de Atividades para a salvaguarda da Dieta Mediterrânica (2020–2023)– Rede de Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica

COORDENAÇÃO:

Universidade do Algarve: Ana de Freitas

Instituto Politécnico de Leiria: Luís Luís

Universidade de Coimbra: Carmen Soares

CONTRIBUTOS:

Escola Superior de Enfermagem de Coimbra:

Marina Vaquinhas.

Escola Superior de Enfermagem do Porto:

Maria José Peixoto, Teresa Martins.

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril:

Carlos Brandão, Elsa Gavinho, João Reis, Manuela Guerra, Maria Pires e Nelson Felix.

Instituto Politécnico de Beja:

Ana Piedade, Inês Faria, João Dias, João Rolha, Manuel Patanita, Olga Amaral e Victor Figueira.

Instituto Politécnico de Coimbra:

Ana Lúcia Baltazar.

Instituto Politécnico da Guarda:

Adriano Costa, Agostinha Corte, Carolina Vila-Chã, Cristina Rodrigues, Isabel Fernandes, João Carlos Leitão, Manuel Salgado, Paula Borges, Ricardo Guerra e Rui Cerveira.

Instituto Politécnico de Lisboa:

Ana Catarina Moreira, Anabela Rodrigues Graça, Cláudia Viegas, Lino Mendes, Marisa Cebola, Rute Borrego, Zélia Santos e Vânia Costa.

Instituto Politécnico de Leiria:

Cátia Pontes, Cidália Pereira, Luís Luís, Rui Ganhão, Susana Mendes, Susana Silva, Maria Manuel Silva e Vânia Ribeiro.

Instituto Politécnico do Porto:

Clara Sarmento, Daniel Azevedo, Flávio Ferreira, Isabelle Tulekian, Maria João Cameira, Sandra Ribeiro e Sara Cerqueira Pascoal.

Instituto Politécnico de Setúbal:

Carla Santos, Natália Osório e Sónia Santos.

Instituto Politécnico de Santarém:

Margarida Oliveira, Paula Pinto e Paula Ruivo.

Instituto Politécnico de Viseu:

Adriano Ramos, Ana Branca Carvalho, Ana Cristina Correia, Cristina Barroco, Daniela Teixeira, Dulcineia Wessel, Edite Teixeira de Lemos e Maria João Lima.

Instituto Politécnico de Viana do Castelo:

Joana Santos, Manuela Vaz Vellho e Nuno Vieira Brito.

Universidade do Algarve:

Alexandra Gonçalves, Ana de Freitas, Ana Lúcia Cruz, Anabela Romano, Célia Quintas, João Pedro Bernardes, Maria Palma Mateus e Nídia Braz.

Universidade de Coimbra:

Alain Massart, Carmen Soares, Maria Braga, Paula Barata Dias e Raquel Seiça.

Universidade de Évora: Ana Cristina Agulheiro, Ana Fonseca, Cristina Conceição, Elsa Lamy, Maria João Cabrita e Raquel Garcia.

Universidade do Porto: Isabel Ferreira, Olívia Pinho, Pedro Moreira, Renata Barros e Victor Freitas.

EDIÇÃO:

Universidade do Algarve

ISBN:

978-989-9023-49-9 Abril 2021

DOI:

10.34623/empj-9g92

SIGLAS E ACRÓNIMOS

ESEnfC	Escola Superior de Enfermagem de Coimbra
ESEP	Escola Superior de Enfermagem do Porto
ESHTE	Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
IPBeja	Instituto Politécnico de Beja
IPC	Instituto Politécnico de Coimbra
IPG	Instituto Politécnico da Guarda
IPL	Instituto Politécnico de Lisboa
IPLeiria	Instituto Politécnico de Leiria
IPP	Instituto Politécnico do Porto
IPS	Instituto Politécnico de Setúbal
IPSantarém	Instituto Politécnico de Santarém
IPV	Instituto Politécnico de Viseu
IPVC	Instituto Politécnico de Viana do Castelo
UA	Universidade de Aveiro
UAlg	Universidade do Algarve
UC	Universidade de Coimbra
UÉ	Universidade de Évora
UP	Universidade do Porto
UTAD	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

1. INTRODUÇÃO

A Rede das Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica (RIESDM) foi criada em maio de 2019. Integram esta rede 19 instituições de ensino superior (IES): 10 institutos politécnicos (Beja, Coimbra, Guarda, Leiria, Lisboa, Porto, Santarém, Setúbal, Viana do Castelo e Viseu), 6 universidades (Algarve, Aveiro, Coimbra, Évora, Porto e Trás os Montes e Alto Douro) e 3 escolas não integradas (Escola Superior de Enfermagem de Coimbra, Escola Superior de Enfermagem do Porto e Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril).

Esta rede pretende potenciar o trabalho desenvolvido pelas IES no âmbito da promoção e salvaguarda da Dieta Mediterrânica (DM) e aumentar a articulação destas com as outras entidades com responsabilidade na promoção e salvaguarda da DM, contribuindo, através de uma abordagem multidisciplinar, para a salvaguarda da DM em diversas vertentes, nomeadamente ao nível da produção e valorização dos produtos, da educação para a saúde, da preservação de técnicas, festividades e paisagens ancestrais, entre outras.

Na sua primeira reunião, realizada a 10 de maio de 2019, as IES que integram a Rede acordaram a elaboração de um Plano de Atividades conjunto para os próximos quatro anos. Conforme decidido, o Plano de Atividades segue a estrutura do Plano de atividades 2018-2021 para a Região do Algarve para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica (Plano de Atividades Salvaguarda da DM - Algarve) que define, de acordo com a UNESCO, os objetivos e as iniciativas considerados estratégicos para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Dieta Mediterrânica no âmbito de: (1) identificação, investigação e documentação; (2) preservação e proteção; (3) promoção e valorização e (4) transmissão, através da educação/ensino, formal e não formal.

Para cada uma destas áreas de atuação são identificadas as ações que, em cada uma dessas iniciativas, as IES se propõem realizar no período de 2020 a 2023.

Assim, o Plano de Atividades obedece à seguinte estrutura consecutivamente aplicada a cada uma das vertentes:

> Vetor Estratégico de atuação

> **Objetivo estratégico** (2 por cada área)

> **Iniciativa estratégica** (2 por cada objetivo estratégico)

> **Ação ou ações previstas** (designação, seguida de uma breve descrição contextualizada com a identificação do processo de execução, os intervenientes e os resultados esperados) – 2 a 3 por iniciativa estratégica

Adicionalmente, o presente Plano de Atividades está articulado com o Plano de Ação e a Agenda de Investigação e Inovação do Centro de Competências da Dieta Mediterrânica.

Como metodologia de trabalho foram identificadas cinco áreas temáticas utilizadas na classificação das atividades, com base na informação recolhida sobre as atividades desenvolvidas ou em curso nas IES que integram a RIESDM no âmbito da DM: Produção, transformação e comercialização sustentável de alimentos (inclui biotecnologia); Saúde, alimentação e nutrição; Gastronomia e património alimentar; Cultura e estilo de vida saudável; Território e desenvolvimento sustentável. Para cada área temática foi criado um grupo de trabalho, constituído por interlocutores indicados pelas IES.

Aos grupos de trabalho foi solicitado que trabalhassem autonomamente na elaboração de uma proposta de um conjunto de ações que agregassem, de uma forma global, as ações identificadas pelas IES que contribuem para os objetivos estratégicos e iniciativas estratégicas aprovados previamente.

O presente Plano de Atividades foi elaborado pela coordenação da RIESDM - Ana de Freitas (UALg), Luís Luís (IP Leiria) e Carmen Soares (UC) e contou com a colaboração de elementos do Grupo de Trabalho para a Salvaguarda da DM da UALg (Anabela Romano, Ana Lúcia Cruz, Alexandra Gonçalves, Célia Quintas, João Bernardes, Maria Palma Mateus e Nídia Braz). Resulta da integração das ações propostas pelos grupos de trabalho, sendo que no caso de haver coincidência ou sobreposição das ações propostas pelos diferentes grupos de trabalho se optou pela sua agregação, eliminando especificidades e tornando-as mais genéricas, para que todas as IES que constituem a Rede possam contribuir, caso assim o pretendam, para a sua concretização.

Os contributos dos cinco grupos de trabalho integram em alguns casos propostas de ações/atividades

específicas que não foi possível incorporar no Plano de Atividade da RIESDM, mas que contribuem na sua grande maioria para a sua execução. Por este motivo as propostas dos grupos de trabalho serão integradas em apêndice a este documento.

A monitorização da execução deste Plano de Atividades será realizada por todas as IES que constituem a Rede, sendo que a RIESDM promoverá a recolha da informação sobre as atividades desenvolvidas por cada instituição.

2. VETORES ESTRATÉGICOS

Para cada um dos vetores de atuação – (1) identificação, investigação e documentação; (2) preservação e proteção; (3) promoção, valorização e (4) transmissão, através da educação/ensino formal e não formal – são apresentadas as ações a desenvolver.

2.1 IDENTIFICAÇÃO, INVESTIGAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

a) OBJETIVO ESTRATÉGICO: Afirmar Portugal como país de referência na investigação e produção de conhecimento no âmbito da DM

a1) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Dar maior coerência ao vasto conjunto de atividades de investigação e de produção de conhecimento desenvolvidas e a desenvolver pela RIESDM em conjunto com instituições e entidades externas, no âmbito da DM.

i) Ação: Identificar e sistematizar os conceitos–base da Dieta Mediterrânica

Descrição: A identificação e a sistematização dos conceitos–base da Dieta Mediterrânica e dos recursos naturais a ela associados permitirão a catalogação documental da produção científica que se enquadra no âmbito da DM.

Processos: (i) Criação de uma lista de categorias e descritores (palavras–chave) característicos da DM; (ii) Aplicação das categorias e descritores, a título experimental, nos repositórios das instituições envolvidas; (iii) Proceder ao inventário e registo sistemático das componentes materiais e imateriais relacionadas com a Dieta Mediterrânica.

Intervenientes: UAlg que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores

Resultados: Organização, certificação e disseminação de informação coerente sobre a DM, nomeadamente através da clarificação de parâmetros que a balizam; divulgação das categorias e descritores da DM; divulgação dos resultados da pesquisa sistemática nos repositórios institucionais.

ii) Ação: Inventariar dos recursos científicos existentes no âmbito da RIESDM

Descrição: Recolha e sistematização de informação relativa a publicações e a projetos de Investigação no âmbito da DM nas instituições da RIESDM, contribuindo para o reconhecimento da importância da Rede na valorização e salvaguarda da DM.

Processos: (i) Definição do grupo de trabalho; (ii) definição da metodologia de recolha da informação; (iii) recolha de informação, nos repositórios ou outras plataformas, de dissertações, outras publicações e projetos no âmbito da DM (concluídos ou em curso); (iv) produção de documento de síntese; (v) disseminação dos resultados.

Intervenientes: Coordenação a definir, todas as IES da Rede e seus colaboradores.

Resultados: Identificação de projetos de investigação concluídos e em curso no âmbito da DM; partilha de experiências e de boas práticas no âmbito da salvaguarda da DM; divulgação dos resultados.

iii) Ação: Desenvolver projetos de investigação em parceria, no âmbito da RIESDM

Descrição: Desenvolvimento de projetos de investigação em parceria nas diversas áreas da DM, potenciando a implementação de projetos de ensino, de investigação e de transferência de conhecimento, de forma a contribuir para promoção e valorização da DM.

Processos: (i) Identificação de fontes de financiamento; (ii) identificação de parcerias e formação de consórcios; (iii) elaboração de projetos, elaboração e submissão de candidaturas.

Intervenientes: UÉ e UP que coordenam, todas as IES da Rede e seus colaboradores, stakeholders, entre outros.

Resultados: Obtenção de financiamento para atividades de investigação que contribuam para a salvaguarda da DM. Candidaturas submetidas e candidaturas aprovadas.

a2) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover a articulação das atividades, científicas, técnicas e artísticas da RIESDM com vista à salvaguarda da Dieta Mediterrânica.

i) Ação: Concurso Nacional Universitário para a produção de vídeos dedicados à promoção e valorização da Dieta Mediterrânica

Descrição: Organização de um concurso para a produção de vídeos, de âmbito nacional, com o objetivo de promover e valorizar a Dieta Mediterrânica (produtos, costumes, estilos de vida, entre outros), envolvendo os estudantes do Ensino Superior.

Processos: i) elaboração do regulamento do concurso, articulando o objetivo com a temática "Território e Desenvolvimento Sustentável"; ii) divulgação e promoção interna em cada instituição aderente à RIESDM; iii) seleção do vídeo que representará cada instituição no concurso nacional; iv) avaliação e seriação de todos os vídeos apresentados ao júri nacional; v) avaliação dos vídeos, selecionados pelo júri nacional, por parte dos cibernautas no site do concurso; vi) Cerimónia e entrega dos prémios aos vencedores.

Intervenientes: ESHTe e IP Setúbal que coordenam; todas as IES da Rede e seus colaboradores.

Resultados: Promoção e valorização da Dieta Mediterrânica associada ao território e ao desenvolvimento sustentável. Envolvimento dos estudantes do Ensino Superior pertencentes às instituições da RIESDM; Produção de materiais audiovisuais. Divulgação nos media nacionais e internacionais do vídeo vencedor do concurso nacional de promoção e valorização da Dieta Mediterrânica.

ii) Ação: Estabelecer parcerias entre os membros da RIESDM e outras instituições/stakeholders

Descrição: Colaboração dos membros da RIESDM em iniciativas e atividades que contribuam para a promoção, valorização e salvaguarda da DM ao nível de todas as regiões do país, em articulação com o Centro de Competências da DM.

Processos: i) Identificação das IES da Rede e das entidades e parceiros em cada região; ii) planificação do trabalho a desenvolver; implementação e monitorização das atividades.

Intervenientes: UAlg que coordena; todas as IES da Rede e seus colaboradores, stakeholders (Direções Regionais de Agricultura, Comissões de Coordenação e Desenvolvimento Regional, Direções Regionais de Cultura, Regiões de Turismo, entre outros).

Resultados: Promoção e salvaguarda da Dieta Mediterrânica em todo o território nacional. Envolvimento da RIESDM e diferentes stakeholders em iniciativas e atividades comuns de promoção, valorização e salvaguarda da DM. Criação de Conselhos Regionais da DM em todas as regiões do país. Divulgação nos media nacionais e internacionais das atividades desenvolvidas.

b) OBJETIVO ESTRATÉGICO: Aumentar o impacto do conhecimento produzido no âmbito da RIESDM

b1) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Divulgar o conhecimento científico e tecnológico produzido fomentando a salvaguarda da Dieta Mediterrânica

i) Ação: Criar uma plataforma de partilha e disseminação de conhecimento científico

Descrição: Constituição de uma plataforma de partilha da informação gerada no âmbito da RIESDM para promover a sua disseminação.

Processos: (i) Identificação do suporte digital de partilha de informação; (ii) criação da estrutura e dos procedimentos de gestão da plataforma; (iii) implementação da plataforma.

Intervenientes: UÉ que coordena; todas as IES da Rede e seus colaboradores.

Resultados: Divulgação e promoção das atividades científica e técnica no âmbito da DM. Promoção de criação de outras parcerias

ii) Ação: Promover a organização de conferências, seminários e outros eventos de carácter técnico-científico e artístico

Descrição: A planificação e realização de eventos de carácter técnico-científico e artístico irá contribuir para a disseminação do conhecimento produzido pelas IES da Rede e potenciar a inovação e realização de projetos conjuntos no âmbito da salvaguarda da DM.

Processos: (i) Identificação dos eventos de carácter técnico-científico e artísticos planeados pelas IES da RIESDM; (ii) criação de uma agenda de eventos; (iii) organização dos eventos planeados.

Intervenientes: UÉ e IPL-ESTeSL que coordenam, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Disseminação do conhecimento produzido. Consolidação da importância da RIESDM. Criação de novas parcerias e desenvolvimento de novos projetos.

b2) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Contribuir para a adoção de uma cultura consciente e responsável por parte dos agentes económicos, tendente à certificação da qualidade e da autenticidade dos produtos ligados à DM

i) Ação: Identificar e caracterizar o estilo de vida mediterrânica

Descrição: Elaboração de uma base de dados onde se identifiquem a) as características mais marcantes do estilo de vida mediterrânico relacionado com práticas culturais de proximidade, de partilha e de ajuda; b) os contactos e interação com a natureza e as atividades ao ar livre; c) os processos de produção sustentável relacionados com a gestão da água, a promoção de diversidade de espécies, o reaproveitamento de materiais e/ou a reciclagem. Os conteúdos desta base de dados serão compostos por breves descrições e palavras-chave apoiados em múltiplas imagens.

Processos: i) identificação dos diferentes campos da base de dados para a elaboração da ficha de caracterização tendo em conta os ambientes: a) da casa, b) do campo, c) do mar e d) da urbe (aldeia ou cidade); ii) procura e seleção das fontes de informação que alimentam a base de dados, nomeadamente

levantamentos vários e estudos de cariz antropológico e etnográfico; iii) preenchimento das fichas de caracterização; iv) compilação/agregação da informação recolhida; v) validação da informação por parte dos membros da RIESDM.

Intervenientes: Coordenação a definir, todas as IES da Rede e seus colaboradores.

Resultados: Promoção e disseminação do conhecimento sobre a DM. Um Repositório online do estilo de vida mediterrânico, essencialmente em suporte fotográfico

ii) Ação: Capacitar a comunidade em geral e os agentes económicos em particular para a importância da identificação, valorização e documentação dos produtos da Dieta Mediterrânica

Descrição: A transferência de conhecimento e de informação sobre os valores e os produtos da DM, bem como dos processos de preservação da sua qualidade e autenticidade irá contribuir para a capacitação dos agentes económicos, contribuindo para a promoção, preservação e salvaguarda da DM.

Processos: (i) Realização de sessões de trabalho para harmonização do conhecimento sobre os produtos e valores da DM nas IES da RIESDM; (ii) Identificação de formas de preservação das características dos produtos associados à DM; (iii) Organização de eventos associados à temática da DM, promovam a partilha de conhecimentos científicos e técnicos no âmbito da DM com os agentes económicos.

Intervenientes: Coordenação a definir, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Salvaguarda dos valores e produtos da DM. Promoção de boas práticas na promoção da autenticidade, qualidade e manipulação/utilização dos produtos associados à DM.

QUADRO SÍNTESE PARA AS AÇÕES DO VETOR IDENTIFICAÇÃO, INVESTIGAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

OBJETIVO ESTRATÉGICO	INICIATIVA ESTRATÉGICA	AÇÕES
<p>Afirmar Portugal como país de referência na investigação e produção de conhecimento no âmbito da Dieta Mediterrânica (DM)</p>	<p>Dar maior coerência ao vasto conjunto de atividades de investigação e de produção de conhecimento desenvolvidas e a desenvolver pela RIESDM em conjunto com instituições e entidades externas, no âmbito da DM</p>	<p>Identificar e sistematizar os conceitos-base da Dieta Mediterrânica;</p> <p>Inventariar dos recursos científicos existentes no âmbito da RIESDM;</p>
	<p>Promover a articulação das atividades, científicas, técnicas e artísticas da RIESDM com vista à salvaguarda da DM</p>	<p>Desenvolver projetos de investigação em parceria, no âmbito da RIESDM. Concurso Nacional Universitário para a produção de vídeos dedicados à promoção e valorização da DM;</p> <p>Estabelecer parcerias entre os membros da RIESDM e outras instituições/stakeholders.</p>
<p>Aumentar o impacto do conhecimento produzido no âmbito da RIESDM</p>	<p>Divulgar o conhecimento científico e tecnológico produzido fomentando a salvaguarda da DM</p>	<p>Criar uma plataforma de partilha e disseminação de conhecimento científico;</p> <p>Promover a organização de conferências, seminários e outros eventos de carácter técnico-científico e artístico.</p>
		<p>Identificar e caracterizar o estilo de vida mediterrânica;</p> <p>Capacitar a comunidade em geral e os agentes económicos em particular para a importância da identificação, valorização e documentação dos produtos da DM;</p>
	<p>Contribuir para a adoção de uma cultura consciente e responsável por parte dos agentes económicos, tendente à certificação da qualidade e da autenticidade dos produtos ligados à DM</p>	



2.2 PRESERVAÇÃO E PROTEÇÃO

a) OBJETIVO ESTRATÉGICO: Envolver a comunidade do país, incluindo os agentes dos vários setores produtivos, na salvaguarda da DM.

a1) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover um programa de ações de sensibilização sobre a DM e a sua importância para o desenvolvimento sustentável para os diferentes públicos, articulado entre as diversas entidades com responsabilidade nesta área.

i) Ação: Criar Base de Dados Nacional com os atores responsáveis pela promoção da Dieta Mediterrânica.

Descrição: Elaboração de uma base de dados nacional com a identificação e descrição de atores (Entidades Públicas e ONGs) locais, regionais e nacionais que contribuem para a valorização e salvaguarda da Dieta Mediterrânica, nos diferentes domínios de intervenção. A base de dados deve possuir campos padronizados a fim de possibilitar a melhor análise comparativa e mapeamento dos atores associados à DM.

Processos: i) identificação dos diferentes campos da base de dados; ii) elaboração de uma ficha de caracterização do “ator” e envio para os parceiros da RIESDM; iii) recolha/preenchimento da ficha de caracterização; iv) compilação/agregação da informação recolhida – Catálogo; v) Disseminação do Catálogo.

Intervenientes: ESHTe, que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Identificação dos atores-chave na promoção e salvaguarda da Dieta Mediterrânica; Uma Base de Dados da Rede Nacional de apoio à salvaguarda da DM; Partilha de experiências e boas práticas no âmbito da salvaguarda da DM.

ii) Ação: Identificar os potenciais promotores da Dieta Mediterrânica

Descrição: Sensibilizar os diferentes agentes económicos e culturais para a importância da DM, promovendo o envolvimento de toda a sociedade nas iniciativas necessárias à implementação do conceito de DM.

Processos: Criar um grupo de trabalho com os representantes de diferentes entidades com ação na comunidade, Identificação das ações de sensibilização em curso e dos respetivos públicos-alvo (população escolar, população sénior, comunidade em geral, agentes do setor económico, agentes dos cuidados de saúde primários, entre outros); criação de um plano anual para a organização de ações de sensibilização dos diferentes públicos-alvo; implementação e monitorização do plano de sensibilização da comunidade e dos diversos agentes do setor económico.

Intervenientes: ESHTe, que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Sensibilização da comunidade e dos diversos agentes dos diversos setores para a importância da DM. Promover maior participação e envolvimento de toda a comunidade na Salvaguarda da DM.

a2) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover produtos e técnicas artesanais ligadas às tradições da Dieta Mediterrânica em estreita relação com os recursos naturais

i) Ação: Criar Base de Dados de Receitas da Dieta Mediterrânica

Descrição: Recolha de receitas culinárias tradicionais no âmbito da DM junto dos agrupamentos escolares aderentes, Universidades Sénior, outras associações e restaurantes das regiões que ficarão acessíveis para consulta e utilização pela comunidade em geral, num site que permita a sua divulgação nível nacional.

Processos: i) Criar uma ficha para a identificação e recolha das receitas; ii) Criar uma ficha técnica das receitas inventariadas; iii) criar a base de dados das receitas; iv) Criar um site para a divulgação das receitas.

Intervenientes: Coordenação ESTeSL-IPL, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar; Agrupamentos escolares, Associações recreativas e culturais, Universidade Sénior, restaurantes e outras entidades que se queiram associar à iniciativa.

Resultados: criação de um portfólio eletrónico de receitas tradicionais. Apoio à restauração através da divulgação das receitas e dos produtos regionais pertencentes à DM;

ii) **Ação: Promover os sabores e saberes da preparação e confeção de produtos presentes na Dieta Mediterrânico de Restaurantes e Festivais Gastronómicos**

Descrição: i) Desenvolvimento de propostas de ementas para restaurantes que integrem os princípios da DM (produtos locais, sazonais, sustentáveis; confeções tradicionais e inovação com respeito por esses produtos e valores); ii) Criação de roteiro de Festivais e Feiras Gastronómicas com produtos da DM; iii) Criação de Rotas Gastronómicas a partir de obras literárias; iv) Articulação entre vários agentes de produção, promoção e consumo para a elaboração de cardápios de restaurantes.

Processos: i) Realização de Inquéritos e entrevistas a produtores, comerciantes de restauração e consumidores sobre a oferta e a procura de produtos da DM; ii) Inventariação e caracterização de Festivais e Feiras Gastronómicas com produtos da DM.

Intervenientes: UÉ, UP e IPL-ESTeSL que coordenam, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/stakeholders que se queiram associar, nomeadamente, restaurantes e autarquias.

Resultados: Levantamento da oferta de restauração disponível no âmbito da DM; Sugestões de reforço ou reconfiguração da oferta de produtos da DM nas ementas.

iii) **Ação: Desenvolver metodologias para verificar a autenticidade e rastreabilidade de produtos do padrão alimentar da DM**

Descrição: Desenvolvimento de metodologias expeditas que permitam explicitar a origem e qualidade dos produtos alimentares tradicionais e disponibilizar informação sobre autenticidade e rastreabilidade.

Processos: (i) Criação de um grupo de trabalho. (ii) Desenvolvimento de ferramentas para o despiste de fraudes e para a certificação dos produtos da DM. (iii) Desenvolvimento de ferramentas analítica seletivas para a análise de produtos fitofarmacêuticos.

Intervenientes: UC, que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Estudos de caracterização e promoção dos produtos da DM, nomeadamente do azeite; Garantir a autenticidade e a rastreabilidade dos produtos da DM.

b) OBJETIVO ESTRATÉGICO: Contribuir para a valorização do Património Cultural Imaterial na sociedade e integração da sua salvaguarda no Planeamento Regional e Nacional.

b1) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover a reflexão sobre as medidas jurídicas, administrativas, técnicas e financeiras necessárias à salvaguarda da DM.

i) **Ação: Inventariar legislação e políticas territoriais no âmbito da Dieta Mediterrânica.**

Descrição: Realização de um repositório com o levantamento da legislação nacional e da UNESCO (Cartas e Convenções Internacionais) para a salvaguarda e valorização da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial, tal como das medidas políticas e documentos produzidos e/ou em curso.

Processos: i) identificação da legislação nacional; ii) identificação da legislação internacional da UNESCO (Cartas e Convenções) de salvaguarda do Património Cultural Imaterial; iii) identificação de documentos e políticas regionais; iv) criação de um repositório online; v) promoção do repositório.

Intervenientes: Todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/stakeholders que se queiram associar.

Resultados: 1 Repositório online de legislação e políticas territoriais no âmbito da Dieta Mediterrânica; 1 Livro Branco da Dieta Mediterrânica em Portugal.

ii) Ação: Consolidar a atividade dos Conselhos/ Plataformas Regionais da DM

Descrição: No âmbito do projeto – Salvaguarda da Dieta Mediterrânica para a promoção de um estilo de vida saudável e modelo de sociedade sustentável, promovido pela Câmara Municipal de Tavira no âmbito do Centro de Competências da DM, vão ser criados os Conselhos/Plataformas Regionais da DM em todas as regiões do país. A RIESDM deverá contribuir para consolidar a atividade destas estruturas no âmbito da promoção, valorização e salvaguarda da DM contribuindo assim para o desenvolvimento sustentável do país.

Processos: i) Identificação dos interlocutores das IES; ii) Criação de grupos de trabalho regionais constituídos por membros das Comunidade Académicas; iii) planeamento e articulação das atividades a desenvolver pelos grupos de trabalho regionais; iv) implementação das atividades.

Intervenientes: UAlg que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar

Resultados: Promoção de reuniões e outras ações de disseminação do conhecimento sobre a DM. Consolidação das atividades e políticas de promoção, valorização e salvaguarda da DM a nível regional e nacional. Contributo da RIESDM para as estratégias regionais de Salvaguarda da DM e para a elaboração e acompanhamento da implementação da Agenda de Inovação e Investigação e Plano de Ação da CCDM.

b2) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Contribuir para a preservação do Património Cultural e Imaterial (PCI) de Portugal através da sua inventariação e contínua atualização

i) Ação: Identificar Práticas Culturais Materiais relacionadas com a DM

Descrição: Elaboração de uma base de dados com a identificação e descrição dos principais processos de produção tradicional sustentáveis relacionados com a DM, bem como as paisagens culturais em grande parte daí resultantes, a saber: i) artes de pesca e Património marítimo; ii) Património agrícola tradicional, hortas e Património genético (agricultura familiar e principais espécies agrícolas produzidas) iii) Paisagens construídas de acordo com o que a Unesco considera paisagens culturais espontâneas resultantes da interação entre o ambiente natural e as atividades humanas ao longo dos tempos.

Processos: i) identificação dos diferentes campos da base de dados para a elaboração da ficha de caracterização ii) Procura e seleção das fontes de informação que alimentam a base de dados; iii) preenchimento das fichas de caracterização; iv) compilação/agregação da informação recolhida; Identificação das espécies agrícolas produzidas por agricultura familiar; v) validação da informação por parte dos membros da RIESDM.

Os conteúdos desta base de dados serão recolhidos fundamentalmente em sítios WEB oficiais e/ou publicações credíveis sendo, como tal, elementos já reconhecidos como práticas culturais sustentáveis (passíveis de serem relacionadas com a DM)

Intervenientes: UC que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar.

QUADRO SÍNTESE PARA AS AÇÕES DO VETOR PRESERVAÇÃO E PROTEÇÃO

OBJETIVO ESTRATÉGICO	INICIATIVA ESTRATÉGICA	AÇÕES
Envolver a comunidade do país, incluindo os agentes dos vários setores produtivos, na salvaguarda da DM.	Promover um programa de ações de sensibilização sobre a DM e a sua importância para o desenvolvimento sustentável para os diferentes públicos, articulado entre as diversas entidades com responsabilidade nesta área.	<p>Criar Base de Dados Nacional com os atores responsáveis pela promoção da Dieta Mediterrânica;</p> <p>Identificar os potenciais promotores da Dieta Mediterrânica.</p>
	Promover produtos e técnicas artesanais ligadas às tradições da Dieta Mediterrânica em estreita relação com os recursos naturais	<p>Criar uma base de dados para recolha de receitas de Dieta Mediterrânica;</p> <p>Promover os sabores e saberes da preparação e confeção de produtos presentes na Dieta Mediterrânica de Restaurantes e Festivais Gastronómicos;</p>
Contribuir para a valorização do Património Cultural Imaterial na sociedade e integração da sua salvaguarda no Planeamento Regional e Nacional	Promover a reflexão sobre as medidas jurídicas, administrativas, técnicas e financeiras necessárias à salvaguarda da DM	<p>Desenvolver metodologias para verificar a autenticidade e rastreabilidade de produtos do padrão alimentar da DM.</p> <p>Inventariar legislação e políticas territoriais no âmbito da Dieta Mediterrânica</p>
	Contribuir para a preservação do Património Cultural Imaterial (PCI) do país através da sua inventariação e contínua atualização	<p>Consolidar a atividade dos Conselhos/ Plataformas Regionais da DM</p> <p>Identificar Práticas Culturais Materiais relacionadas com a Dieta Mediterrânica</p> <p>Identificar Festividades cíclicas e Património Imaterial relacionado com a Dieta Mediterrânica</p>



2.3

PROMOÇÃO, VALORIZAÇÃO

a) OBJETIVO ESTRATÉGICO: Contribuir para uma maior coerência e sustentabilidade do vasto conjunto de atividades económicas no país, potenciando a utilização adequada da DM como um valor acrescentado.

a1) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover a DM como agente valorizador das diferentes atividades económicas

i) Ação: Estudar o potencial dos recursos da Dieta Mediterrânica para o desenvolvimento e promoção dos diferentes produtos turísticos

Descrição: Elaboração de um estudo com o levantamento/identificação e estudo do potencial dos recursos da DM, que possam ser utilizados pelos atores e parceiros locais, regionais e nacionais, para o desenvolvimento de produtos e experiência turísticas. Este estudo poderá ser a base para o mapeamento cultural dos recursos e produtos da DM.

Processos: i) elaboração de uma ficha de identificação e caracterização dos recursos DM; ii) definição atributos e critérios que estabelecem a avaliação do potencial de desenvolvimento como produtos e experiências turísticas; iii) georreferenciação dos recursos sempre que possível, para promoção dos recursos.

Intervenientes: UAlg que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Estudo do potencial dos recursos da DM para o desenvolvimento e promoção dos diferentes produtos turísticos; Exemplos de produtos turísticos de valor acrescentado para novos mercados; Reforço das competências dos diferentes agentes regionais para a promoção e valorização dos recursos da DM; Definição e implementação de ações de divulgação da Dieta Mediterrânica junto das comunidades

ii) Ação: Desenvolver e promover a comercialização de produtos diferenciados reconhecidos como naturais, biológicos e eco sustentáveis no âmbito da DM

Descrição: Identificação de produtos da DM, modo de produção (biológica, etc.), e de transformação e sua valorização com base nas suas características nutricionais, sensoriais e de sustentabilidade e análise do seu potencial de inovação.

Processos: (i) Recolha de informação; (ii) Compilação da informação recolhida e organização da documentação; (iii) Análise da cadeia de valor do tecido empresarial da fileira dos produtos da DM, desde o produto ao consumidor; (iv) divulgar e promover estes produtos.

Intervenientes: UÉ que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Produção de informação com as descrições dos produtos, modo de produção (biológico, etc.), e de transformação. Produção de informação relativa à sua valorização com base nas suas características nutricionais, sensoriais e de sustentabilidade e do seu potencial de inovação. Criação de "selo" DM para promoção e valorização dos produtos.

a2) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Melhorar o potencial transacionável dos alimentos da Dieta Mediterrânica nas regiões e no país.

i) Ação: Preservação e valorização de raças autóctones

Descrição: Sensibilizar os produtores para a importância da produção de raças autóctones para a promoção da biodiversidade e da sustentabilidade do território, promovendo o seu envolvimento na produção, divulgação e venda dos seus produtos diferenciados.

Processos: (i) Identificar os produtores ligados à DM; (ii) Promover, em conjunto com as Associações de Desenvolvimento Regional e Local e associações de produtores/criadores, uma cultura para a preservação e valorização de raças autóctones no âmbito da DM; (iii) Manter atualizada a base de dados com os principais produtores/criadores ligados à DM; (iv) Validação de metodologias para obtenção de carne maturada para valorização de peças de baixo valor e desperdícios.

Intervenientes: IPVC que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Sensibilização dos produtores para a salvaguarda e preservação das raças autóctones e importância na cadeia de valor da Dieta Mediterrânica, através de ações de sensibilização. Base de dados atualizada com os principais produtores.

ii) Ação: Preservar e valorizar as espécies agrícolas tradicionais associadas à DM
Descrição: Identificação das espécies agrícolas cultivadas que estão na base da DM e caracterizá-las quanto às variedades cultivadas e aos modos de produção utilizados.

Processos: (i) Criação de um grupo de trabalho; (ii) Elaboração de uma lista das produções agrícolas tradicionais que estão na base da DM; (iii) Caracterização dessas produções agrícolas quanto às variedades tradicionais e práticas culturais, em função das condições edafoclimáticas das regiões e da paisagem; (iv) Inventariação das principais zonas de produção de cada espécie e tipologia das explorações agrícolas; (v) Descrição de cada produto agrícola da DM e do seu valor.

Intervenientes: IPSantarém que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Estudos de caracterização e promoção das espécies e variedades agrícolas tradicionais. Divulgação no site da DM de informação específica sobre os produtos agrícolas produzidos na região associados à DM, com referência às variedades tradicionais (recursos genéticos a preservar), à sustentabilidade das técnicas de produção. Valorização da agricultura sustentável, enquanto atividade indispensável para a promoção salvaguarda da DM.

b) OBJETIVO ESTRATÉGICO: Contribuir para uma imagem integrada associada à Dieta Mediterrânica, potenciando a sua disseminação de forma coordenada.

b1) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Criar uma estratégia de comunicação clara e eficaz para a Dieta Mediterrânica.

i) Ação: Criar um logótipo da RIESDM integrado na imagem de marca da DM

Descrição: A criação de um logótipo associado à imagem de marca estabelecida para a DM irá contribuir para a afirmação da Rede e para uma estratégia de comunicação coerente. A utilização de um logótipo por todas as IES da Rede permitirá um maior envolvimento/ disseminação da mensagem por todas as IES

Processos: i) Elaboração de propostas de logótipo e de regras para a sua utilização; ii) apreciação em reunião da RIESDM; iii) seleção da versão final do logótipo; iv) criação de regras de utilização do logótipo.

Intervenientes: UAlg que coordena e todas as IES da RIESDM.

Resultados: Logo com identidade RIESDM articulado com a imagem de marca da DM. Criação de identidade na RIESDM e sua promoção.

ii) Ação: Realizar ações de sensibilização e promoção da imagem associada à DM

Descrição: A sensibilização de todos os stakeholders da Salvaguarda da DM para a importância de uma imagem integrada da DM permitirá uma mais rápida consolidação da mesma.

Processos: i) Identificação do público-alvo; ii) Realização de ações de divulgação sobre os objetivos da comunicação e da mensagem, com demonstração da sua aplicação e utilização dos meios/ferramentas/canais de comunicação; (iii) Realização de ações de promoção da imagem da DM.

Intervenientes: IPC-ESTeSC que coordena, todas as IES da RIESDM, outras entidades com responsabilidade no âmbito da DM.

Resultados: Comunicação clara e objetiva por parte de todas as entidades e parceiros intervenientes, adequada aos diferentes públicos-alvo.

b2) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover a utilização de uma imagem integrada para a Dieta Mediterrânica

i) Ação: Desenvolvimento de um modelo de ficha técnica / receita com identidade RIESDM

Descrição: Desenvolvimento de um modelo de ficha técnica / receita com identidade RIESDM, associado ao desenvolvimento de uma infografia para apresentação das porções alimentares nas receitas / fichas técnicas, com o objetivo de aumentar a literacia sobre a relação entre porção e quantidade associada, e as respetivas recomendações, colocando o foco nos alimentos consumidos em detrimento do foco sobre os valores nutricionais (conceito abstrato).

Processos: i) Criação de Grupo de trabalho; ii) elaboração de proposta de ficha técnica; iii) elaboração de plano de trabalho; iv) implementação das atividades planeadas.

Intervenientes: ESHTe que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores.

Resultados: Mudança de perceções, criação de uma maior consciência sobre os conceitos associados à DM. Divulgação e valorização dos produtos da DM.

ii) Ação: Criar um roadmap das entidades competentes para a promoção e valorização da DM

Descrição: Promoção do mapeamento no território das entidades competentes para a promoção e valorização da DM e seus produtos, nomeadamente facilitadores de transferência/disseminação de conhecimentos associados à DM, facilitadores de transferência/disseminação da legislação aplicável (ex.: segurança alimentar e rotulagem), facilitadores de Boas Práticas de Produção, Transformação, Inovação e Marketing.

Processos: (i) Desenvolvimento de Manuais de Boas Práticas; (ii) desenvolvimento de ferramentas de apoio à certificação, rastreabilidade e rotulagem; (iii) disponibilização em website, com georreferenciação das entidades envolvidas.

Intervenientes: ESHTe que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores.

Resultados: Implementação de estratégias para o reforço do posicionamento no mercado de produtos da DM e de novos produtos/reformulação, de forma a aumentar o seu reconhecimento social e, conseqüentemente, contribuir para o reforço do papel da DM na dinamização dos territórios e sua valorização económica, em termos de segurança alimentar, características nutricionais dos produtos da DM, e facilidade de transporte e distribuição. Manual de Boas Práticas.

QUADRO SÍNTESE DAS AÇÕES PARA O VETOR PROMOÇÃO E VALORIZAÇÃO

OBJETIVO ESTRATÉGICO	INICIATIVA ESTRATÉGICA	AÇÕES
Contribuir para uma maior coerência e sustentabilidade do vasto conjunto de atividades económicas no país, potenciando a utilização adequada da Dieta Mediterrânica como um valor acrescentado	Promover a DM como um agente valorizador das diferentes atividades económicas	Estudar o potencial dos recursos da Dieta Mediterrânica para o desenvolvimento e promoção dos diferentes produtos turísticos
		Desenvolvimento e comercialização de produtos diferenciados reconhecidos como naturais, orgânicos e eco sustentáveis no âmbito da DM
	Melhorar o potencial transacionável dos alimentos da Dieta Mediterrânica nas regiões e no país	Preservação e valorização de raças autóctones
		Preservação e valorização de espécies agrícolas tradicionais
Contribuir para uma imagem integrada associada à Dieta Mediterrânica, potenciando a sua disseminação de forma coordenada	Criar uma estratégia de comunicação clara e eficaz para a DM	Criar um logotipo da RIESDM integrado na imagem de marca da DM
		Realizar ações de sensibilização e promoção da imagem associada à DM
	Promover a utilização de uma imagem integrada para a DM	Desenvolver um modelo de ficha técnica/receita com identidade RIESDM
		Criar um Roadmap das entidades competentes para a promoção e valorização da DM



2.4 TRANSMISSÃO, ATRAVÉS DA EDUCAÇÃO/ENSINO FORMAL E NÃO FORMAL

a) OBJETIVO ESTRATÉGICO: Capacitar os agentes de desenvolvimento regional e os profissionais com responsabilidade pela educação, saúde e bem-estar da comunidade e outros, para os valores da Dieta Mediterrânica

a1) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover o conhecimento e a transferência de tecnologia no âmbito da Dieta Mediterrânica

i) Ação: Promover o ensino, a investigação científica e o conhecimento aplicado nas diferentes áreas relativas à Dieta Mediterrânica

Descrição: i) Realização de dissertações de mestrado e teses de doutoramento com temas relativos à DM; ii) Realização de investigação em projetos colaborativos entre as várias IES e com agentes externos às IES; iii) Realização de ações de formação sobre a importância da DM e sua aplicabilidade; iv) Publicação de trabalhos.

Processos: Organização de fórum de apresentação de cursos, dissertações, teses e projetos em curso ou a desenvolver em conjunto.

Intervenientes: IPC-ESTeSC e IPL-ESTeSL que coordenam, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Relatório dos trabalhos em curso; Estabelecimento de coorientações ou projeto conjuntos entre as IES da Rede.

ii) Ação: Planear ações de capacitação para diferentes stakeholders

Descrição: A sensibilização da comunidade em geral para a importância de uma alimentação saudável e sustentável com base em produtos mediterrânicos contribui para a preservação das tradições alimentares, o aumento da literacia em DM.

Processos: i) Criar grupos de trabalho com as entidades com competência neste âmbito; ii) preparação de plano de formação; iii) implementação do plano de formação através da realização de sessões de capacitação e workshops sobre DM.

Intervenientes: Membros da RIESDM e outros parceiros que se queiram associar.

Resultados: Aumento do conhecimento da comunidade em geral sobre alimentação mediterrânica.

a2) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover a alimentação mediterrânica

i) Ação: Criar planos de formação para diferentes atores

Descrição: A sensibilização da comunidade em geral para a importância de uma alimentação saudável e sustentável com base em produtos mediterrânicos contribui para a preservação das tradições alimentares, o aumento da literacia em DM e a promoção das práticas alimentares mediterrânicas.

Processos: i) Criar grupos de trabalho com as entidades com competência neste âmbito; ii) preparação de plano de formação; iii) implementação do plano de formação através da realização de sessões de capacitação e workshops sobre Alimentação Mediterrânica

Intervenientes: UAlg que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Aumento do conhecimento da comunidade em geral sobre alimentação mediterrânica.

ii) Ação: Promover a saúde com a Dieta Mediterrânica

Descrição: Criação de um programa de saúde com o objetivo de melhorar a qualidade da alimentação de grupos populacionais com maior risco nutricional, nomeadamente idosos e doentes crónicos (diabéticos, doentes de Alzheimer, celíacos, entre outros).

Capacitação para hábitos alimentares saudáveis através de experiências na aquisição de alimentos e na aprendizagem de técnicas culinárias de confeção de alimentos característicos da DM. Realização de workshops: de compras de hortofrutícolas e peixe, gastronómicos nutricionais e sensoriais – com elaboração de receitas e demonstração de técnicas culinárias simples, saudáveis e apetecíveis adaptadas ao grupo-alvo.

Processos: i) Planeamento e organização das ações de capacitação destinadas a pequenos grupos das populações-alvo, com uma duração máxima de 90 minutos (máximo); ii) implementação das ações de capacitação.

Intervenientes: ESHTe e IPL-ESTeSL que coordenam, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Promoção da qualidade da alimentação de grupos populacionais mais vulneráveis. Promoção e valorização da DM.

b) OBJETIVO ESTRATÉGICO: Capacitar a comunidade em geral para os valores da DM

b1) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Implementar o conceito e valores da Dieta Mediterrânica na alimentação escolar

i) Ação: Capacitar os responsáveis pela alimentação escolar

Descrição: A promoção do conhecimento sobre os alimentos da DM e das vantagens da sua utilização nas cantinas escolares para a saúde e bem estar da população estudantil ao nível dos responsáveis pelos estabelecimentos escolares e dos responsáveis pelas cantinas e bares irá contribuir para uma maior adesão ao padrão alimentar da DM.

Processos: i) Criação de grupo de trabalho; ii) identificação dos públicos-alvo; iii) planeamento e organização das ações de formação; iv) implementação da formação planeada.

Intervenientes: ESEnfC, IPC-ESTeSC e UAlg que coordenam, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/stakeholders que se queiram associar, nomeadamente, Escolas e Agrupamentos Escolares Câmaras Municipais, e Administrações Regionais de Saúde.

Resultados: Aumento do conhecimento sobre alimentação mediterrânica. Promoção de hábitos alimentares saudáveis.

ii) Ação: Realizar sessões de divulgação da Alimentação Mediterrânica nas escolas

Descrição: A sensibilização da comunidade escolar, e em particular da população estudantil, é fundamental para a transmissão das saudáveis tradições alimentares às gerações mais jovens, bem como para o aumento da literacia em DM e promoção das práticas alimentares mediterrânicas.

Processos: i) Criação de grupo de trabalho; ii) identificação dos públicos-alvo; iii) planeamento e organização das sessões de divulgação da DM.

Intervenientes: ESEnfC, IPC-ESTeSC e UAlg que coordenam, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/stakeholders, nomeadamente, Escolas e Agrupamentos Escolares.

Resultados: Aumento do conhecimento dos jovens sobre alimentação mediterrânica. Promoção de hábitos alimentares saudáveis.

b2) INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover a salvaguarda da DM pela comunidade, através do conhecimento

i) Ação: Promoção da literacia em DM

Descrição: Intervenção na comunidade, ao nível dos diversos públicos-alvo, para promover a literacia sobre alimentação mediterrânica da comunidade.

Processos: (i) identificação dos públicos-alvo; (ii) Conceção e divulgação de diversos materiais de apoio à difusão de informação promotora da literacia dos destinatários; (iii) Realização de reuniões de sensibilização destinadas aos diversos públicos-alvo.

Intervenientes: UC que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Promoção da adesão ao padrão alimentar mediterrânico por parte da comunidade, através da implementação de boas práticas em alimentação mediterrânica. Promoção da Salvaguarda da DM.

ii) Ação: Capacitar para os benefícios da DM os agentes da restauração e da hotelaria

Descrição: A capacitação dos agentes da restauração e da hotelaria para a importância da DM irá contribuir para a sua promoção e valorização, contribuindo simultaneamente para uma maior literacia da comunidade em geral sobre a DM.

Processos: (i) identificação dos stakeholders; (ii) Conceção e divulgação de diversos materiais de apoio à difusão de informação promotora da literacia dos destinatários; (iii) Realização de reuniões de sensibilização e capacitação

Intervenientes: ESHTe que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Promoção da adesão ao padrão alimentar mediterrânico por parte da comunidade, através da implementação de boas práticas em alimentação mediterrânica. Aumento da literacia em DM.

iii) Ação: Capacitar os produtores e associações de produtores para a DM, seus produtos e modo de produção sustentável

Descrição: Capacitação da comunidade para a produção sustentável de produtos associados à DM.

Processos: (i) Criação de um Grupo de Trabalho; (ii) Planificação e elaboração de módulos tipificados para cada tipo de produto/modo de produção/processamento; (iii) Dinamização das ações de capacitação.

Intervenientes: UE que coordena, todas as IES da Rede e seus colaboradores, outras instituições/ stakeholders que se queiram associar.

Resultados: Sensibilização dos produtores e das associações de produtores para a salvaguarda e preservação dos produtos da DM e da preservação da sua identidade.

QUADRO SÍNTESE DAS AÇÕES PARA A TRANSMISSÃO, ATRAVÉS DA EDUCAÇÃO/ENSINO FORMAL E NÃO FORMAL

OBJETIVO ESTRATÉGICO	INICIATIVA ESTRATÉGICA	AÇÕES
Capacitar os agentes de desenvolvimento regional e os profissionais com responsabilidade na educação, saúde e bem-estar da comunidade e outros, para os valores da DM.	Promover o conhecimento e a transferência de tecnologia no âmbito da	Promover o ensino, a investigação científica e o conhecimento aplicado nas diferentes áreas relativas à Dieta Mediterrânica.
	Promover a alimentação mediterrânica	Planear ações de capacitação para diferentes stakeholders Criar planos de formação para diferentes atores
Capacitar a comunidade em geral para os valores da DM	Implementar o conceito e valores da Dieta Mediterrânica na alimentação escolar	Promover a saúde com a DM Capacitar os responsáveis pela alimentação escolar Realizar sessões de divulgação da Alimentação Mediterrânica nas escolas Promover a literacia em DM
	Promover a salvaguarda da Dieta Mediterrânica pela comunidade, através do conhecimento	Capacitar para os benefícios da DM os agentes da restauração e hotelaria Capacitar os produtores e associações de produtores para a DM, seus produtos e modo de produção sustentável

INDICADORES

3.1 INDICADORES: IDENTIFICAÇÃO, INVESTIGAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

OBJETIVO ESTRATÉGICO

INICIATIVA ESTRATÉGICA

Afirmar Portugal como país de excelência na investigação e produção de conhecimento no âmbito da Dieta Mediterrânica (DM).

Número de candidaturas a financiamento nacional e transnacional
Número de projetos nacionais aprovados
Número de projetos transnacionais aprovados
Financiamento obtido em projetos nacionais e transnacionais
Número de parcerias estabelecidas
Nº de publicações em revistas nacionais
Nº de publicações em revista internacionais

Aumentar o impacto do conhecimento produzido no âmbito da RIESDM

Nº de workshops/seminários realizados
Nº de comunicações orais em seminários/congressos nacionais
Nº de comunicações orais em seminários/congressos internacionais
Nº de conceitos -base identificados
Nº de vídeos produzidos



3.2 INDICADORES: PRESERVAÇÃO E PROTEÇÃO

OBJETIVO ESTRATÉGICO

INICIATIVA ESTRATÉGICA

Envolver a comunidade do país incluindo os agentes dos vários setores produtivos, na salvaguarda da DM.

Nº de atores e promotores da DM identificados
Nº de ações de sensibilização realizadas e respetivo público-alvo
Nº de receitas culinárias tradicionais da DM caracterizadas
Nº de feiras /mercados regionais inventariados
Nº de técnicas e métodos propostos para rastrear o padrão alimentar da DM

Contribuir para a valorização do Património Cultural e Imaterial na sociedade e integração da sua salvaguarda no Planeamento Regional e Nacional

Nº de diplomas legais identificados que interferem com a DM
Nº de Conselhos Regionais ativos
Nº de práticas culturais materiais e imateriais registadas
Nº de festividades inventariadas



3.3 INDICADORES: PROMOÇÃO, VALORIZAÇÃO

OBJETIVO ESTRATÉGICO	INICIATIVA ESTRATÉGICA
Contribuir para uma maior coerência e sustentabilidade do vasto conjunto de atividades económicas no país, potenciando a utilização adequada da DM como um valor acrescentado	Nº de recursos da DM com potencial turístico identificados Nº de produtos comercializados associados à DM Nº de raças autóctones e produtos agrícolas valorizados Nº de produtores ligados à DM identificados Ações de promoção da imagem da RIESDM articulada com a imagem da DM
Contribuir para uma imagem integrada associada à DM, potenciando a sua disseminação de forma coordenada	Nº. de ações de sensibilização e promoção da imagem associada à DM Nº de fichas técnicas de receitas da DM associadas à marca da RIESDM

3.4 INDICADORES: TRANSMISSÃO, ATRAVÉS DA EDUCAÇÃO/ ENSINO FORMAL E NÃO FORMAL

OBJETIVO ESTRATÉGICO	INICIATIVA ESTRATÉGICA
Capacitar os agentes de desenvolvimento regional e os profissionais com responsabilidade pela educação, saúde e bem-estar da comunidade e outros, para os valores da DM	Nº de formações criadas e nº de formações oferecidas no âmbito da DM Nº de participantes nas formações em DM Nº de teses de mestrado e doutoramento concluídas no âmbito da DM Nº de workshops realizados sobre DM
Capacitar a comunidade em geral para os valores da DM	Nº de participantes nos workshops sobre DM Nº de agentes da restauração e hotelaria envolvidos nas atividades Nº de sessões de divulgação da DM nas escolas/Câmaras Municipais e ARS Nº de ações de capacitação dos produtores e associações de produtores

APÊNDICE

GRUPO DE TRABALHO 1 PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS

VETORES ESTRATÉGICOS

1. IDENTIFICAÇÃO, INVESTIGAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

Objetivo Estratégico 1: Consolidar a investigação e produção de conhecimento no âmbito da Dieta Mediterrânica (DM)

INICIATIVA ESTRATÉGICA 1: Dar maior coerência ao vasto conjunto de atividades de investigação e de produção de conhecimento desenvolvidas e a desenvolver pelas entidades parceiras no âmbito da Dieta Mediterrânica.

Ação 1.1: Mapeamento de Projetos de Investigação em curso e no âmbito da DM

Descrição: Recolha e sistematização de informação relativa a Projetos de investigação em curso nas instituições parceiras no âmbito da DM

Processos: (i) Definição do grupo de trabalho; (ii) Recolha de informação resultante de atividades/projetos realizados anteriormente ou em curso no âmbito da DM;

Intervenientes: IPG, IPV, UC, IPLeiria, ESHTe, UÉ, IPBeja, UAlg, outras IES da RIESDM

Resultados: Mapa de atividades de investigação que contribuam para a salvaguarda da DM.

Ação 1.2: Identificar a importância da Agricultura Familiar contribui para a DM

Descrição: Identificação das espécies agrícolas produzidas pelos agricultores familiares que estão na base da DM, quais destas são utilizadas para autoconsumo e de que formas são utilizadas.

Processos: (i) Criação de um grupo de trabalho. (ii) Elaboração de um inquérito onde se identifiquem as espécies agrícolas produzidas e consumidas pelos agricultores familiares, bem como as formas de utilização/consumo. (iii) Aplicação do inquérito a agricultores familiares de diferentes regiões do País. (iv) Elaboração de inventário das espécies agrícolas produzidos pelos agricultores familiares. (v) Caracterização das espécies agrícolas produzidos pelos agricultores familiares que estão na base da

DM. (vi) Identificação das espécies produzidas e utilizadas na DM para autoconsumo e das formas de utilização/consumo. (vii) Identificação das principais zonas produtoras das diferentes espécies agrícolas utilizadas na DM.

Intervenientes: IPV, que coordena, IPG, UC, IPLeiria, ESHTe, UÉ, IPBeja, UAlg, , outras IES da RIESDM

Resultados: Reconhecimento da importância da Agricultura Familiar para a DM. Avaliação do contributo do autoconsumo na DM e na economia familiar. Divulgação e promoção de uma atividade para valorização do contributo da agricultura familiar na DM. Elaboração de no mínimo 30 inquéritos por parceiro.

Ação 1.3: Identificação das variedades de azeites e de azeitonas de mesa portuguesas

Descrição: Avaliação das práticas agrícolas associadas à olivicultura em modo de produção sustentável e fazer a caracterização físico-química dos azeites portugueses

Processos: (i) Criação de um grupo de trabalho. (ii) Elaboração de um Manual de Boas práticas de olivicultura em modo de produção sustentável. (iii) Caracterização físico-química, análise genómica de azeites monovarietais portugueses. (iv) Desenvolvimento de um processo de recuperação de compostos antioxidantes e fenólicos de efluentes, (v) identificação e quantificação e incorporação em novos produtos; tratamento dos efluentes.

Intervenientes: UÉvora que coordena, IPG, IPV, UC, IPLeiria, ESHTe, IPSetúbal, IPBeja, UAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Estudos de caracterização e promoção dos azeites de variedades portuguesas e azeitonas produzidos de acordo com o modo de produção sustentável; Estudos de aproveitamento de resíduos dos lagares de azeite e integração com o sistema de tratamento de efluentes. Manual de Boas práticas de olivicultura em modo de produção sustentável.

Ação 1.4: Caracterização dos vinhos provenientes de variedades autóctones

Descrição: Avaliação das práticas agrícolas associadas à viti e vinicultura e fazer a caracterização química de diferentes castas e avaliação do seu potencial enológico

Processos: (i) Criação de um grupo de trabalho. (ii) Elaboração de um Manual de Boas práticas de viti e vinicultura para valorização de castas autóctones. (iii) Caracterização química (fenólica, aromática e volátil) de vinhos provenientes de variedades autóctones. (iv) Caracterização química de diferentes espécies botânicas e avaliação do seu potencial enológico para o envelhecimento de vinhos. (v) Valorização dos vinhos provenientes de variedades autóctones; (vi) desenvolvimento de uma metodologia para a diferenciação geográfica de vinhos.

Intervenientes: IPV que coordena, UÉ, IPG, UC, IPLeiria, ESHTe, IPBeja, UAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Estudos de caracterização química (fenólica, aromática e volátil) de vinhos provenientes de variedades autóctones; Garantir a proteção de castas autóctones; Produção de vinhos com características sensoriais diferenciadoras; Contribuir para a aprovação pelos organismos oficiais (OIV) do uso de espécies botânicas alternativas para o envelhecimento de vinhos; Promoção produtos de vinho e enoturismo, contribuir para o desenvolvimento da terra/rural/sustentabilidade. Manual de Boas práticas de viti e vinicultura para valorização de castas autóctones.

Ação 1.5: Caracterização e promoção do potencial de produção de coagulantes com origem em Portugal

Descrição: Avaliação das práticas associadas à produção de coagulantes vegetais; caracterização do seu potencial para a produção de queijos portugueses DOP e IGP, bem como para a produção de novos produtos alimentares.

Processos: (i) Criação de um grupo de trabalho. (ii) Elaboração de um Manual de Boas práticas de produção de coagulantes vegetais (iii) Caracterização de queijos portugueses DOP e IGP produzidos com coagulante vegetal. (iv) Valorização de queijos portugueses DOP e IGP produzidos com coagulante vegetal. (v) Desenvolvimento de novos produtos a partir de cardo.

Intervenientes: IPBeja, que coordena em articulação com a Universidade Católica Portuguesa (UCP), IPV, UC, IPLeiria, ESHTe, UÉ, UAlg, IPG, IPC, UCP, IPCB, outras IES da RIESDM.

Resultados: Estudos de caracterização e promoção da produção de coagulantes vegetais; Garantir a proteção de queijos portugueses DOP e IGP; Produção de queijos com características sensoriais diferenciadoras; Promoção dos queijos portugueses DOP e IGP, e contribuir para o desenvolvimento da terra/rural/sustentabilidade. Reintroduzir o cardo na alimentação portuguesa. Manual de Boas práticas de produção de coagulantes vegetais

2. PRESERVAÇÃO E PROTEÇÃO

OBJETIVO ESTRATÉGICO: Envolver a comunidade, incluindo os agentes dos vários setores produtivos, na salvaguarda da DM.

INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover um programa de ações de sensibilização sobre a DM e a sua importância para o desenvolvimento sustentável para os diferentes públicos, articulado entre as diversas entidades com responsabilidade nesta área.

Ação 2.1: Identificar e integrar em rede os produtores e utilizadores/consumidores da DM

Descrição: Sensibilizar os produtores para a importância dos produtos da terra e do mar na DM numa lógica de proximidade com o consumidor / restauração/hotelaria, promovendo o seu envolvimento na transformação, divulgação e venda dos seus produtos. Divulgação pela comunidade em geral das principais feiras de produtos tradicionais e mercados de âmbito local.

Processos: (i) Identificar os produtores ligados à DM; (ii) Promover, em conjunto com as Associações de Desenvolvimento Regional e Local e associações de produtores, uma cultura para a preservação e valorização da DM através de campanhas informativas, participação em mostras, feiras e outro tipo de eventos; (iii) Manter atualizada a base de dados com os principais produtores ligados à DM com a Inventariação em fichas individuais com base fotográfica dos diferentes mercados locais e das feiras de produtos tradicionais; (iv) Georreferenciação destes eventos, em interligação/ complementaridade com a paisagem cultural e natural.

Intervenientes: ESHTe que coordena, UÉ, IPG, IPV, UC, IPLeiria, IPBeja, UAAlg, outras IES da RIESDM.

INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover produtos e técnicas ligadas às tradições da Dieta Mediterrânica em estreita relação com os recursos naturais.

Ação 2.2: Autenticidade e rastreabilidade de produtos da DM

Descrição: Desenvolvimento de metodologias expeditas que permitam explicitar a origem e qualidade dos produtos alimentares tradicionais e disponibilizar informação sobre autenticidade e rastreabilidade.

Processos: (i) Criação de um grupo de trabalho. (ii) Desenvolvimento de ferramentas para o despiste de fraudes e para a certificação dos produtos da DM. (iii) Desenvolvimento de ferramentas analítica seletivas para a análise de produtos fitofarmacêuticos.

Intervenientes: UÉ que coordena, IPG, IPV, UC, IPLeiria, ESHTe, IPBeja, UAAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Estudos de caracterização e promoção dos produtos da DM; Garantir a autenticidade e a rastreabilidade dos produtos da DM.

Ação 2.3: Preservação e valorização de raças autóctones

Descrição: Sensibilizar os produtores para a importância da produção de raças autóctones para a promoção da biodiversidade e da sustentabilidade do território, promovendo o seu envolvimento na produção, divulgação e venda dos seus produtos diferenciados.

Processos: (i) Identificar os produtores ligados à DM; (ii) Promover, em conjunto com as Associações de Desenvolvimento Regional e Local e associações de produtores/criadores, uma cultura para a preservação e valorização de raças autóctones no âmbito da DM; (iii) Manter atualizada a base de dados com os principais produtores/criadores ligados à DM; (iv) Validação de metodologias para obtenção de carne maturada para valorização de peças de baixo valor e desperdícios.

Intervenientes: IPV que coordena, UÉ, IPBeja, IPG, UC, IPLeiria, ESHTe, UAAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Sensibilização dos produtores para a

salvaguarda e preservação das raças autóctones e importância na cadeia de valor da Dieta Mediterrânica, através de ações de sensibilização. Base de dados atualizada com os principais produtores.

Ação 2.4: Manual de Boas Práticas para a gestão dos recursos, resíduos e sua valorização

Descrição: Validação de metodologias de integração do sistema de produção com o tratamento de resíduos, e sua valorização para aplicação na indústria agroalimentar e na agricultura entre outras.

Processos: (i) validação de metodologia de tratamento de águas residuais; (ii) validação de metodologias de extração e recuperação de compostos bioativos a partir de resíduos de indústria agroalimentar; (iii) validação de metodologia para a recuperação de água para irrigação;

Responsável: UC

Intervenientes: UC que coordena, IPSetúbal, IPG, IPV, IPLeiria, ESHTe, UÉvora, IPBeja, UAAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Promoção da integração do sistema de produção com a gestão de resíduos e sua valorização. Capacitar os diversos stakeholders do espaço MED para a adoção de práticas inovadoras na produção de produtos e serviços associados à DM. Manual de boas práticas

Ação 2.5: Organizar ações de sensibilização e ações de formação para capacitação nas metodologias de identificação e certificação de produtos da DM

Descrição: A organização de ações de formação ou outras formas de transmissão de conhecimento ligado a conceitos, atividades e produtos da DM, particularmente junto dos agentes económicos, irá sensibilizá-los a capacitá-los para o acréscimo de valor que um produto pode ter quando bem associado a um adequado pacote informativo. A sensibilização da comunidade em geral para a importância de uma alimentação saudável e sustentável com base na DM que contribui para a preservação das tradições alimentares, da sustentabilidade do território e com aumento da literacia em DM e a promoção das práticas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Processos: (i) Criação de um evento anual para divulgação das atividades no âmbito da rede; (ii)

Realização de palestras, conferências ou workshops onde se transmitam conhecimentos técnico-científicos que acrescentem valor aos produtos da DM e que permitam melhor identificá-los, conhecê-los e documentá-los; (iii) Criação de escola de verão itinerante para divulgação das atividades no âmbito da rede; iv) Aconselhamento à organização de processos de registo de patentes e/ou de empresas inovadoras dedicadas à produção, manipulação e comercialização de produtos da DM; (v) criação de website para divulgação das atividades no âmbito da rede;

Intervenientes: UAlg que coordena, IPLeiria, IPG, IPV, UC, ESHTe, UÉ, IPBeja, outras IES da RIESDM.

Resultados: Palestras/conferências/workshops para a divulgação de conhecimentos sobre produtos da DM ou que concorram para a sua promoção. Reconhecimento da qualidade e autenticidade de produtos ligados à DM. Capacitar os diversos stakeholders para a adoção de práticas inovadoras no desenvolvimento de novos produtos e serviços associados à DM. Um evento anual para divulgação das atividades; uma escola de verão; um website.

3. PROMOÇÃO E VALORIZAÇÃO

OBJETIVO ESTRATÉGICO: Aumentar o impacto do conhecimento produzido no âmbito da DM.

INICIATIVA ESTRATÉGICA: Divulgar o conhecimento científico e tecnológico produzido fomentando a salvaguarda da DM.

Ação 3.1: Criar um Roadmap de conjunto de entidades competentes para a promoção e valorização da DM

Descrição: Promoção do mapeamento no território das entidades competentes para a promoção e valorização da DM e seus produtos, nomeadamente facilitadores de transferência/disseminação de conhecimentos associados à DM, facilitadores de transferência/disseminação da legislação aplicável (ex.: segurança alimentar e rotulagem), facilitadores de Boas Práticas de Produção, Transformação, Inovação e Marketing.

Processos: (i) Desenvolvimento de Manuais de Boas Práticas; (ii) Desenvolvimento de ferramentas de apoio no que diz respeito à certificação, rastreabilidade e rotulagem; (iii) Desenvolvimento de website com

georreferenciação das entidades envolvidas.

Intervenientes: UAlg que coordena, IPG, IPV, UC, IPLeiria, ESHTe, UÉ, IPBeja, outras IES da RIESDM.

Resultados: Implementação de estratégias para o reforço do posicionamento no mercado de produtos da DM e de novos produtos/reformulação, de forma a aumentar o seu reconhecimento social e, conseqüentemente, contribuir para o reforço do papel da DM na dinamização dos territórios e sua valorização económica, em termos de segurança alimentar, características nutricionais dos produtos da DM, e facilidade de transporte e distribuição. Manual de Boas Práticas.

INICIATIVA ESTRATÉGICA: Melhorar o potencial transacionável dos produtos da Dieta Mediterrânica.

Ação 3.2: Desenvolvimento e comercialização de produtos diferenciados reconhecidos como naturais, orgânicos e eco sustentáveis no âmbito da DM

Descrição: Identificação de produtos, modo de produção (orgânica, etc.), e de transformação e sua valorização com base nas suas características nutricionais, sensoriais e de sustentabilidade e análise do seu potencial de inovação.

Processos: (i) Recolha de informação; (ii) Compilação da informação recolhida e organização da documentação; (iii) Análise da cadeia de valor do tecido empresarial da fileira dos produtos da DM, desde o produto ao consumidor.

Responsável: IPG

Intervenientes: IPG que coordena, IPV, UC, IPLeiria, ESHTe, UÉ, IPBeja, UAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Produção de informação com as descrições dos produtos, modo de produção (biológico, etc.), e de transformação. Produção de informação relativa à sua valorização com base nas suas características nutricionais, sensoriais e de sustentabilidade e do seu potencial de inovação. Criação de "selo" DM para promoção e valorização dos produtos.

Ação 3.3: Promoção e valorização da produção sustentável de novas espécies em aquacultura

Descrição: Identificação das condições para a otimização do crescimento de novas espécies

Processos: (i) Recolha de informação; (ii) Compilação da informação recolhida e Estabelecimento de protocolos para otimização da fertilização, desenvolvimento embrionário e criação larval de novas espécies produzidas em aquacultura; (iii) Desenvolver dietas que reduzam a mortalidade durante as diferentes etapas do ciclo de vida de novas espécies produzidas em aquacultura; (iv) Análise da cadeia de valor do tecido empresarial da fileira dos produtos de aquacultura, desde o produto ao consumidor.

Intervenientes: IPLeiria que coordena, IPG, IPV, UC, ESHTe, UÉ, IPBeja, UAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Promoção da produção sustentável de novas espécies em aquacultura, e criação de novos produtos alimentares de aquacultura sustentável.

Ação 3.4: Desenvolvimento de embalagens sustentáveis (comestíveis, biodegradáveis, inteligentes) para conservação de produtos

Descrição: Uso de polímeros naturais no desenvolvimento de revestimentos comestíveis e/ou biopelículas para produtos alimentares; caracterização do seu potencial para a produção de queijos portugueses DOP e IGP, bem como para a produção de outros produtos do padrão alimentar da Dieta Mediterrânea.

Processos: (i) Criação de um grupo de trabalho. (ii) Elaboração de um Manual de Boas práticas de produção de embalagens sustentáveis; (iii) criação de portfolio de parâmetros de qualidade e segurança alimentar de embalagens para produtos tradicionais portugueses.

Intervenientes: IPG que coordena, ESHTe, IPV, UC, IPLeiria, UÉ, IPBeja, UAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Estudos conducentes ao aumento de vida útil e de segurança de produtos alimentares regionais. Criação de novas embalagens para diferentes produtos.

Ação 3.5: Promoção de Boas Práticas no controlo de pragas e doenças

Descrição: Identificação de estratégia inovadora, integrada e sustentável, para o controlo de pragas e doenças

Processos: (i) Recolha de informação sobre tipo de pragas e doenças mais comuns que afetam os produtos locais da DM; (ii) Compilação da informação recolhida e Estabelecimento de protocolos para otimização da melhoria dos sistemas produtivos e de proteção das culturas; (iii) Desenvolver sistemas de libertação numa perspetiva integradas e sustentável para a proteção das culturas.

Intervenientes: UC que coordena, IPG, IPV, IPLeiria, ESHTe, IPSetúbal, UÉ, IPBeja, UAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Promoção da produção sustentável de alimentos isentos de pragas e doenças e sem resíduos de pesticidas.

Ação 3.6: Desenvolvimento de tecnologias pós-colheita e de conservação de produtos da DM

Descrição: Valorização de novas tecnologias de pós-colheita adequadas para minimizar as perdas e prolongar o tempo de vida útil dos produtos, com garantia de qualidade e segurança alimentar.

Processos: (i) Desenvolvimento de tecnologias de preservação de alimentos; (ii) Otimização das condições de armazenamento de produtos; (iii) Estudos de estabilidade.

Intervenientes: UÉvora, que coordena, IPG, IPV, UC, IPLeiria, IPBeja, ESHTe, UAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Estudos conducentes ao aumento de vida útil e de segurança de produtos alimentares. Valorização dos produtos em mercados internacionais.

Grupo De Trabalho – Produção, Transformação e Comercialização Sustentável de Alimentos

Manuela Guerra (ESHTe); Susana Silva (IPLeiria); Manuel Patanita (IPBeja); João Dias (IPBeja); Sónia Santos (IPSetúbal); Natália Osório (IPSetúbal); Hélia Cardoso (UÉ); Maria João Cabrita (UÉ); Raquel Garcia (UÉ); Ivânia Esteves (UC); Célia Quintas (UAlg); Anabela Romano (UAlg). Coordenação: Paula Borges (IPG)

4. TRANSMISSÃO DE COHECIMENTO/ ENSINO (FORMAL E NÃO FORMAL)

OBJETIVO ESTRATÉGICO: Capacitar os produtores, consumidores, agentes de desenvolvimento regional e os profissionais com responsabilidade pela educação, saúde e bem-estar da comunidade e outros, para os valores da DM e dos seus produtos.

INICIATIVA ESTRATÉGICA: Promover o conhecimento no âmbito da DM e a transferência de tecnologia no âmbito da DM.

Ação 4.1: Promover a produção científica na área da DM

Descrição: A sensibilização da comunidade académica para a importância da produção científica no âmbito da DM, com a realização de teses/dissertações e a divulgação dos resultados em congressos, simpósios e publicações.

Processos: (i) Preparação de plano de comunicação e disseminação de resultados; (ii) realização de ações de sensibilização junto da comunidade académica de modo a motivar para a produção e divulgação de conhecimento no âmbito da DM; (iii) criação de prémio anual "melhor trabalho académico" no âmbito da promoção da DM e dos seus produtos.

Intervenientes: UAlg que coordena, IPG, IPV, UC, IPLeiria, ESHTe, IPSetúbal, UÉ, IPBeja, outras IES da RIESDM.

Resultados: Disseminação do conhecimento junto da comunidade científica e académica sobre DM e seus produtos. Prémio "melhor trabalho académico" da DM. Artigos científicos. Comunicações orais e em painel.

Ação 4.2: Promover a divulgação da DM e seus produtos em feiras e eventos técnicos

Descrição: Divulgação pela comunidade nas principais feiras e eventos técnicos no âmbito da Produção e Produtos Alimentares, e Sustentabilidade.

Processos: (i) Criação de um Grupo de Trabalho que junte os diversos organismos passíveis de fornecer informação na área; (ii) Inventariação das feiras e eventos técnicos; (iii) Georreferenciação destes eventos.

Intervenientes: ESHTe que coordena, IPG, IPV, UC, IPLeiria, IPSetúbal, UÉ, IPBeja, UAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Sensibilização das entidades para a salvaguarda e preservação dos produtos da DM e da conservação da sua identidade. Roadmap de feiras e eventos técnicos.

Ação 4.3: Promover a capacitação dos produtores e associações de produtores para a DM, seus produtos e modo de produção sustentável.

Descrição: Capacitação da comunidade para a Produção sustentável de Produtos integrados na DM.

Processos: (i) Criação de um Grupo de Trabalho; (ii) Planificação e elaboração de módulos tipificados para cada tipo de produto/modo de produção/processamento; (iii) Dinamização das ações de capacitação.

Intervenientes: UÉvora que coordena, IPV, IPG, UC, IPLeiria, ESHTe, IPBeja, UAlg, outras IES da RIESDM.

Resultados: Sensibilização dos produtores e das associações de produtores para a salvaguarda e preservação dos produtos da DM e da preservação da sua identidade.

GRUPO DE TRABALHO 2 SAÚDE, ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Coimbra, 2020
Proposta para Plano de Ação 2020/2021
Saúde, Alimentação e Nutrição

Ação: Desenvolver projetos de investigação no âmbito da DM.

Descrição: Desenvolvimento de projetos de investigação fundamental, translacional e transnacional, permitindo a colaboração dos investigadores das RIESDM nas diversas áreas da DM. Estes projetos poderão ser, também, desenvolvidos em parceria com a Indústria Alimentar (produtos da DM).

Processos: Identificação de parcerias e formação de consórcios, elaboração de projetos, levantamento de fontes de financiamento, elaboração e submissão de candidaturas

Intervenientes: Membros da RIESDM; stakeholders da indústria alimentar e da área da saúde, entre outros.

Resultados: Estabelecimento de uma rede entre IES, fundações e diferentes organizações; obtenção de financiamento para atividades de investigação que contribuam para a salvaguarda da DM.

Ação: Projetos de investigação transnacionais em curso.

Descrição: Projetos em curso em colaboração com entidades internacionais

Processos: Formação do consórcio, elaboração de projetos e candidatura a financiamento.

Resultados: Elaborar Relatório Final, disseminação dos resultados em publicações nacionais e internacionais, apresentação dos resultados em eventos nacionais/ internacionais.

Ação: Validação e aplicação da PREDIMED score na RIESDM

Descrição: Avaliação do score de adesão a dieta Mediterrânica (PREDIMED score) em toda a comunidade académica nas diversas instituições da RIESDM

Processos: Aplicação do score PREDIMED em todas as IES que integram a RIESDM e tratamento e análise dos dados, com a finalidade de conhecer o nível de adesão à DM na IES, validar a escala PREDIMED para a nossa população, elaborar comparações intra e inter instituições, observar semelhanças e diferenças entre os diferentes grupos dentro de cada comunidade académica e entre as diferentes áreas de formação.

Intervenientes: Membros da RIESDM.

Resultados: Elaboração de relatório final, possibilidade de publicação em revistas científicas, apresentação de resultados em congressos. Promoção de iniciativas dirigidas às comunidades académicas das IES com o objetivo de aumentar a adesão à DM.

Ação: Validação e aplicação do score PREDIMED KID (KidMed).

Descrição: Validação e Avaliação do score de adesão à Dieta Mediterrânica a crianças/jovens dos 4º anos, 2º,3º ciclo de escolaridade e ensino secundário.

Processos: Elaboração de projeto conjunto

Intervenientes: Membros da RIESDM

Resultados: O objetivo é a validação e avaliação do score da PREDIMED KID

Ação: Avaliar o consumo de plantas aromáticas e especiarias na população

Descrição: Perfil de consumo das plantas aromáticas e especiarias na população nas diversas instituições da RIESDM.

Processos: Elaboração de projeto

Intervenientes: Membros da RIESDM

Resultados: O objetivo é avaliar o consumo, elaborar comparações geográficas, observar semelhanças e diferenças entre os diferentes grupos dentro de cada comunidade e a adesão. Possibilidade de publicação em revistas científicas, apresentação de resultados em congressos.

Ação: Avaliação da Adesão à Dieta Mediterrânica e Avaliação Antropométrica na população da cidade de Coimbra.

Descrição: Avaliação da Adesão à Dieta Mediterrânica (PREDIMED) e Avaliação Antropométrica na população da cidade de Coimbra integrado na Semana das Ciências Aplicadas à Saúde (SCAS).

Processos: Avaliação anual aberta à comunidade durante uma semana para aplicação do PREDIMED e avaliação antropométrica.

Intervenientes: IPC–ESTeSC; AEstudantes ESTeSC; ESEnFC; AEstudantes da ESEnFC, área comercial.

Resultados: O objetivo é caracterizar o nível de adesão da amostra à Dieta Mediterrânica e sua relação com avaliação antropométrica; valorização da Dieta Mediterrânica e composição corporal, desenvolvimento de investigação científica e publicação de dados científicos.

Ação: NutriactiViseu

Descrição: Avaliar os hábitos alimentares (aplicação do score PREDIMED), promover a literacia nutricional e com base na Dieta Mediterrânica melhorar os hábitos alimentares na Diabetes Tipo 2.

Processos: Atividade desenvolvida com uma população com mais de 65 anos com DM2. A atividade apresenta uma duração máxima de 90 minutos onde se desenvolvem workshops gastronómicos, nutricionais e sensoriais, com a elaboração de receitas e demonstração de técnicas culinárias simples, saudáveis e apelativas.

Intervenientes: ESAV, ESSV, Câmara Municipal de Viseu e outras IES da Rede

Resultados: Melhoria da qualidade da dieta de grupos populacionais mais vulneráveis.

Ação: Estabelecer parcerias entre os membros da RIESDM e outras instituições/stakeholders;

Descrição: A concertação do trabalho das RIESDM com outras instituições de investigação e outros stakeholders incrementará a articulação entre as diferentes áreas e saberes.

Processos: Elaboração dos projetos e candidatura a financiamento

Preparação de uma minuta de acordo/cooperação; realização de ações/reuniões de sensibilização com vista ao seu envolvimento na articulação.

Intervenientes: Membros da RIESDM, todas as instituições e associações com responsabilidade nesta área.

Resultados: Articulação do trabalho desenvolvido pelas diferentes instituições, com a consequente otimização dos recursos e maior impacto dos seus resultados.

Ação: Projeto já concluído a 15/09/2019

Descrição: Projeto SALTREduction – SAICT 24003 – Projeto financiado FCT / Horizonte 2020 – Desenvolvimento microencapsulados de plantas aromáticas e especiais de formulação para redução de sal em contexto familiar e restauração – projeto terminado a 15/09/2019

Intervenientes: ESHTe

Resultados: Publicações. Produto para utilização na redução de sal, em fase de otimização do processo para produção industrial e parceria com empresa para produção e comercialização.

Ação: Criar uma plataforma de partilha e disseminação de conhecimento

Descrição: Promover a organização de conferências, seminários e outros eventos de carácter técnico-científico e artístico que permitam divulgar os resultados dos Projetos de investigação em curso nas diferentes IES da Rede.

1) MED4Youth ("Mediterranean enriched diet for tackling youth obesity")

[FMUC e Hospital Pediátrico-CHUC e Instituições de Espanha, Itália, Israel e Jordânia]

2) FRUITIFY – "Uso do sumo de mirtilo como estratégia nutracêutica dirigida à disbiose intestinal para prevenir a evolução da pré-diabetes para a diabetes" (FMUC, FCTUC, CNC e Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto)

3) Bolsa Ignição INOVC2020: "O potencial terapêutico de folhas senescentes de *Vaccinium Corymbosum* L. (mirtilo) na Esclerose Múltipla: valorização de um subproduto agrícola regional"

[FMUC, Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto com o Patrocínio da Cooperativa Agropecuária dos Agricultores de Mangualde CRL (COAPE)]

Processos: A organização e realização de eventos periódicos que promovam a análise e discussão de projetos no âmbito da DM e dos seus resultados irão promover a consolidação de redes de investigadores e aumentar a produção de conhecimento sobre a DM e o impacto dos seus resultados.

Intervenientes: Membros da RIESDM e outras instituições/stakeholders que se queiram associar

Resultados: Divulgação e promoção das atividades científica e técnica no âmbito da DM. Promoção de criação de outras parcerias. Aumento da visibilidade dos resultados.

Ação: Capacitar a comunidade em geral e os agentes económicos em particular para a importância da identificação, valorização e documentação dos produtos da DM;

Descrição: A realização de ações de formação para capacitação de agentes económicos, no âmbito da DM, contribuirá para a transferência de conhecimento e informação associada ao conceito de Dieta Mediterrânica e à autenticidade, qualidade e manipulação dos produtos associados à DM.

Processos: Participação na organização de eventos associados à temática da DM; e que promovam a partilha de conhecimentos científicos e técnicos no âmbito da DM;

Intervenientes: Membros da RIESDM e outras instituições/stakeholders que se queiram associar

Resultados: Promoção de boas práticas na promoção da autenticidade, qualidade e manipulação dos produtos associados à DM.

Ação: Identificar os potenciais promotores da DM

Descrição: Sensibilizar os diferentes agentes económicos e culturais para a importância da DM, promovendo o envolvimento de toda a sociedade nas iniciativas necessárias à implementação do conceito de DM.

Processos: Criar um grupo de trabalho com os representantes de diferentes entidades com ação na comunidade, Identificação das ações de sensibilização em curso e dos respetivos públicos-alvo (população escolar, população sénior, comunidade em geral, agentes do setor económico, agentes dos cuidados de saúde primários, entre outros); criação de um plano anual para a organização de ações de sensibilização dos diferentes públicos-alvo; implementação e monitorização do plano de sensibilização da comunidade e dos diversos agentes do setor económico.

Intervenientes: Membros da RIESDM e outros parceiros da comunidade

Resultados: Sensibilização da comunidade e dos diversos agentes dos diversos setores para a importância da DM. Promover uma maior participação e envolvimento de toda a comunidade na Salvaguarda da DM.

Ação: Avaliar as perceções sobre alimentação e competências alimentares

Descrição: Avaliação das preocupações, perceções e competências alimentares dos estudantes e profissionais da área alimentar (no caso particular da ESHTe - Alunos de PAR (e DGH) no 1º ano (à entrada), alunos de PAR (e DGH) ESHTe 3º ano (à saída), profissionais da hotelaria e restauração (ex alunos ESHTe e outros). Possibilidade de envolver outras IES com formação nas mesmas áreas. Envolver entidades do setor alimentar – Turismo de Portugal / AHRESP / APCP.

Processos: Elaborar o projeto, desenvolver questionário a aplicar, novas metodologias de intervenção/abordagem.

Intervenientes: Membros da RIESDM, Turismo de Portugal, Escolas de Hotelaria e Turismo, agentes hoteleiros e outros que se queiram associar.

Resultados: Identificação e compreensão das perceções e competências que os profissionais da área alimentar têm em matéria de alimentação, nutrição, sustentabilidade, preparação e confeção de alimentos de origem vegetal, assim como identificar o mesmo em relação aos alunos à entrada e à saída, procurando perceber se há diferenças. A partir dos resultados encontrados, sugerir alterações nos programas curriculares intervindo sobre as competências omissas. Promoção da DM no sector da restauração e hotelaria.

Como disseminação dos resultados prevê-se a publicação em revistas científicas e apresentação em congressos/ outros eventos nacionais e internacionais.

Ação: “Feirinha” da DM do IPG – Divulgar as feiras/ mercados regionais

Descrição: Feira de produtos mediterrânicos da região da Guarda a realizar no campus do IPG, em estreita colaboração com a Câmara, AAPIM (Associação de Agricultores para Produção Integrada de Frutos de Montanha), que seria responsável por mobilizar os produtores e organizar a feira.

Processos: Criação de uma moeda social “BIOMOEDAIPG” que permita comprar os produtos ou trocar na feira, esta moeda pode ser trocada contra produtos ou por dinheiro (euros), entende-se produtos como sejam produtos da horta e seus derivados p.e. mel, que de seguida são colocados à venda numa banca. No caso das visitas das escolas e universidade sénior, a troca pode ser feita contra produtos e receitas culinárias, que utilizem o conjunto de produtos previamente identificados como integrantes a DM.

Intervenientes: IPG, AAPIM, Câmara e outros membros da Rede que se queiram associar

Resultados: Envolvimento de todos os agrupamentos escolares e universidade sénior, bem como a restante população da Guarda, reforçando a visibilidade do IPG na comunidade.

Ação: Base de dados de receitas de DM

Descrição: Recolha de receitas culinárias no âmbito da DM junto dos agrupamentos escolares aderentes, Universidade Sénior, outras associações e restaurantes da região. Estabelecer um roteiro da DM na Guarda em conjunto com os restaurantes aderentes, que devem propor refeições, de igual preço, a ser pago através da “BIOMOEDAIPG” de modo a ser possível divulgar o evento e sabermos o seu impacto na comunidade.

Processos: criação de uma base de dados de receitas tradicionais

Intervenientes: Agrupamentos escolares, Associações recreativas e culturais, Universidade Sénior, restaurantes e outras entidades que se queiram associar à iniciativa.

Resultados: Apoio à restauração com divulgação dos produtos regionais pertencentes à DM.

Ação: Recolha de receitas culinárias

Descrição: Recolha junto dos agrupamentos escolares aderentes das receitas culinárias, Universidade Sénior, outras associações e restaurantes da região.

Processos: Criação de um site que permita a inclusão das receitas culinárias e sua posterior divulgação.

Intervenientes: Universidades e/ou academias sénior Agrupamentos escolares, Universidade Sénior, outras associações e restaurantes das regiões bem como hotelaria e turismo

Resultados: Portfolio eletrónico de receitas tradicionais, como forma de preservação do património material e imaterial. Colocação nos diversos alojamentos hoteleiros como forma de divulgação – “Uma receita por dia de Dieta Mediterrânica”.

Ação: Feirinha da Dieta mediterrânica do IPG

Descrição: Feira com os diversos produtores da região em colaboração com a AAPIM (Associação Agricultores para a Produção Integrada de Frutos e Montanha)

Processos: Disponibilização de alimentos listados da DM, por parte dos produtores para a feira sobretudo do excedente produtivo como forma de divulgação da produção e dos diversos produtos e empresas

Intervenientes: IPG, Produtores e AAPIM

Resultados: Número de produtos transacionados através da BIOMOEDAIPG, número de visitantes da Feirinha da Dieta Mediterrânica do IPG

Ação: Criação de um logo da Rede IES para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica

Descrição: A utilização de um logo por todas as IES da Rede permitirá um maior envolvimento/ disseminação da mensagem por todas as IES

Intervenientes: IES e outros parceiros da área de design

Resultados: Logotipo com identidade RIESDM

Ação: Desenvolvimento de um modelo de ficha técnica / receita com identidade RIESDM

Descrição: Desenvolvimento de um modelo de ficha técnica / receita com identidade RIESDM, associado ao desenvolvimento de uma infografia para apresentação das porções alimentares nas receitas / fichas técnicas, com o objetivo de aumentar a literacia sobre a relação entre porção e quantidade associada, e as respetivas recomendações, colocando o foco nos alimentos consumidos em detrimento do foco sobre os valores nutricionais (conceito abstrato). No seguimento da ação anterior, reestruturar a forma de designação dos pratos, invertendo a ordem, iniciando pelos componentes de origem vegetal, deixando para último lugar os alimentos de origem animal, de acordo com o que prevê a DM - maior enfoque sobre os alimentos de origem vegetal sobre de origem animal.

Intervenientes: IES da Rede. Esta atividade pode ser desenvolvida em parceria com a Escola Superior de Comunicação Social (IPL).

Resultados: Mudança de perceções, criação de uma maior consciência sobre os conceitos associados à DM.

Ação: Adesão das IES da Rede ao selo de excelência "Alimentação Saudável no ensino superior"

Descrição: Adesão das IES da Rede ao selo de excelência "Alimentação Saudável no ensino superior" da DGS. O Projeto Selo de Excelência "Alimentação Saudável no ensino superior" está integrado no Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS) e da Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS).

Intervenientes: RIESDM e DGS

Resultados: Pretende-se que a médio prazo as IES da rede sejam detentoras desta distinção pública.

Ação: Realização de formação graduada e pós-graduada em Dieta Mediterrânica

Descrição: Seminários/Cursos no ensino pré e pós-graduado nas IES membros da rede. Como exemplo temos o Curso no Programa de Doutoramento sobre Nutrição (Dieta Mediterrânica) e Promoção da Saúde/Prevenção de Doenças Crónicas, na FMUC.

Processos: Organizar Seminários/Cursos; Estabelecimento de outras parcerias; disponibilização da oferta formativa já existente em algumas IES

Intervenientes: Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra (FMUC), Escola Superior de Enfermagem de Coimbra e outras IES da REDE

Resultados: Disseminação do conhecimento sobre DM permitindo a sua salvaguarda.

Ação: Criar planos de formação para diferentes atores da educação e saúde

Descrição: Seminários/Workshops sobre Dieta Mediterrânica e Promoção da Saúde/Prevenção de Doenças Crónicas com outras Faculdades da UC (ex. FCTUC, FCDEF, FLUC, FFUC) e outras IES da REDE

Processos: Organizar Seminários/Workshops

Intervenientes: RIESDM

Resultados: Disseminação do conhecimento sobre DM permitindo a sua salvaguarda.

Ação: Promover/Colaborar na realização de workshops sobre Alimentação Mediterrânica

Descrição: A sensibilização da comunidade em geral para a importância de uma alimentação saudável e sustentável com base em produtos mediterrânicos contribui para a preservação das tradições alimentares, o aumento da literacia em DM e a promoção das práticas alimentares mediterrânicas.

Processos: Criação de grupos de trabalho com as entidades com competência neste âmbito; preparação de plano de formação; implementação do plano de formação.

Intervenientes: Membros da RIESDM e outros parceiros que se queiram associar.

Resultados: Aumento do conhecimento da comunidade em geral sobre alimentação mediterrânica.

Ação: Promover a saúde com a DM (“Saúde e Sentidos”)

Descrição: Criação de um programa de saúde com o objetivo de melhorar a qualidade da alimentação de grupos populacionais com maior risco nutricional, nomeadamente idosos e doentes crónicos (diabéticos, doentes de Alzheimer, celíacos...). Aprendizagem e aquisição de competências práticas para alcançar hábitos alimentares saudáveis, é facilitada pela experiência na aquisição de alimentos e na aprendizagem de técnicas culinárias para elaborar os alimentos característicos da dieta mediterrânica.

Processos: Atividades realizadas com pequenos grupos das populações-alvo, com uma duração máxima de 90 minutos (máximo) onde se desenvolvem workshops de compras (fazer o percurso por secções de hortofrutícolas e peixe), gastronómicos, nutricionais e sensoriais, com elaboração de receitas e demonstração de técnicas culinárias simples, saudáveis e apetecíveis adaptadas à idade e situação patológica.

Intervenientes: ESAV, ESSV, Câmara Municipal de Viseu, Centro de Apoio Alzheimer Viseu, Hipermercados e outras IES que se queiram associar.

Resultados: Promoção da qualidade da alimentação de grupos populacionais mais vulneráveis.

Ação: Jogos pedagógicos em torno da DM, construção de uma roda dos alimentos por parte dos alunos dos diversos agrupamentos na sua visita à Feirinha da Dieta Mediterrânica do IPG.

Descrição: os alunos são organizados em equipas, seriam informados das bases de uma dieta mediterrânica equilibrada, selecionam os diversos alimentos na quantidade e proporção até preencherem a roda dos alimentos. Ganha a equipe que melhor o fizer no menor tempo possível.

Processos: Criação e organização do jogo

Intervenientes: Escola de Saúde, agrupamentos de escolas, agrupamentos de escoteiros

Resultados: atingir o maior número de educandos possível, dar a conhecer a DM a uma população com os seus gostos alimentares em formação.

Ação: Workshops em escolas, lares, associações e outras instituições

Processos: Projetos práticos de aplicação em contexto real das unidades curriculares Artes Culinárias – cozinha dietética e dietética

Intervenientes: ESHTe, ESSA (projeto Geração S+)

Resultados: desenvolvimento de receitas equilibradas e sustentáveis, de baixo custo e de execução simples, inovando a partir das nossas tradições alimentares com particular incidência sobre a Dieta Mediterrânea.

Processos: Promoção da DM, contributo para o aumento da literacia, Livros de receitas

Ação: Realizar sessões de divulgação da Alimentação Mediterrânica nas escolas

Descrição: A sensibilização da comunidade escolar, e em particular da população estudantil, é fundamental para a transmissão das saudáveis tradições alimentares às gerações mais jovens, bem como para o aumento da literacia em DM e promoção das práticas alimentares mediterrânicas.

Processos: Elaboração e realização de sessões de divulgação da alimentação mediterrânica.

Intervenientes: Docentes e investigadores da RIESDM.

Resultados: Aumento do conhecimento dos jovens sobre alimentação mediterrânica. Promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Ação: A ação acima descrita (jogo), a inclusão destas dietas nas cantinas escolares

Descrição: Inclusão da DM nas cantinas escolares

Processos: Confeção das diversas receitas com os diversos produtos previamente assinalados como DM

Intervenientes: Escolas e cantinas

Resultados: Ênfase no gosto pela DM e na sua implicação direta na prevenção da doença e promoção da saúde.

Ação: Azeite: qualidade, nutrição e saúde

Descrição: Workshop na área da qualidade e nutrição do azeite, benefícios para a saúde. Inclui prova organoléptica de azeite com foco em azeites DOP.

Processos: Organização de workshop aberto ao público em geral.

Intervenientes: IP Setúbal

Resultados: Promoção de um produto tradicional e aumento do conhecimento sobre os efeitos benéficos associados ao consumo do azeite.

Ação: Avaliação da Glicémia, Pressão Arterial; Bioimpedância nas Bancas da Saúde

Descrição: estabelecer a ligação entre a DM e a condição de saúde e capacidade física, como ciclo virtuoso.

Processos: Banca da saúde

Intervenientes: Escola de Saúde/Escola de Educação/ IES da REDE

Resultados: modificar o comportamento alimentar e diminuir o sedentarismo na população que visitar a Feirinha da Dieta Mediterrânica do IPG.

Ações já realizadas

Descrição: Ações organizadas pelo IPSantarém em 2019 onde foram feitas apresentações sobre a dieta mediterrânica:

3ª edição da Semana de Hábitos Saudáveis (Serviços de Ação Social do IPSantarém, 1 a 5 de abril, 2019; Seminários no âmbito de cursos ministrados na Escola Superior Agrária, abertos à comunidade exterior (6 de maio; 30 de maio); Seminário teórico metodológico UMIS (Escola Superior de Saúde, 25 de junho); Ações organizadas por outras instituições onde o IPSantarém fez apresentações sobre dieta mediterrânica: IV Jornadas Pedagógicas, Câmara Municipal de Óbidos (15 de julho);

Intervenientes: Instituto Politécnico de Santarém

Descrição: 1º Fórum Dia Mundial da Alimentação: a pensar em si e na sua saúde, 16/10/2019

Intervenientes: Escola Superior de Enfermagem de Coimbra

GRUPO DE TRABALHO 2

Grupo Saúde, Alimentação e Nutrição

Marina Montezuma Vaquinhas (Interlocutora); montezuma@esenfc.pt ; Agostinha Melo Corte; Ana Lúcia Baltazar Santos; Cátia Braga Pontes; Cláudia Viegas; Edite Teixeira de Lemos; Elsa Lamy; Isabel Fernandes; João Carlos Leitão; Luís Soares Luís; Maria Palma Mateus; Marisa Cebola; Olga Amaral; Paula Pinto; Raquel Seiça; Renata Barros; Sónia Santos

GRUPO

TRABALHO 3

GASTRONOMIA

E PATRIMÓNIOS

ALIMENTARES

Vetor Estratégico 1 – Identificação, Investigação e documentação

b1) Iniciativa estratégica: Divulgar o conhecimento científico e tecnológico produzido fomentando a salvaguarda da DM

i) Ação: Inventariação dos recursos científicos existentes nas IES da Rede

Descrição: levantamento nos repositórios ou outras plataformas de dissertações, projetos concluídos ou em curso no âmbito da DM

Processos: pesquisa e recolha junto das IES e dos Diretores de Cursos das IES da Rede

Intervenientes: Diretores de Cursos das IES da Rede e seus colaboradores

Resultados: disponibilização online deste inventário

IES da Rede participantes

- Universidade de Coimbra (FLUC)
- IP Porto (ESHT)
- IPBeja

ii) Ação: Desenvolver Projetos de Investigação no âmbito da Dieta Mediterrânica (ESTH/IPG)

Descrição: Promoção de candidaturas a programas de financiamento da Agência Nacional de Inovação e/ou Fundação para a Ciência e Tecnologia, entre outras. Estes projetos devem possuir carácter inovador e incorporar desenvolvimentos técnicos ou tecnológicos significativos. Estes projetos devem ainda caracterizar-se por possuir carácter de investigação e desenvolvimento.

Processos: (i) Definição do grupo de trabalho para preparar a(s) candidatura(s); (ii) Recolha de informação resultante de atividades/projetos realizados anteriormente; (iii) Preparação de candidatura(s), seleção de programas de financiamento adequados e submissão de candidatura(s) aos programas de financiamento.

Intervenientes: 18 Instituições de Ensino Superior.

Resultados: Obtenção de financiamento por parte da FCT para atividades de investigação que contribuam para a salvaguarda da DM. Candidatura submetida e candidatura aprovada.

ii) Ação: Promover a organização de eventos

Descrição: Realizar eventos que promovam a análise e discussão de temáticas relacionadas com a DM.

Processos: Estímulo e apoio a iniciativas de organização de eventos que promovam a partilha de conhecimentos científicos e técnicos relacionadas com a DM.

Responsável e Intervenientes: Responsável: ESTH/IPG e outros Membros da RIESDM.

Resultados: Realização de 3 seminários relacionados com a promoção e a salvaguarda da Dieta Mediterrânica.

Vetor Estratégico 2

Preservação e proteção

a2) Iniciativa Estratégica: Promover produtos e técnicas artesanais ligadas às tradições da Dieta Mediterrânica em estreita relação com os recursos naturais

i) Ação: Promoção dos sabores e saberes da preparação e confeção dos produtos tradicionais presentes na DM das Confrarias Portuguesas

Descrição: Desenvolvimento de Jantares temáticos com degustação dos produtos alimentares das confrarias e tertúlia com os confrades.

Processos: Articulação entre vários agentes de produção, promoção e consumo para a realização de jantares temáticos das Confrarias

Intervenientes: Confrarias Gastronómicas, Docentes e discentes de IES da Rede

Resultados:

Organização de 6 jantares temáticos anuais

Organização de 10 almoços na cantina, com alimentos exclusivamente da dieta mediterrânica

IES da Rede participantes

- IP Porto (ESHT)
- CEI-ISCAP-P.Porto
- IPBeja

b2) Iniciativa Estratégica: Contribuir para a preservação do Património Cultural e Imaterial (PCI) de Portugal através da sua inventariação e contínua atualização

i) Ação: Identificar os produtos associados à DM na Região da Serra Estrela

Descrição: Levantamento dos produtos associados à DM e que fazem parte da Gastronomia Típica da Região da Serra Estrela

Processos: Identificação dos produtos produzidos na Região da Serra da Estrela e restante distrito da Guarda e que se possam associar à DM.

Intervenientes: ESTH/IPG

Resultados: Criação de um base dados com a história e característica desses produtos para posterior divulgação

IES da Rede participantes

ESTH/IPG

Vetor Estratégico 3

Promoção e valorização

a1) Iniciativa Estratégica: Promover a DM como agente valorizador das diferentes atividades económicas ligadas direta ou indiretamente ao turismo, nomeadamente à hotelaria e à restauração, à agropecuária e à indústria transformadora.

i) Ação: Promoção dos sabores e saberes da preparação e confeção de produtos presentes na DM de Restaurantes e Festivais Gastronómicos

Descrição:

Desenvolvimento propostas de cardápios de restaurantes que espelhem os princípios da DM (produtos locais, sazonais, sustentáveis; confeções tradicionais e inovação com respeito por esses produtos e valores)

Criação de roteiro de Festivais e Feiras Gastronómicos com produtos da DM

Criação de Rotas Gastronómicas a partir de obras literárias

Articulação entre vários agentes de produção, promoção e consumo para a elaboração de cardápios de restaurantes

Processos:

Realização de Inquéritos e entrevistas com produtores, comerciantes de restauração e consumidores sobre oferta e procura de produtos da DM;

Inventariação e caracterização de Festivais e Feiras Gastronómicos com produtos da DM

Intervenientes: Restaurantes, Autarquias, Docentes e discentes de IES da Rede

Resultados:

Levantamento da oferta de restauração disponível em matéria de DM

Sugestões de reforço ou reconfiguração da oferta de produtos da DM nesses cardápios

IES da Rede participantes

- Universidade de Coimbra (FLUC)

- CEI-ISCAP-P.Porto

- Instituto Politécnico de Viseu (ESAV e ESTGV)

- IPBeja

ii) Ação: Divulgar a DM no âmbito das Feiras Gastronómicas

Descrição: Integrar a temática da DM no âmbito das Feiras Gastronómicas.

Processos: (i) Prestação de informação sobre a DM a visitantes e participantes; (ii) Distribuição de material informativo sobre a DM; (iii) Exposição/decoração de espaços /stands com imagens/objetos associados à DM; (iv) Demonstração e/ou provas de produtos e/ou iguarias da DM.

Responsável e **Intervenientes:** IPG + Outros Membros da RIESDM.

Resultados: Valorização e promoção dos diferentes produtos gastronómicos associados à DM.

Vetor Estratégico 4

Transmissão, através da educação/ensino formal e não formal

a1) Iniciativa Estratégica: Promover o conhecimento e a transferência de tecnologia no âmbito da DM

i) Ação: Promoção do ensino, da investigação científica

e do conhecimento aplicado nas áreas da Gastronomia e dos Patrimónios Alimentares, relativas à DM.

Descrição: Realização de dissertações de mestrado e teses de doutoramento com temas relativos à DM; Realização de investigação em projetos colaborativos entre várias IES e com agentes externos às IES (empresas, autarquias, museus, ...)

Realização de ações de formação ligadas ao turismo, nomeadamente hotelaria e restauração da importância da DM e sua aplicabilidade; Publicação de trabalhos.

Processos: Organização de fórum de apresentação de cursos, dissertações, teses e projetos em curso ou a desenvolver em conjunto.

Intervenientes: Diretores de cursos, docentes e alunos atuantes nesta área da Rede IES; Dirigentes de instituições parceiras externas às IES.

Resultados:

Relatório dos trabalhos em curso;
Estabelecimento de coorientações ou projeto conjuntos entre as IES da Rede.

IES da Rede participantes

- Universidade de Coimbra (FLUC)
- IP Porto (ESHT)
- CEI-ISCAP-P.Porto
- Instituto Politécnico de Viseu (ESAV e ESTGV)

ii) Ação: Criar um plano de ação para a sensibilização relativamente à DM nas cantinas do IPG e Eventos/ Serviços da ESTH

Descrição: A transmissão de conhecimento é fundamental para o conhecimento da DM e boas práticas associadas à DM.

Processos: Conceção de ações de sensibilização sobre menus e boas práticas associadas à DM.

Intervenientes: ESTH/IPG.

Resultados: Aumento do conhecimento da comunidade estudantil sobre alimentação mediterrânica.

GRUPO DE TRABALHO 3:

Gastronomia E Patrimónios Alimentares

Daniel Azevedo (ESHTE); Clara Sarmiento (ESHTE); Sara Cerqueira Pascoal (ESHTE); Isabelle Tulekian (ESHTE); Sandra Ribeiro (ESHTE); Maria João Cameira (ESHTE); Rui Ganhão (IPLeiria); Ana Lúcia Baltazar (IPLeiria); Maria João Lima (IPV); Ricardo Guerra (IPG); Ana Piedade (IPBeja); João Bernardes (UA|g);
Coordenação: Carmen Soares (UC)

GRUPO DE TRABALHO 4

CULTURA E ESTILO DE VIDA SAUDÁVEL

Cultura e estilo de vida saudável**Grupo de trabalho**

Tendo como balizas as palavras chave abaixo indicadas, assinalam-se 3 conjuntos de ações que visam a identificação e a divulgação de práticas e processos culturais (materiais e imateriais) relacionados com a DM.

Propõe-se que se comece por identificar os processos de produção tradicional sustentáveis, bem como as paisagens culturais em grande parte daí resultantes, para se passar à divulgação de toda uma cultura de contacto com a terra e com o mar, determinada por um estilo de vida em comunidade e em harmonia com a natureza. Termina-se com as expressões imateriais dessa cultura e estilo de vida, projectados em crenças e festividades que procuram assegurar a continuidade do ciclo produtivo e daquela harmonia. No final, espera-se poder disponibilizar um conjunto de elementos que caracterize uma cultura vinculada à DM e seus princípios.

Palavras chave: Sazonalidade; Proximidade; Sustentabilidade; Partilha; Ar livre; Atividade física; Festividades; Paisagens culturais / Arquitetura vernacular / Hortas

Ações:

1. Identificação de Práticas Culturais Materiais relacionadas com a DM
 - 1.1. Processos tradicionais de produção sustentável (identificar os processos tradicionais mais relevantes de produção sustentável, típicos da DM)
 - 1.2. Paisagens culturais (identificar paisagens culturais tipo)

Divulgação do estilo de vida mediterrânica

- 3.1. Práticas culturais de proximidade e de partilha: sazonalidade, entre-ajuda e atividade física
- 3.2. Processos de produção sustentável: gestão da água, diversidade de espécies e reciclagem
- 3.3. Paisagens culturais e ar livre:
 - 3.3.1. Artes de pesca e Património marítimo
 - 3.3.2. Práticas agrícolas sustentáveis, hortas e Património genético
 - 3.3.3. Paisagens construídas
3. Identificação e Divulgação de Festividades cíclicas: feiras, festas e celebrações religiosas – produzir um catálogo/mapeamento com descrição e caracterização (para ficar disponível em open access)

Grupo de Trabalho 4**Cultura e estilo de vida saudável**

Elsa Gavinho (ESTHE); Vânia Ribeiro (IPLeiria); Alain Massart (UC); Ricardo Guerra (IPG); **Coordenação:** João Bernardes e Nídia Braz (UAlg).

GRUPO DE TRABALHO 5 TERRITÓRIO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Ação: Base de Dados Nacional com os atores responsáveis pela promoção da Dieta Mediterrânica.

Descrição: Elaboração de uma base de dados nacional com a identificação e descrição de atores (Entidades Públicas e ONGs) locais, regionais e nacionais que contribuem para a valorização e salvaguarda da Dieta Mediterrânica, nos diferentes domínios de intervenção. A base de dados deve possuir campos padronizados a fim de possibilitar a melhor análise comparativa e mapeamento dos atores associados à DM.

Processos: i) identificação dos diferentes campos da base de dados; ii) elaboração de uma ficha de caracterização do “ator” e envio para os parceiros da RIESDM; iii) recolha/preenchimento da ficha de caracterização; iv) compilação/agregação da informação recolhida – Catálogo; v) Disseminação do Catálogo.

Responsável e Intervenientes: UAAlg + Outros Membros da RIESDM.

Resultados:

- > Identificação dos atores-chave na promoção e salvaguarda da Dieta Mediterrânica;
- > 1 Base de Dados da Rede Nacional de apoio à salvaguarda da DM;
- > Partilha de experiências e boas práticas no âmbito da salvaguarda da DM.

Ação: Inventariação da legislação e políticas territoriais no âmbito da Dieta Mediterrânica.

Descrição: Realização de um repositório com o levantamento da legislação nacional e da UNESCO (Cartas e Convenções Internacionais) para a salvaguarda e valorização da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial, tal como das medidas políticas e documentos produzidos e/ou em curso.

Processos: i) identificação da legislação nacional; ii) identificação da legislação internacional da UNESCO (Cartas e Convenções) de salvaguarda do Património Cultural Imaterial; iii) identificação de documentos e políticas regionais; iv) criação de um repositório online; v) promoção do repositório.

Responsável e Intervenientes: IP Beja e UAAlg + Outros Membros da RIESDM.

Resultados:

- 1 Repositório online de legislação e políticas territoriais no âmbito da Dieta Mediterrânica;
- 1 Livro Branco da Dieta Mediterrânica em Portugal.

Ação: Estudo do potencial dos recursos da DM para o desenvolvimento e promoção dos diferentes produtos turísticos.

Descrição: Elaboração de um estudo com o levantamento/identificação e estudo do potencial dos recursos da DM, que possam ser utilizados pelos atores e parceiros locais, regionais e nacionais, para o desenvolvimento de produtos e experiência turísticas. Este estudo poderá ser a base para o mapeamento cultural dos recursos e produtos da DM.

Processos: i) elaboração de uma ficha de identificação e caracterização dos recursos DM; ii) definição atributos e critérios que estabelecem a avaliação do potencial de desenvolvimento como produtos e experiências turísticas; iii) georreferenciação dos recursos sempre que possível, para promoção dos recursos.

Responsável e Intervenientes: IPV + Outros Membros da RIESDM.

Resultados:

- Estudo do potencial dos recursos da DM para o desenvolvimento e promoção dos diferentes produtos turísticos;
- Exemplos de produtos turísticos de valor acrescentado para novos mercados;
- Reforço das competências dos diferentes agentes regionais para a promoção e valorização dos recursos da DM.
- Definição e implementação de ações de divulgação da Dieta Mediterrânica junto das comunidades

Ação: Concurso Nacional Universitário para a produção de vídeos dedicados à promoção e valorização da DM.

Descrição: Organização de um concurso para a produção de vídeos, de âmbito nacional, com o objetivo de promover e valorizar a Dieta Mediterrânica (produtos, costumes, estilos de vida, entre outros), envolvendo os estudantes do Ensino Superior.

Processos: i) elaboração do regulamento do concurso, articulando o objetivo com a temática “Território e Desenvolvimento Sustentável”; ii) divulgação e promoção interna em cada instituição aderente à RIESDM; iii) seleção do vídeo que representará cada instituição no concurso nacional; iv) avaliação e seriação de todos os vídeos apresentados ao júri nacional; v) avaliação dos vídeos, selecionados pelo júri nacional, por parte dos cibernautas no site do concurso; vi) Cerimónia e entrega dos prémios aos vencedores.

Responsável e Intervenientes:

ESHTE e IP Setúbal + Outros Membros da RIESDM.

Resultados:

1 vídeo para a promoção e valorização da Dieta Mediterrânica;

Envolvimento dos estudantes do Ensino Superior pertencentes às instituições da RIESDM;

Promoção e valorização da Dieta Mediterrânica associada ao território e ao desenvolvimento sustentável;

Divulgação nos media nacionais e internacionais do vídeo vencedor do concurso nacional de promoção e valorização da Dieta Mediterrânica.

Grupo de Trabalho 5

Território e desenvolvimento sustentável

Maria José Peixoto (ESEnfC); Victor Figueira (IPBeja);

João Rolha (IPBeja); Ana Cristina Correia (IPV);

Ricardo Guerra (IPG); Ana Cristina Agulheiro (UÉvora);

Carla Santos (IPSetúbal). Coordenação: Alexandra Gonçalves e Ana Lúcia Cruz (UAlg).

FICHA DE CARACTERIZAÇÃO DAS ENTIDADES PARTICIPANTES NA ELABORAÇÃO DO PLANO DA RIES PARA A SALVAGUARDA DA DM



Nome da Entidade:

Escola Superior de Enfermagem de Coimbra

Acrónimo:

ESEnfC

A Escola Superior de Enfermagem de Coimbra (ESEnfC) é uma instituição pública de ensino superior politécnico, dotada de autonomia científica, pedagógica, administrativa, financeira e patrimonial, sem constrangimentos políticos, sociais ou religiosos e é, desde 14 de agosto de 2006, a maior Escola de Enfermagem do país.

A ESEnfC define-se como uma Instituição de Ensino Superior de formação e investigação que visa, não apenas a formação de enfermeiros habilitados para o início da sua atividade profissional e desenvolvimento de competências profissionais e académicas ao longo da sua vida, como se mobiliza para a produção de conhecimento e desenvolvimento da ciência de enfermagem. Desenvolve programas de gestão ambiental e energética, procura uma política de sustentabilidade e transfere inovação e conhecimento, colocando recursos de conhecimento e de inovação ao serviço da comunidade. Aos estudantes oferece-se um ambiente que procura o seu desenvolvimento global, não só no investimento da sua formação global, na participação em projetos de investigação, nas possibilidades de mobilidade nacional/ internacional como também na participação em projetos de voluntariado e/ou de intervenção comunitária.

A ESEnfC está designada pela Organização Mundial de Saúde como Centro Colaborador para a Prática e Investigação em Enfermagem (CCOMS), desde julho de 2014. É membro de diversas redes como a ALADEFE, Observatório da Responsabilidade Social e Instituições do Ensino Superior (ORSIES), da RCS-Rede Campus Sustentável (RCS), Rede das IES para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica (RIESDM), Rede Voluntariado das Instituições do Ensino Superior (R-VES), Academia Líderes UBUNTU Coimbra e detentora do Galardão Eco Escolas 2020.

Nome: Marina Montezuma Carvalho Mendes Vaquinhas

Email: montezuma@esenfc.pt

Áreas de especialização: Professora Adjunta na UCP de Enfermagem de Saúde Pública, Familiar e Comunitária, Licenciada em Enfermagem, Especialista em Enfermagem Comunitária, Mestre em Saúde Escolar, Professor Especialista na Área de Enfermagem, Regente da UC de Nutrição e Dietética 1º ano do CLE, Membro da UICISA:E; Membro do Gabinete de Relações Nacionais e Internacionais e do Gabinete de Empreendedorismo. Interlocutora da ESEnfC para a Rede das IES para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica (RIESDM), Rede de Voluntariado no Ensino Superior (R-VES), do Observatório de Responsabilidade Social Ensino Superior, Academia de Líderes UBUNTU e Rede Campus Sustentável – Grupo de Trabalho Sustentabilidade da Produção e do Consumo Alimentar.



**Escola Superior de
Enfermagem de Coimbra**



Nome da Entidade:

Escola Superior de Enfermagem do Porto

Acrónimo:

ESEP

A ESEP identifica-se como uma instituição pública não integrada de ensino superior politécnico com elementos distintivos no plano nacional e internacional ao nível da excelência da formação de enfermeiros e da criação, transmissão e difusão da cultura, do saber e da ciência e tecnologia, através da articulação do estudo, do ensino e da investigação. A ESEP pretende ser um espaço onde se aprende uma Enfermagem mais significativa para as pessoas e a ser interventivo nos processos de cuidar em saúde.

Pretende assim, ser uma referência no ensino da Enfermagem destacando-se:

- Na excelência do processo de ensino/aprendizagem;
- No desenvolvimento de competências específicas de Enfermagem;
- Na inovação de modelos assistenciais.

A ESEP acredita numa Enfermagem que tem por foco os processos de transição centrados nas pessoas, na família e no ambiente, e aposta na aprendizagem como processo evolutivo, pró-ativo, de autodesenvolvimento de competências válidas nos diferentes contextos. Proporciona ciclos de estudos, bem como outros programas de formação, orientados para o desenvolvimento de competências no domínio da Enfermagem, promove a investigação e programas de desenvolvimento geradores, quer de novo conhecimento disciplinar, quer de inovação em saúde. Neste sentido, na procura da máxima efetividade na sua ação, a ESEP promove estrategicamente a sua articulação com outras organizações e redes nacionais e internacionais.

Para a consecução do eixo educativo pretende entre outros objetivos incentivar a cooperação estratégica e as parcerias com instituições de ensino superior e com instituições prestadoras de cuidados de saúde, nacionais e internacionais

Nome: Maria José Peixoto

Email: mariajose@esenf.pt

Áreas de especialização: Enfermagem Comunitária/Saúde Pública; Enfermagem do Trabalho; Familiares Cuidadores; Auto-cuidado

Nome: Teresa Martins

Email: teresam@esenf.pt

Áreas de especialização: Enfermagem Comunitária/Saúde Pública; Enfermagem do Trabalho; Familiares Cuidadores; Auto-cuidado; Investigação



Nome da Entidade:

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Acrónimo:

ESHTE

A oferta formativa e de investigação da ESHTE surge valorizada pela circunstância da localização da Escola – no eixo turístico Lisboa/Cascais/Sintra – bem como pela sua inserção num pólo de formação com estruturas únicas ao nível do ensino superior nas áreas do turismo, hotelaria e restauração.

A estrutura curricular dos cursos da ESHTE apresenta um valor acrescido, ao incluir a realização de estágios profissionais obrigatórios em empresas privadas ou organismos do setor público do turismo, devidamente objetivados e pedagogicamente estruturados, sedimentando desta forma a relação e parceria da Escola com o mercado de trabalho, numa linha de contínua adequação dos percursos formativos e das tecnologias utilizadas às necessidades do setor.

A abertura da Escola ao exterior materializa-se igualmente pela realização sistemática de visitas de estudo ao longo do ano, bem como pela organização de ciclos de conferências temáticas, palestras, congressos e workshops, a cargo de quadros e especialistas dos mais variados segmentos da atividade do setor.

Acresce a celebração de protocolos e parcerias com várias instituições públicas e privadas, como hotéis, agências de viagens, empresas de restauração coletiva, empresas de animação, câmaras municipais e outros organismos públicos locais, regionais ou nacionais, o que permite a organização de iniciativas conjuntas e o estabelecimento de mecanismos conducentes à inserção dos seus diplomados na vida ativa. Cultiva-se, assim, uma forte ligação com os empregadores, o que permite uma permanente colaboração baseada num sistema eficiente, em que os alunos aplicam nas empresas e demais instituições os conhecimentos adquiridos na Escola. Esta situação vê-se reforçada pela existência e funcionamento de um Conselho Consultivo, que sendo constituído por elementos dos universos institucionais, empresariais e profissionais a quem serve, assegura a relação formal e permanente entre as atividades da Escola e os mesmos.

Nome: Carlos Brandão

Email: carlos.brandao@eshte.pt

Áreas de especialização: Microbiologia alimentar, Segurança alimentar, Higiene alimentar, Defesa alimentar, Sistemas de Gestão de Segurança alimentar, Qualidade alimentar

Nome: Elsa Correia Gavinho

Email: elsa.gavinho2@eshte.pt

Áreas de especialização: Planeamento turístico, Animação turística, Eventos, Turismo de natureza

Nome: João Reis

Email: joao.reis@eshte.pt

Áreas de especialização: Geografia, Planeamento regional e urbano, Sistemas de informação geográfica, Turismo e Inovação

Nome: Manuela Guerra

Email: manuela.guerra@eshte.pt

Áreas de especialização: Ciências dos alimentos, Tecnologia alimentar, Inovação alimentar, Produtos tradicionais e Desenvolvimento de novos produtos alimentares

Nome: Maria José Pires

Email: maria.pires@eshte.pt

Áreas de especialização: Estudos de Cultura e Literatura, Culturas alimentares, Turismo gastronómico

Nome: Nelson Félix

Email: nelson.felix@eshte.pt

Áreas de especialização: Gelataria, Chocolataria, Pastelaria internacional, Pastelaria dietética, Investigação e desenvolvimento de novos produtos alimentares



Nome: Olga Maria Reis Pacheco de Amaral

Email: olga.amaral@ipbeja.pt

Áreas de especialização: Nutrição, alimentação saudável e sustentável, alimentos tradicionais, desenvolvimento de novos produtos, dieta mediterrânica, microbiologia alimentar

Nome: Ana Felisbela de Albuquerque Piedade

Email: alavado@ipbeja.pt

Áreas de especialização: Antropologia da alimentação; fenómenos de moda na alimentação; alimentação, identidade e cultura; memória e alimentação; alimentação, tradição e inovação.

Nome: Maria Inês de Campos de Sousa Faria

Email: mifaria@ipbeja.pt

Áreas de especialização: Sustentabilidade e Desenvolvimento Comunitário; Comunidades Resilientes; Dieta Mediterrânica; Políticas Públicas. Sociologia do Desenvolvimento e Transformação Social.

Nome: Manuel Joaquim Marques Patanita

Email: mpatanita@ipbeja.pt

Áreas de especialização: Produção vegetal, fitotecnia, seleção de variedades, qualidade tecnológica de cereais

Nome da Entidade:

Instituto Politécnico de Beja

Acrónimo:

IPBeja

O Instituto Politécnico de Beja (IPBeja), criado pelo Decreto-Lei n.º 513-T/79, de 26 de dezembro, tem sede na cidade de Beja e os seus mais recentes estatutos foram titulados pelo Despacho normativo n.º 47/2007, de 2 de Setembro de 2008. Atualmente, é constituído por quatro escolas superiores, que constituem Unidades Orgânicas de Ensino e Investigação, nomeadamente: – Escola Superior Agrária (ESA); – Escola Superior de Educação (ESE); – Escola Superior de Saúde (ESS); – Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTIG). Além das escolas, existem ainda Unidades Orgânicas de Apoio à Formação e ao Desenvolvimento previstas nos estatutos e que contribuem para o processo de ensino, formação e de produção de conhecimento. São disso exemplo a Biblioteca, localizada no edifício dos Serviços Comuns que serve as diferentes Escolas que constituem o Instituto. O Museu Botânico é outra das unidades orgânicas relevante, que tem como objetivo conservar, estudar e divulgar objetos e conhecimentos resultantes de recolhas e estudos de botânica económica e etnobotânica desenvolvidos a nível nacional e internacional. Finalmente, o Centro de Transferência de Conhecimento (CTC) que funciona sob dependência direta e orientação da Presidência do IPBeja e o seu objetivo é o de identificar e contribuir para ações de transferência de conhecimento e tecnologia entre o IPBeja e a comunidade regional e nacional, através da criação e estabelecimento de canais de comunicação entre as diferentes partes. Estas estruturas e o corpo docente contribuem para o sucesso do IPBeja no desempenho das suas atribuições que, de acordo com os seus estatutos, são as seguintes:

- A realização de ciclos de estudos visando a atribuição de graus académicos, bem como de outros cursos pós – secundários, de cursos de formação pós –graduada e outros, nos termos da lei;
- A criação do ambiente educativo adequado ao desenvolvimento da sua missão;
- A realização da investigação, experimentação e o apoio e participação em instituições científicas;
- A transferência e valorização do conhecimento científico e tecnológico;
- A realização de ações de formação profissional e de atualização de conhecimentos;
- A prestação de serviços à comunidade e de apoio ao desenvolvimento;
- A cooperação e o intercâmbio cultural, científico e técnico com instituições congêneres, nacionais e estrangeiras;
- A contribuição, no seu âmbito de atividade, para a cooperação internacional e para a aproximação entre os povos, com especial destaque para os países de língua portuguesa e os países europeus;
- A produção e difusão do conhecimento e da cultura.

Assumindo-se como ao serviço da sociedade, a sua missão consiste na produção e difusão do conhecimento, na criação, transmissão e difusão da cultura e do saber de natureza profissional, na investigação orientada

Nome: João Jorge Mestre Dias

Email: joao.dias@ipbeja.pt

Áreas de especialização:

Desenvolvimento de novos produtos, alimentos tradicionais

Nome: Victor Manuel do Sacramento Figueira

Email: victorfigueira@ipbeja.pt

Áreas de especialização: Turismo

Sustentável, Turismo e Desenvolvimento Comunitário, Geografia e Itinerários Turísticos, Responsabilidade Social no Turismo

Nome: João José Severo Arnedo Rolha

Email: joao.rolha@ipbeja.pt

Áreas de especialização: Turismo, Gestão de Destinos Turísticos, Desenvolvimento Local.

e do desenvolvimento experimental, concentrado especialmente em formações vocacionais e em formações técnicas avançadas, orientadas profissionalmente e incentivando a formação ao longo da vida. É num contexto de desafio demográfico e social na região em que se insere e de onde provém parte importante dos seus alunos que o IPBeja se constitui como um ator dinamizador do território em que se enquadra. Nesse âmbito, a sua estrutura e elementos institucionais devem assegurar uma ação de excelência, inovando constantemente nos seus hábitos e práticas, assim como garantir a competência de todos os envolvidos nos vários processos institucionais e pedagógicos.



Nome: Elsa Cristina Dantas Ramalhosa

Email: elsa@ipb.pt

Áreas de especialização: Engenharia Alimentar; Tecnologias de Pós-Colheita; Produtos de Origem Vegetal

Nome: Nuno Miguel de Sousa Rodrigues

Email: nunorodrigues@ipb.pt

Áreas de especialização: Qualidade de Azeites e Azeitonas de Mesa; Avaliação Sensorial.

Nome: Juliana Almeida de Souza

Email: julianaalmeida@ipb.pt

Áreas de especialização: Dietética e Nutrição, Saúde Pública, Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição

Nome da Entidade:

Instituto Politécnico de Bragança – Centro de Investigação de Montanha

Acrónimo:

IPB – CIMO

O Instituto Politécnico de Bragança (IPB) é uma instituição pública de ensino superior que tem por missão a criação, transmissão e difusão do conhecimento técnico-científico e do saber de natureza profissional, através da articulação do estudo, do ensino, da investigação orientada e do desenvolvimento experimental.

O IPB desenvolve a sua missão em articulação com a sociedade, incluindo a cooperação transfronteiriça, numa perspectiva de coesão territorial e de afirmação nacional e internacional, com vista ao desenvolvimento da Região, assente na inovação e na produção e transferência do conhecimento técnico-científico. O IPB participa, isoladamente ou através das suas unidades orgânicas, em atividades de ligação à sociedade, designadamente de difusão, transferência e valorização do conhecimento.

O CIMO – Centro de Investigação de Montanha, é uma unidade de investigação multidisciplinar focada nas questões da montanha mediterrânica, sediada no Instituto Politécnico de Bragança, Portugal. O CIMO faz parte da rede nacional de investigação coordenada pela Fundação Para a Ciência e Tecnologia (FCT).

O CIMO segue uma abordagem interdisciplinar baseada numa estratégia de investigação aplicada que abrange questões e conhecimentos especializados que vão da Natureza (matérias-primas, recursos naturais, biodiversidade, agricultura e gestão florestal) a Produtos.

O CIMO tem como objetivo promover a investigação nas zonas montanhosas mediterrânicas, promovendo a conservação, exploração e valorização da biodiversidade, recursos naturais, sistemas agrícolas e florestais e produtos de montanha; desenvolver sistemas sustentáveis de utilização dos terrenos; e ligando a investigação e as partes interessadas promovendo o desenvolvimento sustentável nas zonas de montanha. O CIMO está socialmente empenhado em aumentar as oportunidades e o rendimento para e em zonas montanhosas.



Nome: Maria de Fátima Pratas Peres

Email: fperes@ipcb.pt

Áreas de especialização: Engenharia Alimentar, tecnologia e química do azeite, compostos bioactivos

Nome da Entidade:

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Acrónimo:

IPCB

O IPCB é uma instituição de ensino superior público, dotada de autonomia estatutária, pedagógica, científica, cultural, administrativa, financeira, patrimonial e disciplinar, face ao Estado, nos termos previstos pela Lei 62/2007, de 10 de setembro. O IPCB agrega 6 escolas que abrangem as áreas científicas de Ciências Agrárias, Educação, Saúde, Engenharia, Gestão, e Artes e Música. Tem como missão a qualificação de alto nível dos cidadãos, a produção e difusão do conhecimento, bem como a formação cultural, artística, tecnológica e científica dos seus estudantes num quadro de referência internacional. O IPCB oferece ciclos de estudos com graus académicos, bem como de outros cursos pós-secundários, cursos de formação pós-graduada e ainda programas de formação ao longo da vida específicos. As atividades de investigação são desenvolvidas em várias unidades e por grupos de investigadores do IPCB e em parceria com outras instituições, através da participação em vários projetos internacionais e nacionais de I&D, alguns, financiados pela FCT. Um dos principais objetivos do IPCB, neste âmbito, consiste na transferência do conhecimento e da investigação aplicada e inovadora para as empresas, com base em acordos estabelecidos com as mesmas. O IPCB possui seis Unidades de Investigação e Desenvolvimento (UID), cujo trabalho tem repercussões no ajustamento do projeto educativo às dinâmicas de investigação estabelecidas, no desenvolvimento das profissões e das necessidades do mercado de trabalho. Esta evolução do IPCB para um nível organizacional, científico e tecnológico que estimula os valores intrínsecos das atividades de investigação tem forte impacto na Instituição permitindo a criação de grupos fortes de investigação.



Instituto Politécnico
de Castelo Branco



Nome: Ana Lúcia Baltazar dos Santos

email: ana.santos@estescoimbra.pt

Áreas de especialização: Saúde; Saúde Pública; Nutrição; Segurança Alimentar; Alimentação Coletiva

Nome: João Pedro Marques Lima

email: joao.lima@estescoimbra.pt

Áreas de especialização: Consumo alimentar; Determinantes do Consumo Alimentar; Ambiente alimentar

Nome: Sónia Alexandra Pimentão Fialho

email: sonia.fialho@estescoimbra.pt

Áreas de especialização: Segurança alimentar; Consumo alimentar; Saúde ocupacional

Nome da Entidade:

Instituto Politécnico de Coimbra

Acrónimo:

IPC

O Instituto Politécnico de Coimbra, criado em 1979, uma instituição de ensino superior pública e está localizada no Centro Litoral de Portugal. Integra seis unidades de ensino que abrangem uma grande diversidade de áreas de formação, as quais vão desde a agricultura e ambiente, passando pela educação, comunicação, turismo, artes, gestão, contabilidade e marketing, até à saúde e engenharias.

- Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC)
- Escola Superior de Educação de Coimbra (ESEC)
- Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra (ESTeSC)
- Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Oliveira do Hospital (ESTGOH)
- Instituto Superior de Contabilidade e Administração de Coimbra (ISCAC)
- Instituto Superior de Engenharia de Coimbra (ISEC)

Através das suas escolas, o Politécnico de Coimbra ministra Cursos Técnicos Superiores Profissionais, Licenciaturas, Pós-graduações e Mestrados, sendo uma força viva da cidade, com um papel preponderante no desenvolvimento da região local e no progresso do país.

O ensino de qualidade – em que a forte componente prática sustentada por uma sólida formação teórica, e em que existe uma preocupação constante de adaptar a formação às necessidades do mercado de trabalho –, a estreita ligação às empresas, o incentivo ao empreendedorismo e a internacionalização são pilares centrais na formação que ministra, assegurando o sucesso das carreiras dos seus diplomados, assim como altas taxas de empregabilidade.



Nome da Entidade:

Instituto Politécnico da Guarda

Acrónimo:

IPG

O Instituto Politécnico da Guarda (IPG) é uma instituição de ensino superior de direito público, ao serviço da sociedade, orientada para a produção e difusão do conhecimento, criação e transmissão da cultura e do saber de natureza profissional, da ciência, da tecnologia e das artes, através da articulação do estudo, do ensino, da investigação orientada e do desenvolvimento experimental. Criado em 1980, o IPG tem como missão formar profissionais altamente qualificados, com espírito empreendedor e sólidas bases humanistas, e contribuir para o desenvolvimento cultural, social e económico através de serviços formativos de qualidade, sustentados em programas académicos pertinentes com um modelo educativo baseado em competências. A oferta formativa é abrangente e multidisciplinar, com cursos em múltiplas áreas do conhecimento, ao que se associam diversas pós-graduações e cursos de especialização.

O Instituto Politécnico da Guarda disponibiliza cursos nas seguintes áreas educativas: Artes e Humanidades; Ciências Sociais, Comércio e Direito; Ciências, Matemática e informática; Educação; Engenharia, Indústrias, Transformadoras e Construção; Saúde e Proteção Social; Turismo, Hotelaria e Restauração.

Atualmente, o IPG tem na sua constituição 4 escolas:

- Escola Superior de Educação, Comunicação e Desporto
- Escola Superior de Tecnologia e Gestão
- Escola Superior de Saúde
- Escola Superior de Turismo e Hotelaria

Nome: Ricardo Jorge da Costa Guerra
email: ricardoguerra@ipg.pt
áreas de especialização: Turismo, Hotelaria e Restauração

Nome: Paula Isabel Teixeira Gonçalves Coutinho Borges
email: coutinho@ipg.pt
áreas de especialização: Saúde

Nome: Agostinha Esteves Melo Corte
email: acorte@ipg.pt
áreas de especialização: Saúde

Nome: João Carlos Pereira Mira Leitão
email: jcleitao@ipg.pt
áreas de especialização: Saúde

Nome: Isabel Maria Ribeiro Fernandes
Contacto email: isabelfernandes@ipg.pt
áreas de especialização: Saúde

Nome: Cristina Manuela Silva Rodrigues
email: cristinarodrigues@ipg.pt
áreas de especialização: Turismo, Hotelaria e Restauração

Nome: Rui Pedro Pinheira Cerveira
email: cerqueira@ipg.pt
áreas de especialização: Turismo, Hotelaria e Restauração

Nome: Adriano Azevedo Costa
email: acosta@ipg.pt
áreas de especialização: Turismo, Hotelaria e Restauração

Nome: Manuel António Brites Salgado
email: manuelsingado@ipg.pt
áreas de especialização: Turismo, Hotelaria e Restauração

Nome: Carolina Vila-Chã
email: cvilacha@ipg.pt
áreas de especialização: Desporto e Bem-Estar





Nome: Luís Francisco Soares Luís

Email: luis.luis@ipleiria.pt

Áreas de especialização:

Saúde Pública, Literacia em Saúde e alimentação saudável, Neofobia e Neofilia alimentar, Promoção da saúde e Tecnologia e Inovação Alimentar.

Nome: Susana Filipa Jesus Silva

Email: susana.j.silva@ipleiria.pt

Áreas de especialização: Conservação de alimentos, Biotecnologia Alimentar, Filmes e Revestimentos comestíveis e Desenvolvimento de novos produtos.

Nome: Cátia Sofia Braga Pontes

Email: catia.pontes@ipleiria.pt

Áreas de especialização: Ciências da nutrição, Educação Alimentar, Promoção da saúde, Intervenção na comunidade.

Nome: Rui Manuel Maneta Ganhão

Email: rganhao@ipleiria.pt

Áreas de especialização: Ciência e Tecnologia de Alimentos, Estratégias para a melhoria e Controlo de qualidade de Alimentos de Origem Animal, Segurança Alimentar, Análise Sensorial e Compostos Bioativos.

Nome: Susana Luísa da Custódia Machado Mendes

Email: susana.mendes@ipleiria.pt

Áreas de especialização: multitable statistical analysis; multivariate data; 3-way models; consumer research; biostatistics; biplots.

Nome da Entidade:

Instituto Politécnico de Leiria

Acrónimo:

IPLeiria

O Politécnico de Leiria é uma instituição pública de ensino superior, que iniciou a sua atividade em 1980. Está presente na região de Leiria e Oeste através das suas cinco escolas superiores, localizadas nas cidades de Leiria (Escola Superior de Educação e Ciências Sociais, Escola Superior de Tecnologia e Gestão e Escola Superior de Saúde), Caldas da Rainha (Escola Superior de Artes e Design) e Peniche (Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar).

Nos últimos anos, o número de estudantes e docentes do Politécnico de Leiria tem crescido consideravelmente e, atualmente, são cerca de 15000 estudantes, 900 professores e 350 técnicos de administrativos. Quanto às atividades de I&D desenvolvidas, encontram-se distribuídas por 15 unidades de investigação, 6 próprias, 6 polos de investigação e 3 delegações, no domínio das artes, educação, ciências sociais, motricidade, mecânica, informática, telecomunicações, economia, gestão, turismo, saúde e recursos marinhos.

Nome: Cidália Daniela Dionísio de Almeida Pereira

Email: cidalia.pereira@ipleiria.pt

Áreas de especialização: Ciências da Nutrição, Metabolismo

Nome: Vânia Santos Ribeiro

Contacto email: vania.ribeiro@ipleiria.pt

Áreas de especialização: Qualidade Alimentar

Nome: Maria Manuel Gil de Figueiredo Leitão da Silva

Email: maria.m.gil@ipleiria.pt

Áreas de especialização: Engenharia Alimentar, Valorização dos recursos alimentares marinhos, Avaliação de risco, Inovação alimentar, Extração de componentes nutricionais de macroalgas, Compostos bioativos com atividade antioxidante.

**Nome da Entidade:****Instituto Politécnico de Lisboa (IPL), Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa (ESTeSL)****Acrónimo:****IPL, ESTeSL**

O Politécnico de Lisboa (IPL) é uma instituição de ensino superior público que integra seis Escolas e dois Institutos, localizada na área metropolitana de Lisboa, com uma longa história ao nível do ensino superior. Desde o seu início que o objetivo primordial do IPL é o desenvolvimento de um ensino vocacionado para a empregabilidade e para o desempenho profissional, assente no conhecimento científico, nas artes e na cultura.

Integram o IPL as seguintes unidades orgânicas:

Escola Superior de Comunicação Social; Escola Superior de Dança; Escola Superior de Educação de Lisboa; Escola Superior de Música de Lisboa; Escola Superior de Teatro e Cinema; Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa; Instituto Superior de Contabilidade e Administração de Lisboa; Instituto Superior de Engenharia de Lisboa.

Com uma oferta diversificada: artes; ciências da saúde; ciências empresariais; comunicação; educação e engenharia. O IPL disponibiliza cursos de licenciatura, mestrado, pós-graduação e doutoramento (em associação com Universidades).

A Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa (ESTeSL) - IPL, oferece diversos cursos de licenciatura, mestrados e cursos de formação na área das ciências da saúde.

A exigência científica e pedagógica da ESTeSL é sustentada por um corpo docente dinâmico e qualificado e garantida por um sistema de avaliação de qualidade. O reconhecimento de formação de excelência por parte dos parceiros nacionais e internacionais implica um desafio constante: apostar na exigência científica dos cursos e permitir que os estudantes tenham contacto com a prática e ambiente profissional desde o início do curso, o que se traduz numa variedade de estágios em empresas, hospitais, clínicas, laboratórios, centros de saúde e indústria. Os profissionais de saúde formados na ESTeSL são uma referência para o mercado de trabalho e isso reflete-se na elevada empregabilidade. As várias áreas de investigação em funcionamento na ESTeSL estão sustentadas no Centro de Investigação em Saúde e Tecnologia (H&TRC), e em parcerias com diversos centros de investigação universitários de referência.

A ESTeSL marca ainda presença em diversas redes académicas e profissionais internacionais e nacionais que incentivam as atividades de investigação.

Nome: Marisa Cebola

Email: marisa.cebola@estesl.ipl.pt

Áreas de especialização: Dietética e Nutrição

Nome: Zélia Santos

Email: zélia.santos@estesl.ipl.pt

Áreas de especialização: Dietética e Nutrição

Nome: Lino Mendes

Email: lino.mendes@estesl.ipl.pt

Áreas de especialização: Dietética e Nutrição

Nome: Cláudia Viegas

Email: claudia.viegas@estesl.ipl.pt

Áreas de especialização: Dietética e Nutrição

Nome: Ana Catarina Moreira

Email: ana.moreira@estesl.ipl.pt

Áreas de especialização: Dietética e Nutrição

Nome: Rute Borrego

Email: rute.borrego@estesl.ipl.pt

Áreas de especialização: Dietética e Nutrição

Nome: Vânia Costa

Email: vania.costa@estesl.ipl.pt

Áreas de especialização: Dietética e Nutrição



Nome: Flávio Ferreira
Email: fff@esht.ipp.pt
Áreas de especialização: Matemática Aplicada; Turismo

Nome: Daniel Azevedo
Email: dazevedo@esht.ipp.pt
Áreas de especialização: Engenharia Alimentar

Nome da Entidade:

Instituto Politécnico do Porto

Acrónimo:

IPPORTO

O Politécnico do Porto é uma das maiores instituições de ensino superior, com 8 escolas em áreas multidisciplinares, algumas com mais de cem anos de história e com atividades de longa data; outras mais jovens, mas muito dinâmicas. O P.PORTO tem 24 centros e grupos de investigação, acolhendo 8 centros reconhecidos pela FCT, e várias extensões de laboratórios e grupos externos reconhecidos, tendo demonstrado excelência em atividades de investigação, com elevados indicadores de projetos e publicações. Recentemente, o P.PORTO criou o PORTIC (Porto Research, Technology & Innovation Center), uma estrutura interdisciplinar, com facilidades e serviços dedicados, com o objetivo de reunir competências e recursos internos existentes, promovendo o trabalho colaborativo e interdisciplinar.



Nome: Paula Lúcia Ruivo

Email: paula.ruivo@esa.ipsantarem.pt

Áreas de especialização: Padrões da dieta mediterrânica – valorização socioeconómica territorial; promoção de dietas sustentáveis; mercado de produtos da DM fornecidos em cadeias curtas.

Nome: Maria Paula Marinho Pinto

Email: paula.pinto@esa.ipsantarem.pt

Áreas de especialização: Monitorização da adesão à dieta mediterrânica; relação entre dieta mediterrânica e bem-estar subjetivo

Nome: Margarida Oliveira

Email: margarida.oliveira@esa.ipsantarem.pt

Áreas de especialização: Sustentabilidade; cadeia de valor; uso eficiente da água e de recursos

Nome da Entidade:

Instituto Politécnico de Santarém, Escola Superior Agrária

Acrónimo:

IPSantarem, ESA

O Instituto Politécnico de Santarém, adiante designado por IPSantarem, é uma instituição de ensino superior politécnico público, ao serviço da sociedade.

A sua missão é a qualificação de alto nível dos cidadãos, destinada à produção e difusão do conhecimento, criação, transmissão e difusão do saber de natureza profissional, da cultura, da ciência, da tecnologia, das artes, da investigação orientada e do desenvolvimento experimental, relevando a centralidade no estudante e na comunidade envolvente. Sendo o IPSantarem uma instituição pública, e considerando que a sua principal função incide numa lógica do bem público, é uma das suas principais linhas específicas de desenvolvimento enquanto entidade do Ensino Superior Politécnico, o desenvolvimento da investigação aplicada, em ligação direta com o meio empresarial e industrial, com vista ao desenvolvimento científico e tecnológico do País e, em particular, da sua região de envolvimento, e ao fomento da participação empresarial nas atividades de I&D da Instituição.

É no âmbito destas linhas de investigação, a maior parte delas totalmente alinhadas com aquelas que são as prioridades da RIS3 Alentejo, região na qual se insere, que o Instituto Politécnico de Santarém gera e codifica conhecimento com o intuito de o transferir para o mercado e desta forma poder contribuir para o aumento da incorporação de inovação nas empresas com o desejável consequente aumento de competitividade das mesmas.

Para a concretização da sua missão, o IPSantarem integra cinco unidades orgânicas, designadas por Escolas Superiores:

- Escola Superior Agrária (ESA);
- Escola Superior de Desporto (ESDRM);
- Escola Superior de Educação (ESE);
- Escola Superior de Gestão e Tecnologia (ESGT);
- Escola Superior de Saúde (ESS).



Nome da Entidade:

Instituto Politécnico de Setúbal

Acrónimo:

IPS

O Instituto Politécnico de Setúbal (IPS) é uma instituição pública de ensino superior, criada em 1979, com o objetivo de promover a competência profissional e o conhecimento científico. O IPS engloba cinco Escolas: a Escola Superior de Tecnologia (ESTS), a Escola Superior de Educação (ESSE), a Escola Superior de Ciências Empresariais (ESCE), a Escola Superior de Tecnologia do Barreiro (ESTBarreiro) e a Escola Superior de Saúde (ESS). O IPS, em cooperação com os seus parceiros sociais, pretende contribuir para a melhoria e desenvolvimento da sociedade através do ensino superior, investigação e serviços que contribuam para a criação, desenvolvimento, disseminação e transferência de conhecimento, promovendo a ciência e a cultura. Enquanto instituição de ensino superior, a formação constitui a principal atividade, através da oferta de um conjunto alargado de cursos em diferentes áreas tais como a engenharia, tecnologia, desporto, arte, comunicação, ciências empresariais, administração e cuidados de saúde. Para o IPS, a investigação é considerada estratégica como forma de atualizar o conhecimento científico e transferi-lo para os estudantes e para a sociedade. É oferecido também um conjunto de serviços de consultoria, investigação e auditoria à comunidade empresarial. Ao nível da investigação, o IPS tem participado em vários projetos nacionais e internacionais, quer como instituição proponente quer participante e com resultados muito interessantes.

Nome: Sónia Alexandra Paiva dos Santos

Email: sonia.santos@estbarreiro.ips.pt

Áreas de especialização: Biologia,
Biotecnologia Agrícola, Proteção de Plantas

Nome: Natália Maria Ferreira Rebelo de Melo Osório

Email: natalia.osorio@estbarreiro.ips.pt

Áreas de especialização: Engenharia
Agro-Industrial, Biotecnologia Alimentar

Nome: Carla Manuela Amarelo dos Santos

Email: carla.santos@estbarreiro.ips.pt

Áreas de especialização: Biotecnologia
Ambiental e Alimentar



Nome: Joana Santos

Email: joana@estg.ipvc.pt

Áreas de especialização: Valorização de produtos endógenos; Segurança Alimentar e Saúde Pública; Autenticidade e rastreabilidade dos produtos locais. Gastronomia

Nome: Nuno Vieira e Brito

Email: nunobrito@esa.ipvc.pt

Áreas de especialização: Recursos genéticos animais; Valorização de produtos endógenos; Segurança Alimentar e Saúde Pública; Autenticidade e rastreabilidade dos produtos locais.

Nome: Manuela Vaz Velho

Email: mvazvelho@estg.ipvc.pt

Áreas de especialização: Processamento e segurança alimentar; Valorização de produtos endógenos; Valorização de subprodutos da indústria agroflorestal; Desenvolvimento de alimentos funcionais;

Nome da Entidade:

Centro de Investigação e Desenvolvimento em Sistemas Agroalimentares e Sustentabilidade – Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC)

Acrónimo:

IPVC – CISAS

O CISAS é uma unidade multidisciplinar de I&D do IPVC fortemente envolvida numa equilibrada abordagem entre ciência alimentar, agricultura e sustentabilidade, organizando-se em dois eixos principais, Agri-Food Systems e AgroSystems Resource Management and Sustainability.

No eixo Agri-Food Systems as principais linhas de investigação do CISAS assentam no desenvolvimento de novos produtos e processos alimentares, na valorização de recursos endógenos, na capacitação económica e desenvolvimento orientado ao consumidor.

No eixo AgroSystems Resource Management and Sustainability caracterização dos agro-sistemas, os sistemas agrícolas inteligentes e a saúde e sanidade são as principais linhas de I&D. O CISAS contribuirá para a valorização dos agro-sistemas regionais através da caracterização e otimização territorial, implementação da tecnologia de precisão na agricultura/pecuária e valorização da qualidade do produto, controle de pragas e doenças, bem-estar animal, agro-biodiversidade e produção sustentável.



Instituto Politécnico
de Viana do Castelo



Nome: Daniela Teixeira
Email: daniela@esav.ipv.pt
Áreas de especialização: Fisiologia Vegetal; Tecnologia Pós-Colheita

Nome: Cristina Amaro da Costa
Email: amarocosta@esav.ipv.pt
Áreas de especialização: Ciências Agrárias; Agricultura Biológica; Agricultura Familiar

Nome: Dulcineia Ferreira Wessel
Email: ferdulcineia@esav.ipv.pt
Áreas de especialização: Química de alimentos e indústria alimentar

Nome da Entidade:

Instituto Politécnico de Viseu

Acrónimo:

IPV

O Instituto Politécnico de Viseu, adiante designado por Politécnico de Viseu (PV), é uma instituição portuguesa de ensino superior de direito público ao serviço da sociedade que tem como objetivos a qualificação de alto nível, a produção e difusão do conhecimento, bem como a formação cultural, artística, tecnológica e científica dos seus estudantes, num quadro de referência internacional. Integra cinco unidades orgânicas de ensino e investigação, a Escola Superior de Educação de Viseu, a Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu, a Escola Superior Agrária de Viseu, a Escola Superior de Saúde de Viseu e a Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Lamego. O PV tem 6100 estudantes, cerca de 400 professores e dispõe de uma oferta formativa que compreende 34 cursos técnicos superiores profissionais, 29 licenciaturas, 29 mestrados e outras 26 pós-graduações. A investigação está organizada em quatro estruturas financiadas pela Fundação para a Ciência e Tecnologia de Portugal que integram no total 157 investigadores. O Centro de Investigação em Educação e Inovação Pedagógica (CI&DEI) tem 75 investigadores integrados, o Centro de Estudos em Serviços Digitais (CISeD) 42 investigadores, o Núcleo de Gestão da Unidade de Investigação em Ciências da Saúde: Enfermagem (UICISA:E), pertencente à Escola Superior de Enfermagem de Coimbra, 25 investigadores, o Núcleo de Gestão do Centro de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade (CERNAS), pertencente ao Instituto Politécnico de Coimbra, 15 investigadores.



Nome da Entidade:

Universidade do Algarve

Acrónimo:

UAlg

A Universidade do Algarve, criada em 1979, é a instituição de Ensino Superior de referência do sul de Portugal, sendo reconhecida pela qualidade do ensino, pelas relações estreitas que estabelece com a sociedade e pela excelência da investigação nas áreas das Ciências e Tecnologias da Saúde, Economia, Gestão e Turismo, Ciências Sociais e da Educação e Ciências Exatas e Naturais.

Com mais de 8.000 alunos em 2019/20, a Universidade do Algarve tem uma vasta oferta formativa que contempla 47 licenciaturas e 56 programas de pós-graduação (45 de mestrado e 11 de doutoramento), contando com 809 docentes com vínculo permanente à instituição e investigadores que desenvolvem um número significativo de projetos de investigação (90 de I&D), demonstrando um compromisso claro com a I&D e a inovação.

Os nossos centros de investigação são financiados pela nossa Fundação Nacional de Investigação (FCT), mas a maioria deles recebe também fundos de outras fontes, nomeadamente do programa Horizonte 2020. A Universidade do Algarve conta com 8 centros de investigação: Centro de Ciências do Mar (CCMAR); Centro de Eletrónica, Optoeletrónica e Telecomunicações (CEOT); Centro de Investigação em Artes e Comunicação (CIAC); Centro de Investigação em Biomedicina (CBMR); Centro de Investigação em Educação de Adultos e Intervenção Comunitária (CEAD); Centro de Investigação em Turismo, Sustentabilidade e Bem-Estar (CINTURS); Centro de Investigação Marinha e Ambiental (CIMA); Centro Interdisciplinar de Arqueologia e Evolução do Comportamento Humano (ICAREHB).

Neste sentido, como instituição de serviço público e considerando a sua missão e as suas diferentes estruturas de intervenção, a UAlg intervém nas problemáticas da atualidade relacionadas com a sustentabilidade dos territórios e a valorização dos recursos naturais e patrimoniais, com a intervenção sustentada no ambiente e, em geral, com a inovação organizacional e tecnológica que permita a criação de melhores condições de desenvolvimento e de qualidade de vida.

Nome: Alexandra Rodrigues Gonçalves
Email: marodrig@ualg.pt
Áreas de especialização: Turismo; Património Cultural; Cultura; Gestão.

Nome: Anabela Romano
Email: aromano@ualg.pt
Áreas de especialização: Biotecnologia Vegetal; Biopolímeros; Stress Abiótico; Conservação de Plantas; Biocompostos.

Nome: Ana Lúcia Cruz
Email: alcruz@ualg.pt
Áreas de especialização: Geografia; Gestão de Projetos; Transferência de Tecnologia; Empreendedorismo.

Nome: Ana Maria Freitas
Email: afreitas@ualg.pt
Áreas de especialização: Planeamento Estratégico; Desenvolvimento Sustentável; Coesão Territorial; Avaliação e Qualidade no Ensino Superior; Dieta Mediterrânica.

Nome: Célia Quintas
Email: cquintas@ualg.pt
Áreas de especialização: Tecnologia alimentar; Qualidade Microbiológica de Alimentos; Alimentos Fermentados.

Nome: João Bernardes
Email: jbernard@ualg.pt
Áreas de especialização: História; História do mediterrâneo; Arqueologia; Arqueologia Romana; Património Cultural.

Nome: Maria Palma Mateus
Email: mpmateus@ualg.pt
Áreas de especialização: Dieta Mediterrânica; Envelhecimento Ativo; Obesidade; Educação Alimentar.

Nome: Nídia Braz
Email: nbraz@ualg.pt
Áreas de especialização: Dieta Mediterrânica; Envelhecimento Ativo; Educação Alimentar; Ciência dos Alimentos.



Nome: Manuela Ferreira

Email: manuela.ferreira@ua.pt

Áreas de especialização: Ciências da Nutrição

Nome: Anabela Mouro

Email: Anabela.mouro@ua.pt

Áreas de especialização: Ciências da Saúde

Nome da Entidade:

Universidade de Aveiro

Acrónimo:

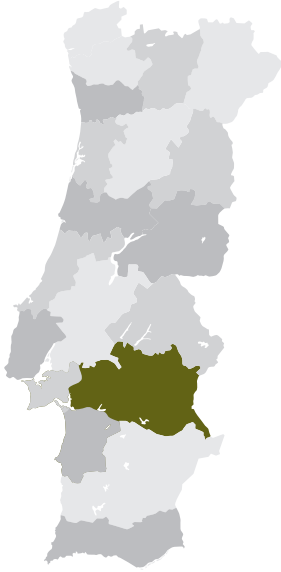
UA

A missão da UA é criar, partilhar e aplicar conhecimento, envolvendo toda a comunidade através do ensino, da investigação e da cooperação com o meio envolvente, com vista a fazer uma clara diferença para os indivíduos e a sociedade. Trata-se de um projeto global com base:

- > na aprendizagem inovadora, e ao longo da vida, assente num pensamento crítico e independente, que propicie uma educação de alta qualidade e acessível a todos
- > na investigação influente, em empreendimentos criativos que proporcionem contribuições significativas, locais e globais, para o conhecimento
- > na cooperação com a sociedade
- > na internacionalização interligada das suas diversas atividades
- > num ambiente académico e de trabalho acolhedor e gratificante para estudantes, professores, investigadores e pessoal técnico, administrativo e de gestão

A visão da UA é criar e transmitir conhecimento para transformar vidas, comunidades e a sociedade em geral, promovendo a formação para a cidadania, no respeito pela liberdade, igualdade e dignidade da pessoa humana.





Nome da Entidade:

Universidade de Évora

Acrónimo:

UÉ

A Universidade de Évora é uma instituição de ensino e investigação pública, organizada em 5 escolas: Artes, Ciência e Tecnologia, Ciências Sociais, Saúde e Desenvolvimento Humano e Enfermagem. Investigação e Desenvolvimento (R&D) cobre diversas áreas científicas através de uma rede de 18 Unidades de Investigação, todas submetidas a avaliação internacional sob a coordenação do Instituto de Investigação e Formação Avançada (IIFA). A UE detém 5 cátedras em áreas de excelência (Biodiversidade, Energias Renováveis, Património e Saúde) e diversas infraestruturas de investigação nas áreas de Agronomia, Biodiversidade, ambiente, ciências computacionais, empreendedorismo, engenharia aeroespacial, energia solar e património. Ao longo dos últimos anos a UE tem conseguido estabelecer uma ligação próxima com a comunidade. Esta interação tem sido possível através da criação de redes de trabalho, participação no Parque de Ciência e Tecnologia, assim como através do estabelecimento de protocolos e projetos de co-promoção. As principais áreas de R&D são: Ciências agrícolas, Geofísica, Paisagem, Materiais, Economia, Ciências sociais e políticas, História, História da arte, ciência e cultura, Matemática aplicada, Educação, Línguas e literatura, Envelhecimento ativo. Os mais de 255 projetos de R&D a decorrer desenvolvem-se através de parcerias nacionais e internacionais em diversos programas como: ERASMUS +, LIFE, H2020, PT2020, Alentejo2020 ou parcerias com o setor privado.

Nome: Elsa Cristina Carona de Sousa Lamy

Email: ecs1@uevora.pt

Áreas de especialização: Determinantes biológicas do consumo; ciências sensoriais

Nome: Cristina Maria Conceição

Email: cristinaconceicao@uevora.pt

Áreas de especialização: Análise sensorial; Tecnologia alimentar; Produtos lácteos; Gastronomia alentejana



Nome: Carmen Soares

Email: cilsoares@gmail.com

Áreas de especialização: Patrimónios Alimentares, Estudos Clássicos; História e Culturas da Alimentação

Nome: Jorge Noro

Email: jnoro@uc.pt

Áreas de especialização: Food systems; AgriFood; AgriForest; Análise de Decisão Multiobjetivo; Gestão de Portefólios de Projetos; Economia Circular / Sustentabilidade; Estratégia Interdisciplinar (IES); Inovação e Empreendedorismo.

Nome: Paula Barata Dias

Email: pabadias@fl.uc.pt

Áreas de especialização: Estudos Clássicos; Antiguidade Tardia e Alta Idade Média; Estudos Patrísticos; Estudos de Religião; História e Culturas da Alimentação

Nome: Flávio Nelson Fernandes Reis

Email: freis@fmed.uc.pt

Áreas de especialização:
Therapeutics and nutraceuticals;
- Pharmacological and non-pharmacological therapies (exercise / physical activity and diet);
- Terapias farmacológicas e não farmacológicas (exercício / atividade física e dieta alimentar); Dyslipidemia; Prediabetes and vascular complications; - Inflammation; Gut microbiota; Microbiota intestinal; Animal Models;

Nome da Entidade:

Universidade de Coimbra

Acrónimo:

UC

A Universidade de Coimbra (UC) é uma Instituição de Ensino Superior pública portuguesa, fundada em 1290, com uma longa experiência na pós-graduação e na formação, investigação e inovação. Primeira e única universidade de língua portuguesa até ao início do século XX, a UC tem afirmado a sua posição ao longo dos anos com uma combinação única de tradição, multiculturalismo, internacionalização e inovação. Hoje, a UC é uma universidade abrangente com mais de 25 000 estudantes, dos quais 20% são estudantes internacionais de mais de 100 países diferentes, e mais de 3000 agentes, docentes e técnicos, ativamente comprometidos com a qualidade da pesquisa e da educação, mas também com atividades de transferência de conhecimento e tecnologia, que visem o bem-estar da sociedade e a valorização económica do conhecimento humanístico, artístico e científico. A UC oferece 35 cursos de Licenciatura, 110 de Mestrado e 72 de Doutoramento, em áreas desde as Ciências Naturais, Ciências da Engenharia e Tecnologia, Ciências Exatas, Ciências Sociais, Ciências da Saúde até às Artes e Humanidades. A UC participa em redes e projetos internacionais com algumas das instituições de referência a nível mundial. A UC foi classificada como Património Mundial pela UNESCO em 2013 pelo seu papel central na produção do conhecimento e divulgação da cultura de língua portuguesa no mundo, bem como pelo valor universal do seu campus, que remonta ao século XVI. A UC destaca-se nos principais ranking mundiais, sendo mesmo a primeira a nível nacional em indicadores como a Sustentabilidade ou a Saúde e Bem-Estar. A UC conta 38 Unidades de Investigação e Desenvolvimento (UI&D) reunindo cerca de

1 2 9 0



UNIVERSIDADE D
COIMBRA

Nome: Sofia Andreia Domingues Viana
Email: sofia.viana@uc.pt
Áreas de especialização: Medicinal plants/food byproducts; Gut microbiota – immunologic fingerprints; Metabolic/CNS impairments; In vivo preclinical assays (mice; rats): e.g. safety&efficacy

Nome: Paulo Nuno Centeio Matafome
Email: paulo.matafome@uc.pt
Áreas de especialização: Glycation; insulin-resistance; nutrient-sensing

Nome: Ana Marta dos Santos Mendes Gonçalves
Email: amgoncalves@uc.pt
Áreas de especialização: Desenvolver projetos de investigação no âmbito da DM; Realização de formação graduada e pós-graduada em Dieta Mediterrânica; Promover/Colaborar na realização de workshops sobre Alimentação Mediterrânica; Realizar sessões de divulgação da Alimentação Mediterrânica nas escolas

Nome: Sandra Isabel Marques Correia
Email: sandraimc@uc.pt
Áreas de especialização: Biotecnologia Vegetal, Biologia Molecular, Fisiologia Vegetal, Fruticultura

Nome: Jorge Manuel Pataca Leal Canhoto
Email: jorgecan@ci.uc.pt
Áreas de especialização: Horticultura, Biotecnologia, Genómica, Fisiologia Vegetal

Nome: Mara Braga
Email: marabraga@eq.uc.pt
Áreas de especialização: Food Systems, Embalagens, Biotecnologia, Valorização de resíduos

Nome: Raquel Maria Fino Seica
Email: rseica@fmed.uc.pt
Áreas de especialização: Medicina; Fisiologia Médica; Investigação em Diabetes Mellitus e Obesidade

1800 investigadores. O Instituto de Investigação Interdisciplinar da UC (IIIUC) acolhe estas UI&DS, fomentando a investigação interdisciplinar e a formação avançada (programas doutoramento) ou o cruzamento de saberes. Promove ainda as áreas estratégicas da UC através da iniciativas como ERC@UC, Curie@UC, Gender@UC ou PostDoc@UC. Entre elas contam-se já as múltiplas parcerias e projetos também no setor agroalimentar que aportam diretamente a alguns dos tópicos do Plano da RIESDM.



Nome da Entidade:

Universidade do Porto

Acrónimo:

UPorto

Fundada em 1911, a Universidade do Porto (UP) é uma instituição de referência no Ensino Superior e Investigação Científica em Portugal e uma das 200 melhores Universidades Europeias de acordo com os sistemas de classificação internacionais mais relevantes. A UP ocupa a 11ª posição mundial (3ª na Europa) em Ciência e Tecnologia de Alimentos, de acordo com o Ranking Global de Assuntos Acadêmicos 2019 do Shanghai Ranking e a 45ª no Mundial (12ª na Europa), em Desempenho em Ciências Agrárias, de acordo com o Ranking of Scientific Papers for World Universities 2020, National Taiwan University. A UP possui 14 Faculdades, uma Escola de Negócios e mais de 50 Centros de Pesquisa. Estar aberto à comunidade e aos negócios é a principal marca registrada da UP. A Universidade é ela própria um importante motor do desenvolvimento económico, social, cultural e científico do Norte de Portugal e de todo o país.

A "Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP)" foi fundada em 1976. A relevância, qualidade e impacto dos seus cursos em Nutrição Humana e Ciências Alimentares (1º, 2º e 3º Ciclos) tem crescido exponencialmente, e a FCNAUP acrescenta à elevada qualificação do seu corpo docente, uma forte colaboração com instituições nacionais e internacionais, como a Direcção-Geral da Saúde (DGS), Instituto Nacional de Sá de Dr. Ricardo Jorge INSA), ou a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Direcção-Geral da Saúde (DGS), a Agência Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), e vários Centros Clínicos e de Investigação de excelência que prestam serviços importantes, para além de elevados ensino de qualidade, P&D em diversas áreas-chave, incluindo, entre outras, clínica, saúde pública e comunitária, esportes, gestão de alimentos e indústria de alimentos. A Faculdade de Farmácia do Porto (FFUP) foi fundada em 1921 e proporciona ensino, investigação e desenvolvimento, perseguindo a excelência académica na área das ciências farmacêuticas. A oferta formativa é constantemente atualizada, visando o rigor e a qualidade do ensino, incluindo um ciclo de estudos integrado de Mestrado em Ciências Farmacêuticas, sete 2.º ciclos e sete 3.º ciclos de estudos, alguns deles em colaboração com outras instituições. Também promove intercâmbios pedagógicos, científicos e técnicos com instituições nacionais e internacionais e desenvolve ações de educação extracurricular e de

formação profissional. No que diz respeito à Pesquisa Científica, a FFUP é extremamente ativa e produtiva. Todos os docentes de carreira estão integrados em unidades de investigação avaliadas pela FCT com classificação Excelente.

A Faculdade de Ciências da Universidade do Porto (FCUP) foi fundada em 1911 e tem um forte legado de Investigação e Educação. Sua missão é contribuir para os desafios da sociedade, oferecendo educação de alta qualidade em níveis de graduação / pós-graduação e realizando pesquisas reconhecidas internacionalmente com os mais altos padrões. Uma equipe de ensino e pesquisa altamente qualificada (todos com doutorado), abrangendo Física, Informática, Matemática, Química, Biologia, Ciências Ambientais, Geologia, Arquitetura Paisagista, Agricultura e suas aplicações, apóia a educação de pós-graduação, atualmente com cerca de 950 MSc e 445 Alunos de doutorado. A FCUP atrai um grande número de estudantes internacionais (12%) e pesquisadores internacionais para trabalhar em suas Unidades de Pesquisa.

Nome: Renata Barros

Email: renatabarros@fcna.up.pt

Áreas de especialização: Alimentação e Nutrição Humana no ciclo de vida
Alimentação Mediterrânica
Padrões Alimentares
Asma, alergia, obesidade e inflamação

Nome: Pedro Moreira

Email: pedromoreira@fcna.up.pt

Áreas de especialização:
Dietary intake and obesity-asthma, hydric and sodium-potassium balance

Nome: Olívia Pinho

Email: oliviapinho@fcna.up.pt

Áreas de especialização: Qualidade e Segurança alimentar
Métodos Analíticos relativos a composição de Alimentos
Estratégias aplicadas à Inovação Alimentar
Análise sensorial aplicada à Inovação Alimentar
Ciências Gastronómicas

Nome: Isabel Ferreira

Email: isabel.ferreira@ff.up.pt

Áreas de especialização:
Qualidade e Segurança alimentar
Contaminantes químicos dos alimentos
Autenticidade de alimentos e prevenção da fraude
Efeitos protetores ou prejudiciais dos constituintes dos alimentos
Foodomics

Nome: Victor Freitas

Email: vfreitas@fc.up.pt

Áreas de especialização:
Caracterização de compostos bioativos em alimentos
Bioquímica Alimentar
Alimentação e Sabor
Alimentação e Saúde
Processamento e Estabilidade Química dos Alimentos



Nome: Ana Isabel Ramos Novo Amorim de Barros

Email: abarros@utad.pt

Áreas de especialização: Química Alimentar
Análise de Alimentos; Análise Cromatográfica; Análise Espectroscópica
Nutrição; Qualidade Nutricional e Funcional vs saúde

Nome: Margarida João Ribeiro de Liz Martins

Email: mliz@utad.pt

Áreas de especialização: Ciências do consumo alimentar e nutrição; Alimentação sustentável; Desperdício alimentar; Alimentação escolar; Avaliação dos hábitos alimentares

Nome da Entidade:

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Acrónimo:

UTAD

A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), é uma instituição de alto nível, orientada para a criação, transmissão e difusão da cultura, do saber e da ciência através da articulação do ensino, da investigação e do desenvolvimento experimental. A atividade científica desenvolve-se nas suas Escolas e Centros de Investigação e procura aprofundar o conhecimento e desenvolver tecnologia capaz de responder a problemas de âmbito global, nacional ou regional num quadro de modernidade, atualmente é reconhecida como um importante ponto de referência no sistema universitário português.

As atividades de investigação da UTAD concentram-se em seis Centros de Investigação, e em oito polos de I&D ancorados noutras instituições de Ensino Superior, todos reconhecidos pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT).

A UTAD assume como parte da sua missão promover a inovação com base nas tecnologias, competências e conhecimento desenvolvidos pelos seus investigadores e alunos.

A promoção da inovação tem como objetivo a geração de valor, com base na transferência de tecnologia para o mercado através de parcerias com empresas, licenciamento de propriedade industrial e apoio à criação de novas empresas de base tecnológica.

A UTAD coopera com diversas entidades nacionais e internacionais, promovendo as competências científicas e tecnológicas existentes na mesma.

Na componente de transferência de tecnologia, destaca-se a participação em programas no âmbito do Norte2020, Portugal2020, Erasmus, POCTEP, INTERREG e H2020, fundamental para oferecer à indústria, de forma célere, serviços de apoio à inovação, fazendo com que a investigação seja primordialmente direcionada para resolver os problemas apresentados pelas empresas, bem como meio facilitador para apoiar as empresas a alcançar os seus objetivos técnicos e estratégicos para operarem no mercado global.



RIESDM

Rede de Instituições de Ensino Superior
para a Salvaguarda da **Dieta Mediterrânica**