

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