

MERCADO

## Politécnico com mestrado em Economia Azul e Circular aposta em inovação e sustentabilidade

Serão desenvolvidos modelos de negócio baseados na economia circular, “potenciando soluções inovadoras para a economia azul e que possam contribuir para o desenvolvimento socioeconómico”



O novo mestrado da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Politécnico de Leiria, em Economia Azul e Circular, entra em funcionamento no ano letivo 2022/2023.

Neste mestrado são desenvolvidos modelos de negócio baseados na economia circular, “potenciando soluções inovadoras para a economia azul e que possam contribuir para o desenvolvimento socioeconómico” explica o Politécnico de Leiria.

A transição para a economia circular e a importância da economia azul, as soluções existentes e inovadoras, e os exemplos de interações entre a academia, a indústria e as entidades oficiais são outros pontos-chave da formação.

**OFERTA DO 2º PAR DE LENTES** <sup>PUB</sup>  
BRANCAS OU SOLARES



**NA COMPRA DE ÓCULOS**  
Monofocais ou Progressivos



**OFERTA DO 2º PAR**  
Lentes brancas ou solares  
monofocais ou progressivas



**ergovisão**  
Para os seus olhos

No caso da cooperação, serão destacadas as iniciativas que “permitam a promoção do desenvolvimento económico azul e social das comunidades costeiras, os bioprodutos e os biomateriais que criam sistemas tendencialmente sem resíduos”.

“Trata-se de uma formação que pretende dar resposta aos grandes desafios da Economia Azul e da Economia Circular definidos pela União Europeia, e para os quais Portugal necessita de ter os profissionais com as competências adequadas”, afirma o diretor da ESTM, Sérgio Leandro.

“A multidisciplinidade do seu plano de estudos tira vantagem da associação entre diferentes escolas do Politécnico de Leiria – ESTM e Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTG) –, e irá ter uma estreita ligação ao Polo de Peniche do HUB Azul – Smart Ocean”, concluiu.

### Apoie o REGIÃO DE LEIRIA

Se chegou até aqui é porque este é um texto que lhe interessa. Por detrás dele há uma equipa e um conjunto de recursos que custam dinheiro e que, para continuarem a existir, precisam da sua ajuda. Gostávamos de lhe explicar como.

SABER MAIS



PUB

## Há uma app que nos une!

Instale a aplicação móvel do REGIÃO DE LEIRIA. Rápida, fácil de navegar, com mais conteúdos e funcionalidades.

Tirar e enviar foto-denúncia

Artigos guardados para ler offline

Guia de Restaurantes

Comentar, perguntar e participar

**REGIÃO DE LEIRIA**



Publicidad

### Artigos relacionados

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>PORTO DE MÓS</b></p> <p><b><u>Estudante de Porto de Mós vence concurso Jovem Talento da Gastronomia</u></b></p> <p>11 de fevereiro de 2022</p>      | <p><b>PENICHE</b></p> <p><b><u>Paté “inovador rico em antioxidantes” de percebes das Berlengas e amoras silvestres</u></b></p> <p>9 de dezembro de 2021</p> |
| <p><b>SOCIEDADE</b></p> <p><b><u>Revista assinala os 40 anos do Politécnico de Leiria</u></b></p> <p>4 de novembro de 2020</p>                            | <p><b>PENICHE</b></p> <p><b><u>Peniche quer TransformAR através da sensibilização ambiental na praia</u></b></p> <p>31 de julho de 2020</p>                 |
| <p><b>MERCADO</b></p> <p><b><u>84 entidades públicas e privadas comprometem-se a mudar em prol da economia circular</u></b></p> <p>8 de julho de 2020</p> | <p><b>PENICHE</b></p> <p><b><u>ESTM Peniche estreia novo mestrado em Gastronomia</u></b></p> <p>5 de julho de 2020</p>                                      |

Subscreva!

**Newsletters RL**

[Saber mais](#)

- Edição Semanal
- Guia do Fim de Semana

Insira o seu email

Subscrever

Ao subscrever está a indicar que leu e compreendeu a nossa [Política de Privacidade e Termos de uso](#).

### Deixar um comentário

O seu endereço de email não será publicado. Campos obrigatórios marcados com \*


Começar a escrever...

Nome


Email

Comentar


Siga-nos

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)

 [Instagram](#)

 [LinkedIn](#)

 [YouTube](#)

Ligações Úteis

[Restaurantes](#)

[Noite](#)

[Festas e Feiras](#)

[Oxigénio](#)

O Região de Leiria

[Contactos](#)

[Ficha Técnica](#)

[Estatuto Editorial](#)

[Termos e Condições](#)

Apps



**Região de Leiria**

**Repórter no Mundo**