

inforMAR#4

SEMANA 11

NESTA EDIÇÃO

Tourism Open Day

*Politécnico de Leiria recebe
Selo de Excelência
Alimentação Saudável no
Ensino Superior*

Bootcamp Link-Me Up

Biblioteca@c4_ acesso-aberto

E-OFFICINA POLIEMPREENDE

O PoliempREENDE consiste numa fase regional e numa fase nacional. A fase regional, que terá o seu arranque no dia 15 de março (Oficina E), compreende um conjunto de iniciativas (sessões de sensibilização para o empreendedorismo e geração de ideias) que culminam com a final do concurso regional.

No concurso regional são atribuídos prémios aos três melhores projetos e a equipa vencedora representará o Politécnico de Leiria na final nacional!

+ info: www.poliempreende.ipleiria.pt

Inscreve-te [AQUI](#)

DOCENTES E INVESTIGADORES PREMIADOS NO ÂMBITO DO CONCURSO S4AGRO: INOVAÇÃO PARA O SETOR AGROALIMENTAR – FASE INNOVATION SOLUTION

03.03.2023

Investigadores do MARE-Politécnico de Leiria ganham prémio no âmbito do Concurso S4agro: Inovação para o Setor Agroalimentar – Fase Innovation Solution:

A equipa constituída pelos nossos docentes e investigadores Joaquina Pinheiro e Rui Ganhão do MARE – Polytechnic of Leiria e do Instituto Português do Mar e da Atmosfera – IPMA, Ana Gomes-Bispo e Narcisa Bandarra, foi premiada com a solução inovadora apresentada no desafio da Sustentabilidade Económica proposto pela empresa agroindustrial do setor dos produtos cárneos “Utilização das macroalgas e plantas halófilas na produção de chouriço tradicional”.

A solução ao desafio para a Sustentabilidade Ambiental “Vida Longa às Framboesas” proposta pela empresa agroindustrial do setor dos produtos hortofrutícolas premiou a ideia vencedora apresentada pelas investigadoras do MARE Politécnico de Leiria, Andreia Miranda, Filipa R. Pinto Gomes e Frederica Silva.

Muitos parabéns a todos pelo fantástico trabalho!

TOURISM OPEN DAY



07 DE MARÇO DE 2023

A primeira edição do Tourism Open Day, promovido pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (Peniche) do Instituto Politécnico de Leiria, decorreu no dia 7 de março de 2023 e contou com uma série de atividades para os estudantes do ensino secundário.

Os alunos puderam realizar práticas de hotelaria no Quarto do Hotel-Escola, Escape Room, Oficina de Danças Tradicionais, Exposição interativa virtual, Dinâmicas de grupo, Técnicas de surf e Surf Skate, Desporto de Natureza e Montanha e Karaoke.

Atividades e participantes:

- Escape Room, Profª Tânia Guerra, Animação Turística Natureza Aventura.
- Dinâmicas de Grupo, Profª Daniela Amorim, Animação Turística Natureza Aventura.
- Karaoke com docente Natália Santos (Animação Turística) e Jogar com o Alemão com Ana Luísa Pires (Animação Turística).
- Desporto Natureza e Aventura com docente Carlos Rebelo, Animação em Turismo de Natureza e Aventura.
- Danças Sociais, Estudantes do 3º ano de Animação Turística (Ana Rita, Adriana e Rafaela).
- Informação sobre Marketing Turístico, com banca de estudantes do 3º ano de Marketing Turístico (Rui Jesus, Maria Inês, João Cruz e Patrícia Ferreira).
- Criatividade para Eventos com Núcleo de Gestão de Eventos.
- Práticas de Surf com Prof. João Costa, Pedro Capilé, João Curado, Turismo de Surf e Animação em Turismo de Natureza e Aventura.
- Práticas de Hotelaria com a docente Ana Filipa Ferreira, CTESP Gestão Hoteleira e Alojamento.
- Concurso de Empratamento, com a docente Chef Patrícia Borges, CTESP Cozinha e Produção Alimentar e Chef Ricardo Raimundo, Gestão da Restauração e Catering.
- Mostra de Trabalhos, docente Célia Rafael, CTESP Marketing Digital no Turismo.



POLITÉCNICO DE LEIRIA RECEBE SELO DE EXCELÊNCIA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO ENSINO SUPERIOR

Alimentação Saudável



DISTINÇÃO ATRIBUÍDA PELA DGS

O Politécnico de Leiria recebeu o Selo de Excelência 'Alimentação Saudável no Ensino Superior', atribuído pela Direção-Geral da Saúde (DGS). A distinção é um reconhecimento do trabalho desenvolvido pelos Serviços de Ação Social, com destaque para as unidades alimentares que possui em Leiria (Campus 1 e Campus 2), Caldas da Rainha (Campus 3) e Peniche (Campus 4).

O projeto Selo de Excelência 'Alimentação Saudável no Ensino Superior' distingue publicamente as Instituições de Ensino Superior que promovam uma alimentação saudável junto da comunidade académica e que cumpram um conjunto de requisitos no âmbito da modificação da oferta alimentar das suas instituições. Surge no âmbito do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS) e da Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS), promovidas pela DGS.

O Selo de Excelência 'Alimentação Saudável no Ensino Superior' pretende incentivar as instituições de ensino superior a promover uma alimentação saudável.

Facilitar a disponibilidade e o acesso a opções alimentares mais saudáveis nos espaços da instituição e aumentar a literacia da comunidade académica na área da alimentação saudável são os requisitos que devem ser cumpridos e implementados para a atribuição da distinção.

Recorde-se que, em 2021, o Politécnico de Leiria foi reconhecido internacionalmente com a certificação 'Healthy Campus', atribuída pela Federação Internacional de Desporto Universitário (FISU). Esta certificação tem como principal objetivo reforçar a importância da promoção do bem-estar físico e mental da comunidade académica. O Politécnico de Leiria foi a primeira instituição de Ensino Superior Politécnico a garantir a certificação máxima de 'platina'.



BOOTCAMP LINK-ME UP



DEMOLA | LINK-ME UP

Os docentes da ESTM, Joana Silva, Celso Alves e Guilherme Ferreira participaram, nos dias 27 e 28 de fevereiro, no Bootcamp realizado na Biblioteca José Saramago no âmbito da formação integrada no projeto Link-Me Up.

O Link-Me Up é um projeto de cocriação de inovação com recurso à metodologia Demola, que consiste na constituição de equipas multidisciplinares de estudantes de diversas áreas, colaboradores de empresas/organizações e professores que são os “facilitadores” do processo de cocriação de inovação nos “desafios” reais apresentados pelas organizações.



BIBLIOTECA@c4_ACESSO-ABERTO



biblioteca@c4_aceso-aberto **A RUBRICA DA TUA BIBLIOTECA**

Como devem saber, a nossa Biblioteca faz parte das Bibliotecas do Politécnico de Leiria, sendo que o catálogo é único. Através do [empréstimo intercampus](#) é possível aceder a todos os documentos independentemente da localização: BC1 (ESECS), BC2 (ESTG e ESSLei) e BC3 (ESAD).

No site das Bibliotecas do Politécnico de Leiria é possível ver as [novidades](#) todas as semanas. Sugestões de leitura que pode encontrar na sua biblioteca, disponíveis para empréstimo!

Voltando à [nossa biblioteca](#).

Somos uma biblioteca pequena que, numa sala ampla, tem espaços definidos para várias funções.

Começamos pelo espaço informal, logo à entrada, um lugar onde, confortavelmente sentados em sofás, podem folhear ou ler jornais e revistas. Neste espaço existe ainda uma montra com objetos diversos com o logótipo do Politécnico de Leiria para aquisição, para recordação ou para exibir com orgulho a instituição onde trabalha e estuda.

Ainda para descontraír ou refletir, na sala ampla de leitura, existem sofás estrategicamente colocados com vista para o mar e para as Berlengas. Para além das publicações técnicas, temáticas, que vão ao encontro dos temas lecionados na ESTM, temos outras de ficção, os vulgarmente conhecidos como “romances”. Em cada um de nós há uma cigarra e uma formiga. Encontre na nossa/sua biblioteca também um espaço para relaxar.

Na próxima edição, vamos falar-vos dos serviços secretos da biblioteca.



ESTM NOS MEDIA



POLITÉCNICO DE LEIRIA QUER INOVAR NO COMBATE ÀS DOENÇAS DOS PEIXES

«Queremos desenvolver novas abordagens para prevenir doenças em peixes, não só através da implementação de medidas profiláticas inovadoras, mas também na deteção da doença numa fase inicial», explica em comunicado a professora da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Politécnico de Leiria e coordenadora do Cure4Aqua em Portugal, Teresa Baptista. «Paralelamente, pretende-se desenvolver tratamentos alternativos que substituam os fármacos utilizados no controlo de doenças», adianta Teresa Baptista.»

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


PRÉMIOS INVESTIGADORES E EMPRESAS COM PROJETOS INOVADORES NA AGROINDÚSTRIA

As empresas vencedoras foram a Space Value Unipessoal, a Soresa, a Greenflavours Unipessoal e a Casa das Carnes do Ervedal, sendo que os investigadores a apresentar as soluções mais inovadoras e sustentáveis foram, respetivamente, João Pedro Faria, da Universidade da Beira Interior (UBI), Martim Lima de Aguiar, da UBI, Ana Gomes Bispo, do Instituto Português do Mar e da Atmosfera, e Filipa Pinto Gomes, do Politécnico de Leiria.

IN:- Fórum Covilhã Online - Leia a notícia [AQUI](#)

RESERVE ESTAS DATAS

[Clique AQUI para mais informações](#)

	Scary Rooms Marés 20H30 ESTM 14-03-2023
--	---

	Aula Aberta Inteligência Artificial e Robótica na Hotelaria Online, via zoom. 13-03-2023
--	--

SABIA QUE...

Os Short Advanced Programmes (SAPs) da RUN-EU (Regional University Network - European University) - a universidade europeia liderada pelo Politécnico de Leiria - são cursos intensivos de curta duração, presenciais, virtuais ou mistos, que promovem percursos flexíveis de aprendizagem, mobilidades internacionais de curto prazo e pedagogias inovadoras. Os estudantes podem concorrer a bolsas de mobilidade e usufruir de uma experiência internacional muito enriquecedora do ponto de vista pessoal e académico.



SMART EVERYTHING: A COLLABORATIVE PROCESS - 2nd EDITION

11 APRIL - 12 MAIO 2023
Online • 13-29 Março e 26 Abril, 2023 | Presencial em Portugal (Instituto Politécnico do Cávado e do Ave) • 9-12 Maio, 2023

Créditos: 3 ECTS

Bolsa de mobilidade:
Viagem Portugal - Portugal:
40€/pessoa
Subsistência: 460€/semana

CANDIDATURAS: Até 13
Março, 2023
Abertas a todos os Estudantes
de Licenciatura da RUN-EU

+INFO: [Programa](#)