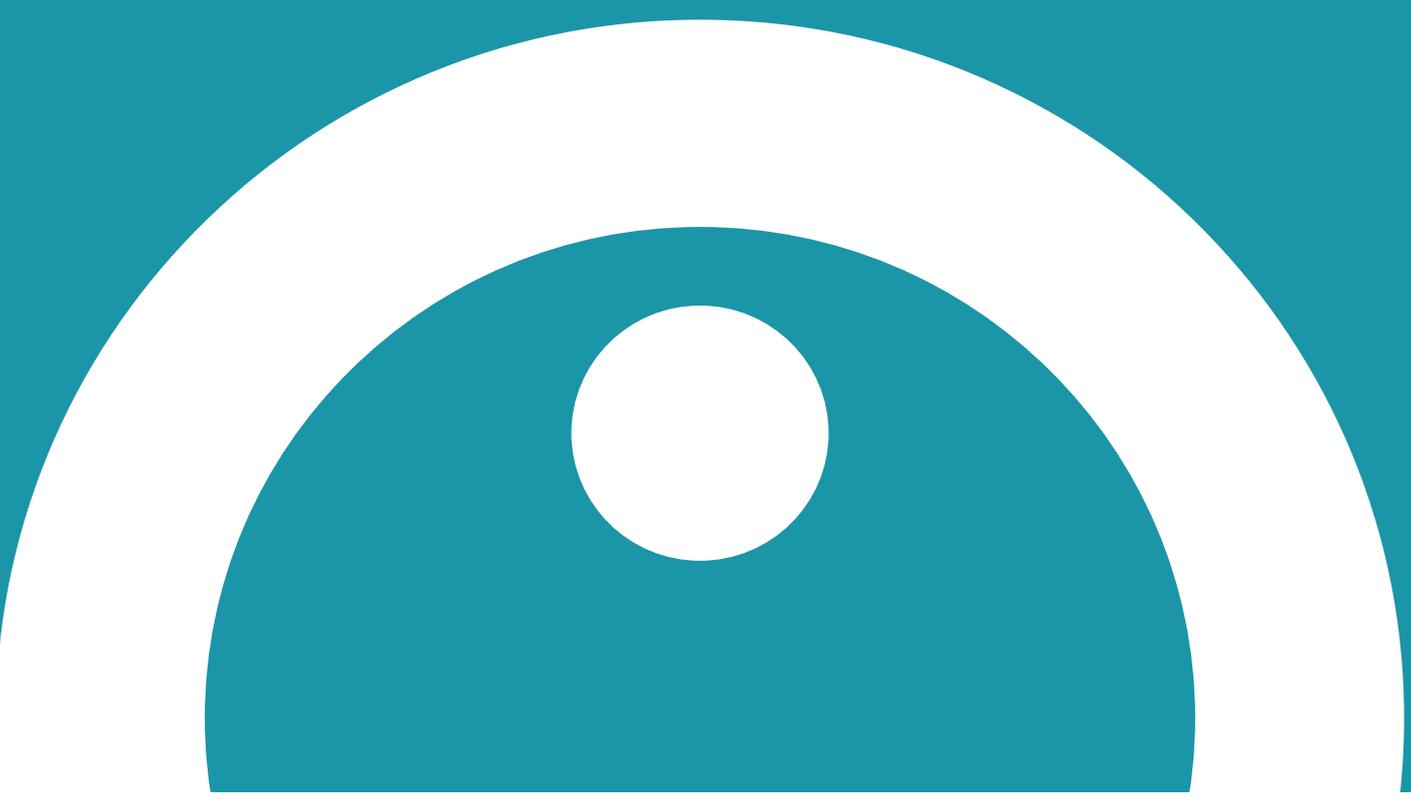
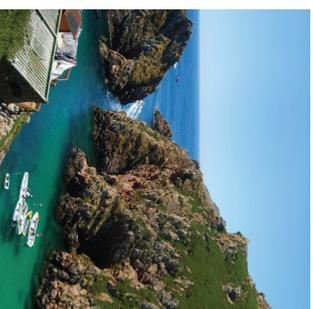


**ESCOLA SUPERIOR  
DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA**



# A ESTM prossegue os seus objetivos, nomeadamente, nas áreas do turismo e da ciência e tecnologia do Mar, [...], visando:

- A **formação** inicial e recorrente de profissionais com elevado nível de preparação (...);
- A realização de atividades de pesquisa e **investigação**;
- A **prestação de serviços à comunidade** nas áreas científicas, técnicas tecnológicas em que a ESTM exerce a sua atividade.



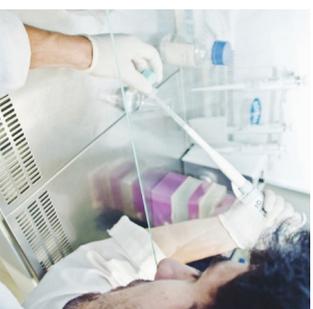


# Peniche



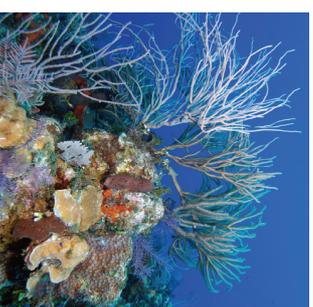
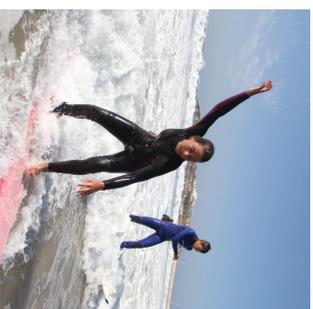
# Cursos Técnicos Superiores Profissionais **Nível V** (anteriores CET)

- 2 anos
- 120 ECTS
- Estágio profissional de um semestre letivo
- Possibilidade de concorrer a licenciatura por via dos Concursos Especiais



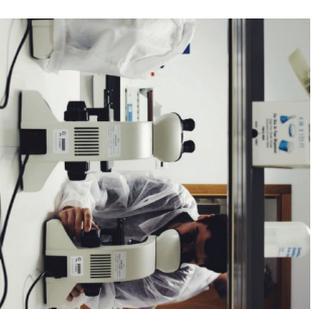
# Cursos 1.º Ciclo de Formação (Licenciaturas)

- Biologia Marinha e Biotecnologia
- Biotecnologia
- Animação Turística
- Gestão de Eventos
- Gestão Turística e Hoteleira
- Marketing Turístico
- Restauração e Catering
- Turismo



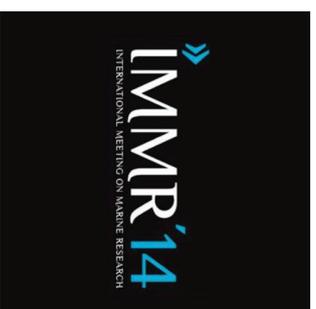
# Cursos 2.º Ciclo de Formação (Mestrados)

- Aquacultura
- Biotecnologia dos Recursos Marinhos (inglês)
- Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar
- Gestão e Direcção Hoteleira
- Gestão e Sustentabilidade no Turismo (inglês)
- Marketing e Promoção Turística
- Turismo e Ambiente



# Atividades de Investigação Científica

- Marine and Environmental Sciences Centre  
(MARE-IPLeiria)



# Bubble-net > rede de bolhas para captura de Peixe

- **Objetivo:** desenvolvimento de uma nova arte de pesca, mais seletiva, económica e ecológica, bem como a sua introdução nas comunidades piscatórias portuguesas.
- **Parceiros:** OPCENTRO – Cooperativa de Pesca Geral do Centro, CRL
- Programa de Financiamento: PROMAR 2007-2013.



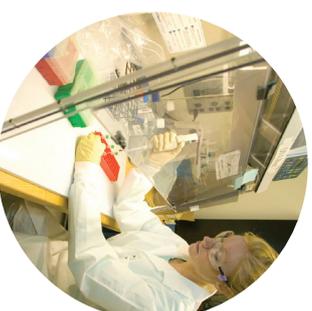
# BAMMBO › Sustainable production of Biologically Active Molecules of Marine Based Origin

- **Objetivo:** construção de tecnologias de cultivo sustentável de espécies marinhas, conjuntamente com o desenvolvimento de estratégias de bio-prospecção, purificação e análise e novos bio-produtos de origem marinha, para a sua produção, à escala industrial.
- **Parceiros:** França; Brasil; Irlanda; Espanha; Bélgica; Rússia; Itália.
- Programa de Financiamento: União Europeia (FP7).



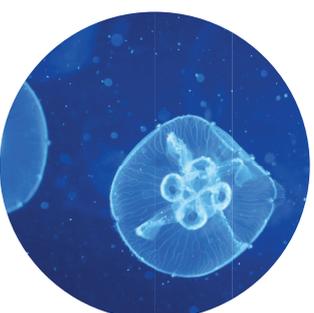
# Pilado Add Value

- **Objetivo:** Contribuir para a valorização económica do caranguejo pilado (Polybius henslowi): Determinação das características bioquímicas do caranguejo pilado; Isolamento e caracterização dos biopolímeros; Definição e estabelecimento de um circuito de valorização económica do Pilado envolvendo os produtores, a comunidade científica e as empresas de base biotecnológica.
- **Parceiros:** Universidade de Aveiro; CERAMED/ALTAKITIN.
- Programa de Financiamento: GACCOeste – PROMAR, Eixo IV



# Reprodução de medusas

- **Objetivo:** Preparação de protocolos de reprodução e manutenção da espécie medusa-da-lua (*Aurelia aurita*)
- **Empresa:** ADN, Aquarium Design, Lda
- Programa de Financiamento: QREN / IAPMEI



# Biofilmes de extrato de algas

- **Objetivo:** Desenvolvimento de biofilmes comestíveis para aplicações alimentares: tratamento de maçã fatiada com biofilmes antioxidantes de origem marinha.
- **Empresa:** Campotec
- Programa de Financiamento: QREN / IAPMEI



# ALGELO › gelo com extrato de algas

- Patente internacional: PPI41263-09 - gelo suplementado com derivados de algas, processo de obtenção e aplicações.



1º prémio universitário  
LOTAÇOR, 2007

# Gelado de Kefir e algas

- **Objetivo:** Desenvolvimento de um novo produto alimentar probiótico: gelado de kefir e microalgas.
- **Empresa:** Emanha
- Programa de Financiamento: QREN / IAPMEI



# Pão de algas

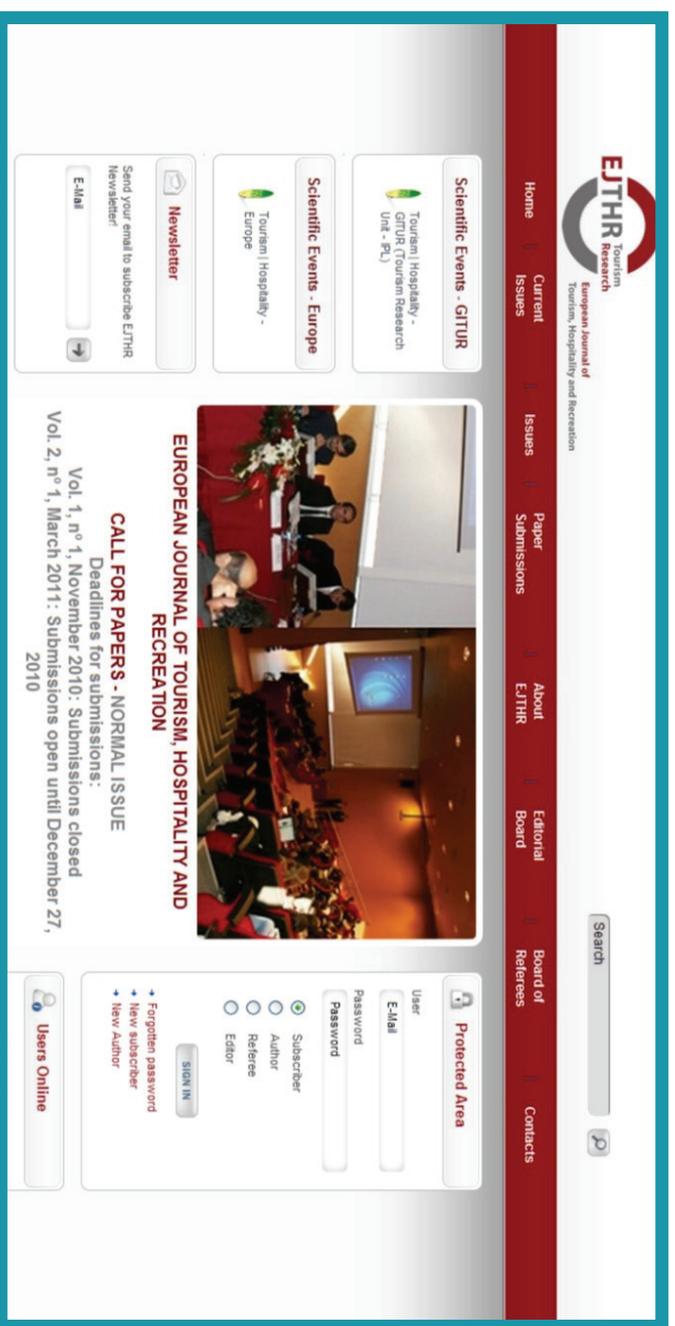
- **Objetivo:** substituir o sal e conferir propriedades nutricionais próprias das macroalgas.
- **Empresa:** panificadora Calé
- Programa de Financiamento: QREN / IAPMEI

3º lugar na categoria de cereais,  
do I Concurso InovCluster de Produtos  
Alimentares Inovadores



# Atividades de Investigação Científica

- Grupo de Investigação em Turismo (GITUR)

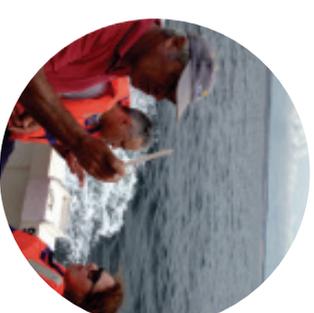


The screenshot displays the homepage of the European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation (EJTJR). The page features a red navigation bar with the following menu items: Home, Current Issues, Issues, Paper Submissions, About EJTJR, Editorial Board, Board of Referees, and Contacts. The main content area includes a search bar, a 'Protected Area' login section with fields for User, E-Mail, and Password, and a 'Newsletter' sign-up form. A central banner for the 'EUROPEAN JOURNAL OF TOURISM, HOSPITALITY AND RECREATION' highlights a 'CALL FOR PAPERS - NORMAL ISSUE' with submission deadlines for November 2010 and March 2011. The page also features several informational boxes, including 'Scientific Events - GITUR' and 'Scientific Events - Europe'.

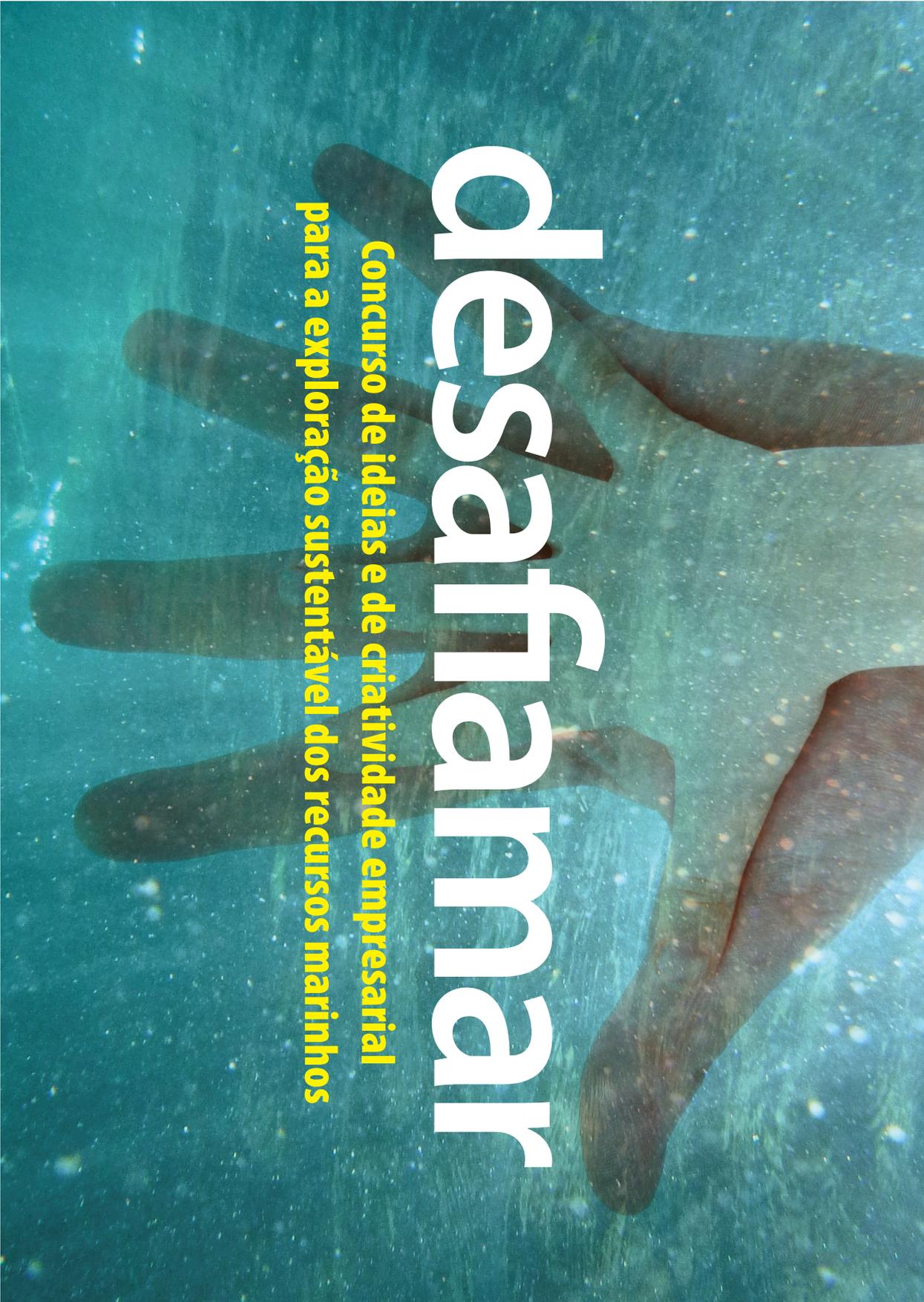
# Fish tour

- **Objetivo:** Criar condições para o desenvolvimento de uma experiência turística única, relacionada com a pesca da sardinha (pesca de cerco).
- **Parceiros:** OPCENTRO; CMP.
- **Programa de Financiamento:** PROMAR 2007-2013 (GAC Oeste).

Dois primeiros prémios no 8.º ART&TUR  
International Tourism Film Festival, 2015.



POLITÉCNICO DE LEIRIA  
ESCOLA SUPERIOR  
DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR



# desafamar

**Concurso de ideias e de criatividade empresarial  
para a exploração sustentável dos recursos marinhos**

# Objetivos do Projeto DESAFIAMAR

- Desenvolver um Concurso de Ideias de Negócio, em torno dos recursos marinhos, nas diferentes áreas da economia, da intervenção social e da investigação científica, dirigido aos estudantes do ensino secundário da região oeste.
- Divulgar o potencial dos recursos marinhos enquanto fator de desenvolvimento económico regional e nacional;
- Promover o espírito empreendedor nos estudantes do ensino secundário da região oeste

# Requisitos do Projeto DESAFIAR MAR

- Os participantes no concurso, associados em equipas de 3 a 5 elementos, deverão ser acompanhados por um professor responsável da própria escola;
- **Índice do projeto:**
  - a) Identificação do projeto
  - b) Apresentação sumária do projeto
  - c) Missão do projeto
  - d) Descrição do projeto
    - i. Identificação dos objetivos
    - ii. Plano de ação (como será implementado)
  - e) Conclusões

# Requisitos do Projeto DESAFIAMAR

- O documento final deverá seguir o formulário apresentado em anexo.
- O documento final deverá ter um máximo de 5 pág. A4.
- A apresentação pública do projeto decorrerá no dia da Gala DESAFIAMAR, por um ou vários elementos do grupo, tendo a duração máxima de 10 minutos.
- As equipas poderão solicitar o apoio e acompanhamento do projeto à equipa do DESAFIAMAR.

# Avaliação do Projeto DESAFIAMAR

- Serão avaliados os seguintes elementos:

## Componente escrita

- a. Criatividade/originalidade
- b. Viabilidade/exequibilidade
- c. Clareza /coerência
- d. Sustentabilidade do projeto

## Componente oral (apresentação pública)

- a. Segurança
- b. Qualidade do suporte digital
- c. Clareza

# Prémios do Projeto DESAFIAMAR

- Os três primeiros classificados serão premiados com os seguintes prémios:
  - 1º classificado: Participação na Semana Tanto Mar 2016
  - 2º classificado: Passeio para observação de cetáceos marinhos (Nazaré)
  - 3º classificado: Batismo de mergulho (Berlengas/Peniche)
- As restantes equipas participantes receberão, igualmente, um prémio de participação.

# Cronograma do Projeto DESAFIAMAR

- Apresentação do DESAFIAMAR às escolas - até final de janeiro 2016;
- Submissão dos projetos - até 21 de março 2016;
- Gala DESAFIAMAR (ESTM) com a apresentação pública de todos os projetos e divulgação da classificação final - 13 abril de 2016, 14.30h.