

09

EDIÇÃO
20 ABRIL 2023

 **POLITÉCNICO
DE LEIRIA**

ESCOLA SUPERIOR
DE TURISMO
E TECNOLOGIA
DO MAR

inforMAR#9

SEMANA 17

NESTA EDIÇÃO

Tomada de Posse do Conselho Académico do Politécnico de Leiria

Projeto Olive4All

1º Fase da candidaturas a Mestrados até 21 de abril



ESTM NOMEADA PARA PRÉMIOS AHRESP

Votações até ao dia 07 de maio de 2023

A ESTM – Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche – Politécnico de Leiria, foi nomeada para os Prémios AHRESP na categoria de “Entidade Formadora”, encontrando-se agora aberto o período de votações! Os Prémios da Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) é o evento que distingue anualmente os Melhores do Ano nos setores da Restauração, Alojamento e Promoção Turística, em Portugal.

Segundo a AHRESP, em cada uma das categorias a concurso foram selecionados cinco finalistas pelo Comité de Seleção, composto este ano por 43 membros especialistas e profissionais das áreas da restauração, hotelaria e gastronomia, jornalistas, críticos e gastrónomos.

O público pode votar até 7 de Maio, [clikando neste link](#).

O registo de voto só pode ser feito uma vez através de e-mail e só se pode votar em cada finalista uma única vez.

Os vencedores dos Prémios AHRESP serão anunciados e distinguidos na gala final a 2 de Junho, no Pátio da Galé, em Lisboa.

CONSELHO ACADÉMICO DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA



19 de abril de 2023

No passado dia 19 de abril, teve lugar uma reunião plenária do Conselho Académico do Politécnico de Leiria, no Auditório do Edifício Sede, onde decorreram as tomadas de posse dos membros do Quarto Conselho Académico do Politécnico de Leiria. Assim, tomaram posse, da ESTM:

- Professor Sérgio Leandro (diretor, por inerência), Professor Rui Pedrosa (Ex-Presidente do Politécnico de Leiria, por inerência), Professora Maria Manuel Gil (representante unidades I&D - MARE Politécnico de Leiria), Professora Natália Perez (representante dos docentes de carreira) e Professor Guilherme Ferreira (representante dos docentes equiparados).

Integra também o Professor Roberto Gamboa (representante dos docentes de carreira), mas que não tomou posse por estar ausente no estrangeiro.

Muitos parabéns a todos e votos de um excelente trabalho!



OLIVE4ALL – PATRIMÓNIO DA OLIVEIRA PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL



Projeto transnacional “Olive4All – Património da Oliveira para o Desenvolvimento Sustentável

O projeto transnacional “Olive4All – Património da Oliveira para o Desenvolvimento Sustentável (JPICH / 0001 / 2020), foi iniciado em junho de 2021, e está a ser implementado por uma rede de 42 investigadores franceses, portugueses e gregos, tendo como principais instituições de suporte a Universidade de Avignon, o Politécnico de Leiria e a Universidade de Salónica.

Após o bem sucedido simpósio internacional "The heritage Commitment - Modelling communitisation process", realizado a 28 - 31 de maio de 2022 em Kalamata, Grécia, cabe à equipa portuguesa a realização do 2º simpósio internacional, "Olive tourism and development of innovative tourism products", a ter lugar entre os dias 4 a 7 de outubro próximo.

+INFO: [Website do Projeto](#)



FRANCISCO DIAS, COORDENADOR DO PROJETO EM PORTUGAL

MESTRADOS ESTM (PENICHE) - POLITÉCNICO DE LEIRIA



MESTRADOS MASTER'S DEGREES

2023/2024

CANDIDATURAS ABERTAS
APPLICATIONS ARE OPEN



Inscrições abertas até dia 21 de abril de 2023 (1ª fase)

Queres atualizar a tua formação e desenvolver competências em áreas específicas?
Descobre os mestrados que temos para ti!

+[Informação](#) (clicar) [Candidaturas](#) (clicar)



ESCOLA SUPERIOR
DE TURISMO
E TECNOLOGIA
DO MAR

Campus 4 - Rua do Conhecimento n.º4
2520-614 Peniche
(PORTUGAL)

OFERTA FORMATIVA CERTIFICADA A NÍVEL NACIONAL E INTERNACIONAL

Training offer certified at national and
international levels

Turismo e Lazer — Gestão e Administração — Hotelaria e
Restauração — Marketing e Publicidade

Tourism and Leisure — Management and Administration — Hospitality and
Catering — Marketing and Advertising

MESTRADOS

MASTER'S PROGRAMMES

Turismo e Ambiente

Tourism and Environment

Gestão e Direção Hoteleira

Hotel Management

Marketing e Promoção Turística

Marketing and Tourism Promotion

Gestão e Sustentabilidade no Turismo

Sustainable Tourism Management



Video ESTM

www.iplleiria.pt/estm



ESCOLA SUPERIOR
DE TURISMO
E TECNOLOGIA
DO MAR

Campus 4 - Rua do Conhecimento n.º4
2520-614 Peniche
(PORTUGAL)

OFERTA FORMATIVA CERTIFICADA A NÍVEL NACIONAL E INTERNACIONAL

Training offer certified at national and
international levels

Aquacultura e Pescas — Biotecnologia — Ciência e Tecnologia
dos Alimentos — Tecnologias e Proteção do Ambiente

Aquaculture and Fisheries — Biotechnology — Food Science and Technology
Environmental Technologies and Protection

MESTRADOS

MASTER'S PROGRAMMES

Aquacultura

Aquaculture

Biotecnologia dos Recursos Marinhos

Biotechnology of Marine Resources

Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

Food Safety and Quality Management

Economia Azul e Circular

Blue and Circular Economy

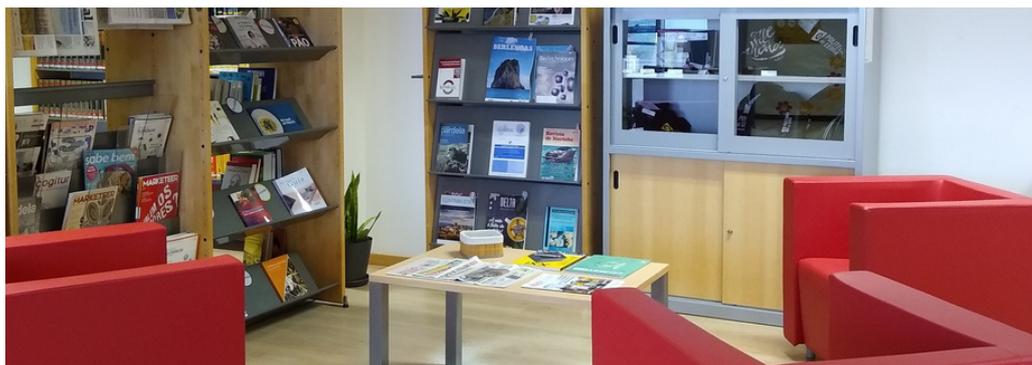


Video ESTM

www.iplleiria.pt/estm



BIBLIOTECA@c4_ACESSO-ABERTO



biblioteca@c4_acesso-aberto
a rubrica da tua biblioteca

Na InforMAR #3, falámos do espaço informal na Biblioteca. Desta vez, vamos falar no espaço de trabalho.

A nossa biblioteca não é muito grande e por isso não tem gabinetes individuais para trabalhos de grupo, permitindo maior isolamento. No entanto, os nossos utilizadores não deixam de frequentar a biblioteca seja para trabalhos de grupo ou trabalho individual.

A biblioteca oferece não só um espaço cheio de luz e ambiente agradável, como cada estudante tem à mão os livros de que precisa (manuais, dicionários, revistas especializadas), assim como, ferramentas necessárias: computadores, impressoras, calculadoras, etc.

Aqui, neste espaço, as bibliotecárias evitam dizer “chui”! Alimentos podem ser contrabandeados para dentro destas fronteiras 😊 de forma responsável e doseada. A ideia é tornar o espaço o mais confortável possível, sem deixar de ser uma biblioteca.

Importa-se de responder a três perguntas sobre a biblioteca?



RESERVE ESTAS DATAS

[Clique AQUI para mais informações](#)



Aula Aberta | Tourism, Sustainability and the Berlengas Nature Reserve/Berlengas Biosphere Reserve Management

On-line, via zoom

02-05-2023



Aula Aberta | Sistemas de Alerta e Troca de Informação, nomeadamente o RASFF

On-line, via zoom

27-04-2023

ESTM NOS MEDIA

TRÊS CANDIDATOS DA REGIÃO AOS PRÉMIOS AHRESP

«Entre as mais de 300 candidaturas às 16 categorias a concurso podemos encontrar Daniel Gomes, residente em Leiria, criador do bombom mais caro do mundo em 2015, candidato a Profissional do Ano – as candidaturas nesta categoria são realizadas pelas empresas empregadoras), a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, do Instituto Politécnico de Leiria, a Entidade Formadora e o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, a Evento do Ano.»

IN: Jornal de Leiria - Leia a notícia [AQUI](#)

PRÉMIOS AHRESP: JÁ SÃO CONHECIDOS OS FINALISTAS DA 7.ª EDIÇÃO

«Os finalistas dos Prémios AHRESP 2023, após votação do Comité de Seleção, já podem ser conhecidos no site oficial do evento. O público pode votar até 7 de maio em www.premiosahresp.com.pt. O registo de voto só pode ser feito uma vez através de e-mail e só se pode votar em cada finalista uma única vez. A 7.ª edição dos Prémios AHRESP recebeu mais de 300 candidaturas. Em cada uma das 13 categorias a concurso foram selecionados 5 finalistas pelo Comité de Seleção, composto este ano por 43 membros especialistas e profissionais das áreas da restauração, hotelaria e gastronomia, bem como jornalistas, críticos e gastrónomos reconhecidos.»

IN: ANotícia - Leia a notícia [AQUI](#)

SAIBA QUEM SÃO OS FINALISTAS DA 7.ª EDIÇÃO DOS PRÉMIOS AHRESP

"Os finalistas dos Prémios AHRESP 2023 já foram divulgados e agora o público pode votar até 7 de maio no site. O registo de voto só pode ser feito uma vez através de e-mail e só se pode votar em cada finalista uma única vez.

A 7.ª edição recebeu mais de 300 candidaturas. Em cada uma das 13 categorias a concurso foram selecionados cinco finalistas pelos 43 jurados do Comité de Seleção, composto por especialistas e profissionais das áreas da restauração, hotelaria e gastronomia, bem como jornalistas, críticos e gastrónomos reconhecidos."

IN: Ambitur - Leia a notícia [AQUI](#)

SABIA QUE...

U-BIKE: PEDALAMOS PARA UM CAMPUS SUSTENTÁVEL

No Politécnico de Leiria tens à tua disposição bicicletas elétricas que te podem ajudar na tua mobilidade. Para além de promover hábitos de vida saudáveis, estamos empenhados em contribuir para sustentabilidade. Pretendemos reduzir a pegada ecológica, baixando o consumo de combustíveis e o número de automóveis que circulam nos nossos campi. No total, temos 220 bicicletas que podem ser utilizadas pela comunidade académica nas suas deslocações diárias.

As bicicletas têm uma autonomia de 100 quilómetros e podem ser estacionadas nos lugares reservados nos vários campi, unidades de investigação e serviços do Politécnico de Leiria, onde poderão também carregar a bateria gratuitamente.

+INFO: [AQUI](#)

