

inforMAR#30

SEMANA 48



NESTA EDIÇÃO

ESTM e Hope Zones Foundation celebram protocolo em prol da conservação e restauro dos ecossistemas marinhos

Comemoração do Dia Mundial da Oliveira

ESTM DISTINGUIDA EM VÁRIAS CATEGORIAS NA SESSÃO SOLENE DO POLITÉCNICO DE LEIRIA

No dia 14 de novembro, o Politécnico de Leiria realizou a Sessão Solene de Abertura do Ano Académico 2024/2025, que teve lugar no Teatro José Lúcio da Silva, em Leiria. A cerimónia contou com a participação do antigo presidente do Conselho Geral, Pedro Lourtie, que proferiu a oração de sapiência “Politécnico de Leiria em Meio Século de Ensino Superior”.

No âmbito da Sessão Solene do Politécnico de Leiria, foram atribuídas várias distinções que reconheceram o mérito académico, profissional e científico dos membros da comunidade académica da ESTM.

Prémio de Mérito Ensino Secundário

Este prémio distingue os estudantes com melhor classificação de ingresso em cada curso de licenciatura, na 1.ª fase do Concurso Nacional de Acesso, com nota igual ou superior a 15,5 valores.

- Ana Morais
(*Biologia Marinha*)
- Beatriz Paquete
(*Animação Turística*)
- Diogo Cardoso
(*Biotecnologia*)
- Mariana Simões
(*Gestão de Eventos*)
- Mariana Costa
(*Turismo*)
- Salvador Marcos
(*Gestão Turística e Hoteleira*)



(cont.)

Distinção da Ordem dos Engenheiros

A estudante Inês Vieira, da Licenciatura em Engenharia Alimentar, foi reconhecida como a diplomada com a melhor classificação final na área de Engenharia da ESTM em 2023.



Prémio Carreira Alumni

Este prémio reconheceu o percurso profissional de Maria Teresa Leal dos Santos, antiga estudante da Licenciatura em Marketing Turístico e finalista da primeira turma em regime de B-learning da ESTM. Com 29 anos de experiência na TAP Air Portugal e fundadora da marca “Teresa Vai de Férias”, Maria Teresa é agora consultora empresarial, destacando-se pela proximidade com o meio académico e empresarial.



Prémios Investigação e Desenvolvimento + Inovação do Politécnico de Leiria

Prémio “+Ciência”

O 3.º lugar foi atribuído à unidade de investigação MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, coordenada pela Professora Doutora Maria Jorge Geraldês Campos.



Prémio “+Publicação Científica Internacional”

Na área das Ciências Naturais e do Ambiente, foram distinguidos:

Marco Filipe Loureiro Lemos (1.º prémio)

Ana Margarida Paulino Violante Pombo (2.º prémio)

Sara Calçada Novais (3.º prémio)



ESTM E HOPE ZONES FOUNDATION CELEBRAM PROTOCOLO EM PROL DA CONSERVAÇÃO E RESTAURO DOS ECOSISTEMAS MARINHOS



04 de novembro de 2024

Desenvolver ações conjuntas com vista à conservação e restauro de ecossistemas marinhos é o objetivo do protocolo de cooperação celebrado entre a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche (ESTM) do Instituto Politécnico de Leiria, a sua unidade de investigação associada MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, integrada na ARNET – Rede de Investigação Aquática, e a Hope Zones Foundation (HZF), uma organização cuja missão é contribuir para a proteção de 30% dos oceanos e terras até 2030, em alinhamento com a agenda das Nações Unidas.

O protocolo, celebrado no dia 4 de novembro, foca-se particularmente na zona costeira da região Oeste, onde a comunidade científica e a sociedade civil vão unir esforços para potenciar o impacto positivo das florestas marinhas no bom funcionamento ecológico dos oceanos e na capacidade de fornecer bens e serviços.

“Além das condições naturais de excelência para a implementação deste tipo de projetos, Peniche e a região Oeste possuem um ecossistema de inovação para a Economia Azul, sustentado na ESTM e na unidade de investigação MARE/ARNET, e no qual será incluído em breve o Smart Ocean, enquanto polo da Rede Hub Azul. A par das infraestruturas, o conhecimento científico e a experiência dos investigadores afetos à ESTM são o garante do impacto significativo que se pretende vir a alcançar com o desenvolvimento desta parceria”, afirma Sérgio Leandro, diretor da ESTM e coordenador científico do HUB Azul de Peniche – Smart Ocean.

João Franco, investigador responsável do MARE/ARNET – IPLeiria, salienta que “a ligação e confiança no trabalho desenvolvido pela ESTM e a sua unidade de investigação associada, permitem saber que Portugal vai continuar a liderar na Economia Azul, desde que se mantenha este compromisso com o mar, as ondas e os oceanos”.

“A investigação fundamental e aplicada sobre as florestas de algas realizada no MARE/ARNET – IPLeiria é essencial para ampliar o nosso conhecimento sobre a ecologia destas importantes florestas marinhas e contribuir para sua conservação. Além disso, permite também apoiar iniciativas como a da Hope Zones Foundation, de promover o cultivo sustentável, incentivando simultaneamente a biodiversidade e a economia circular”, conclui o cientista.

Explicando que a Hope Zones Foundation “trabalha para contribuir para a melhor gestão de Áreas Marinhas Protegidas (AMP) em Portugal, especificamente na criação de novas áreas na zona da Nazaré/Peniche e Sintra/Cascais/Mafra”, João Macedo, cofundador da HZF, sublinha que “as AMPs não servem de praticamente nada se não tiverem apoio e não forem abraçadas pelas comunidades costeiras locais”.

“Aqui entramos nós pelo surf profissional, com o apoio da comunidade piscatória, e a Quinta Regenerativa Azul das Algas da Nazaré, o nosso projeto apoiado pela WSL, a Patagonia, associações de pesca locais, DocaPesca e Câmara Municipal da Nazaré, para localmente nos conectarmos mais com a comunidade piscatória e globalmente com a comunidade científica e de empreendedorismo no mundo das algas”, afirma João Macedo.

ANIMARTE - DIA ABERTO DE TURISMO



Animarte 2024 & Dia aberto de Turismo

15 de novembro de 2024

No passado dia 15 de novembro, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) recebeu com entusiasmo cerca de 350 alunos do ensino secundário e profissional da região Oeste para mais uma edição do ANIMARTE, que, este ano, incluiu também o Dia Aberto de Turismo.

Durante o evento, a ESTM transformou-se num espaço dinâmico e interativo, com um programa variado que cativou tanto os visitantes como a comunidade académica. Entre os destaques do dia estiveram:

🎯 Workshops temáticos: Desde animação turística e hotelaria até restauração, marketing e eventos, com demonstrações práticas que ilustraram as potencialidades do setor do turismo.

🎭 Atuações ao vivo: Momentos de animação protagonizados por parceiros locais, que trouxeram criatividade e energia ao evento.

👤 Acompanhamento personalizado: Cada turma participante foi guiada ao longo do dia por estudantes dos cursos TeSP em Animação em Turismo de Natureza e Aventura e da licenciatura em Animação Turística, proporcionando uma experiência acolhedora e organizada.

Além das atividades para os visitantes, a comunidade ESTM (estudantes, docentes e não docentes) teve a oportunidade de explorar os workshops e participar nas atividades abertas, criando um verdadeiro ambiente de partilha e descoberta.

O ANIMARTE 2024 reforçou o papel da ESTM como referência no ensino do turismo e da tecnologia do mar, promovendo a interação entre futuros profissionais, estudantes e a comunidade local.

Agradecemos a todos os envolvidos pela dedicação e energia que fizeram deste dia um sucesso. Ficamos a aguardar a próxima edição!



[link para imagens](#)

CLUBE DE LEITURA CLIP ESTM 2024/25

JUNTA-TE AO CLUBE DE
LEITURA DA ESTM

O Clube De Leitura chegou à ESTM, com o CLIP vais poder entrar e descobrir sobre este mundo extraordinário que são os livros!

Envia o teu email para ana.pires@ipleiria.pt para fazeres parte da equipa, ou queiras esclarecer alguma dúvida sobre este novo projeto!

Contamos contigo!

CONTACTO:
ana.pires@ipleiria.pt

BUSINESS TOUR ESTM



19 de novembro de 2024

O Business Tour, evento anual dedicado à empregabilidade, teve lugar no passado dia 19 de novembro na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), em Peniche. Este encontro reuniu 29 empresas e cerca de 500 estudantes em busca de novas oportunidades profissionais, num ambiente dinâmico e interativo.

O evento destacou-se pela criação de um espaço privilegiado de networking e apresentação de ofertas de emprego e estágios, funcionando como um elo essencial entre estudantes e o mercado de trabalho.

Ao longo do dia, os participantes tiveram a oportunidade de conhecer representantes de empresas de renome, oriundas de diferentes áreas do setor do turismo: Sublime Comporta, EHO Group (Espanha), Plateform, Marriott, Amplia Talents, Big Time, Montebelo Hotels and Resorts, The Literary Man Hotel, Iberostar (Espanha), AlgarExperience, DHM - Discovery Hotel Management Portugal, Tempo Aventura, Enigmabox, Ritz Four Seasons, Albatroz Hotel, restaurante À Lagardère, Feeling Berlenga, Vila Galé, Óbidos Criativa, Evolutee Hotel, Quasetudo, SurfCastle, SavHotel (Itália), Feathers House, Immerso Hotel, Parque dos Monges, Wotels, Experience Sport e Casa da Amieira.

Estas empresas representaram segmentos variados, como hotelaria, consultoria, animação turística e restauração, oferecendo um vasto leque de oportunidades aos estudantes da ESTM.

Além disso, o programa incluiu apresentações focadas no desenvolvimento de carreira e nas necessidades atuais do mercado de trabalho, bem como entrevistas diretas, que proporcionaram aos estudantes a oportunidade de se destacarem de forma prática e personalizada.

A realização do Business Tour foi possível graças ao contributo indispensável dos patrocinadores: Silvério & Filhos, Atelier do Doce, Porco Saloio, Copa, Quintal Urbano, Flor do Vale, Calé, Matiz, Aguardente da Lourinhã, Lourinius pastelaria, Bowling Caldas, DocaPesca, Quinta Do Gradil, Planície Verde, Doce Real, Frutalvor, que desempenharam um papel crucial no sucesso da iniciativa. O parceiro Makro também desempenhou um papel crucial no sucesso do evento.

Estes apoios permitiram criar um ambiente acolhedor e profissional, reforçando a ligação entre a academia e as empresas, além de enriquecer a experiência dos nossos participantes.

A organização do evento expressa o mais profundo agradecimento a todos os envolvidos – estudantes, empresas e patrocinadores – que tornaram possível o sucesso deste encontro.

O Business Tour 2024 não foi apenas um evento, mas sim um ponto de partida para inúmeras oportunidades de carreira e parcerias estratégicas. Acreditamos que os frutos deste evento contribuirão para o crescimento profissional dos nossos estudantes e para o fortalecimento da ligação com o tecido empresarial.

Galeria de Imagens: [Álbum 1](#), [Álbum 2](#)

WORKSHOP DA TERRA À MESA

DA TERRA À MESA:

A DESCOBERTA DO CEREAL E A SUA TRANSFORMAÇÃO EM PÃO, COM TRADIÇÃO SUSTENTÁVEL E INOVAÇÃO À MESA!



19 de novembro de 2024

No passado dia 19 de novembro, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) foi palco do workshop “Da Terra à Mesa – A descoberta do cereal e a sua transformação em pão, com tradição sustentável e inovação à mesa!”, integrado na Semana da Ciência e da Tecnologia 2024, promovida pela FCT.

O evento destacou-se por proporcionar uma experiência prática e envolvente, onde tradição, sustentabilidade e inovação alimentar estiveram em destaque.

Durante a manhã foi apresentação do projeto CERTRA por Vânia Ribeiro, que explorou a ligação entre os cereais, as tradições e as práticas sustentáveis. Em seguida foi realizada uma demonstração inovadora do Pão de Medronho, conduzida por Rui Lopes, que reinterpretou este produto tradicional, trazendo novas perspetivas à mesa.

Na tarde, no Laboratório de Tecnologia Alimentar, os participantes tiveram a oportunidade de participar numa análise sensorial de produtos tradicionais e inovadores. Esta atividade permitiu explorar a evolução das técnicas e sabores, oferecendo uma perspetiva prática sobre a fusão entre tradição e modernidade na alimentação.

Este workshop proporcionou uma experiência enriquecedora para todos os participantes, promovendo a reflexão sobre a importância da sustentabilidade no setor alimentar e a valorização dos produtos tradicionais através da inovação.



PAUSA ATIVA NA ESTM

A ESTM organizou sessões de ginástica laboral para a Comunidade Académica, promovidas pela Unidade de Desporto, Saúde e Bem-Estar do Politécnico de Leiria.

Durante 10 minutos, estudantes, professores, investigadores e funcionários fazem uma pausa à rotina e investem na sua saúde e bem-estar.

Esta iniciativa, integrada nas comemorações do 25º Aniversário da ESTM, faz parte do programa Pausa Ativa, que incentiva todos a adotar um estilo de vida mais ativo, mesmo durante o horário de trabalho.

PRÓXIMAS SESSÕES:

03/12/2024 – 11.45H
16/12/2024 – 10.30H

MARÉS ALIMENTARES - O MAR NO POMAR



20 de novembro de 2024

No dia 20 de novembro, entre as 18h e as 20h, o Laboratório de Tecnologia Alimentar da ESTM recebeu o workshop "Marés Alimentares: O Mar no Pomar", organizado pelo Grupo Criativo Marés, no âmbito das comemorações dos 25 anos da ESTM.

Este evento destacou o potencial dos produtos minimamente processados, com especial enfoque na utilização da macroalga *Codium tomentosum*. Sob a orientação das docentes Joaquina Pinheiro e Susana Silva, e da investigadora Ana Augusto, os participantes tiveram a oportunidade de explorar o papel desta "super-alga" na preservação e melhoria da qualidade dos alimentos.

Com um ambiente envolvente e prático, o workshop proporcionou aos presentes uma viagem pelo universo da inovação alimentar, evidenciando como o poder do mar pode ser aproveitado para enriquecer e transformar a nossa alimentação. Mais do que um momento de aprendizagem, foi uma celebração da criatividade e da ciência alimentar!

CABIDE SOLIDÁRIO ESTM



A ESTM reabriu o espaço "Cabide Solidário", localizado no 1.º piso, no corredor do Anfiteatro. Este projeto promove a solidariedade e a sustentabilidade, incentivando a troca e reutilização de roupas.

☀️ Como contribuir?

- Coloque as peças de roupa nas caixas organizadas ou pendure-as nos cabides de forma cuidada.

☀️ Como colaborar?

- Quem desejar juntar-se à equipa de voluntários responsável pela manutenção deste espaço, pode contactar a Subdiretora Susana Mendes através do e-mail susana.mendes@ipleiria.pt.

Acreditamos que cada pequena ação conta.

Ao participar, estará a fazer a diferença na vida de alguém e no impacto ambiental.

Vamos continuar a ser uma voz ativa pela sustentabilidade!



PAUSA ATIVA NA ESTM

A ESTM organizou sessões de ginástica laboral para a Comunidade Académica, promovidas pela Unidade de Desporto, Saúde e Bem-Estar do Politécnico de Leiria.

Durante 10 minutos, estudantes, professores, investigadores e funcionários fazem uma pausa à rotina e investem na sua saúde e bem-estar.

Esta iniciativa, integrada nas comemorações do 25º Aniversário da ESTM, faz parte do programa **Pausa Ativa**, que incentiva todos a adotar um estilo de vida mais ativo, mesmo durante o horário de trabalho.

PRÓXIMAS SESSÕES:

03/12/2024 - 11.45H
16/12/2024 - 10.30H

PROJETO DE ANIMAÇÃO CULTURAL PARA CRIANÇAS ANIMAÇÃO DE HISTÓRIA E ATELIER CRIATIVO



21 de novembro de 2024

No dia 21 de novembro, entre as 10:00h e as 12:00h, a Sala Berlenga recebeu o projeto "O Rei e o Pescador", uma atividade de Animação de História e Atelier Criativo com a presença especial da autora do livro, Sandra Santos.

Este evento foi realizado em parceria com estudantes do CTesP de Animação em Turismo de Natureza e Aventura e a Biblioteca da ESTM, promovendo a literatura e a criatividade junto das crianças.

[Link para imagens](#)



SUCESSO NO DIA DE GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING NA ESTM



25 de novembro de 2024

No passado dia 25 de novembro de 2024, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) acolheu o Dia de Gestão de Restauração e Catering, uma iniciativa que destacou o potencial e a diversidade do setor da restauração e catering, apresentando oportunidades e desafios profissionais aos participantes.

Organizado pelo docente Daniel Roberto, em colaboração com os estudantes da licenciatura em Gestão de Restauração e Catering, o evento foi marcado por um programa dinâmico e interativo que incluiu:

✦ PALESTRAS INSPIRADORAS (Anfiteatro)

Profissionais como Luís Miguel Plácido (Diretor de Operações), David Oliveira (Chefe de Sala/Gestor) e representantes de empresas como Royal Óbidos e Riberalves partilharam experiências valiosas, abordando temas de gestão e inovação no setor.

✦ WORKSHOPS E DEMONSTRAÇÕES (Outros Espaços)

- Cozinha: Criação de macarons com Maria Amélia.
- Restaurante: Sessão com a Adega Mãe.
- Bar: Demonstrações de mixologia com os bartenders Ártur Kujan e Antero Jacinto.

✦ PARTILHA DE EXPERIÊNCIAS

Antigos estudantes da ESTM emocionaram o público ao relatar as suas experiências de estágio, ilustrando as oportunidades profissionais e o impacto do curso nas suas carreiras.

A ESTM agradece a todos os envolvidos na organização e aos participantes que tornaram este dia especial, consolidando a importância da formação e inovação no setor da restauração e catering.

Link para imagens: [Galeria 1](#), [Galeria2](#)



CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA NA ESTM



26 de novembro de 2024

No passado dia 26 de novembro, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) celebrou o Dia Mundial da Oliveira, associando-se à Rede Nacional de Eventos Comemorativos promovida pelo projeto europeu OLIVE4ALL.

O evento contou com diversas atividades que destacaram a riqueza do património oleícola e olivícola:

- ✿ Exposição Património Olivícola: Uma mostra de artefactos cedidos por estudantes da ESTM, representando a história e a tradição associadas à cultura da oliveira.
- ✿ Provas de Azeite DOP: Uma experiência sensorial para degustar azeites de qualidade superior, destacando os sabores únicos do azeite local.
- ✿ Degustação de Receitas com Azeite Local: Na Sala de Restaurante do Hotel Escola ESTM, foram apresentadas receitas inovadoras que exaltaram o azeite como protagonista gastronómico.

O docente e investigador do CiTUR, Francisco Dias, coordenador nacional do OLIVE4ALL, destacou a relevância da iniciativa. Esta rede promoveu, de forma inovadora, eventos de degustação de azeite em simultâneo de norte a sul do país, sensibilizando para a preservação e valorização do património olivícola.

O envolvimento da Comissão de Honra, composta por 30 presidentes de municípios, reforça o impacto e o alcance desta celebração que une tradição, cultura e sustentabilidade.

A ESTM agradece a todos os participantes, reforçando o compromisso com a preservação do património cultural e a valorização dos produtos locais.

Link para imagens: [Galeria 1](#), [Galeria 2](#)



ESTM CELEBRA O NATAL COM "EVENTANDO O NATAL"



26 de novembro de 2024

No passado dia 26 de novembro de 2024, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar foi palco de mais uma edição do tão aguardado Eventando o Natal, este ano com o tema especial "Sozinho em Casa".

Organizado pelos estudantes de Gestão de Eventos, o evento transformou a ESTM num espaço mágico, repleto de espírito natalício e criatividade, proporcionando uma tarde memorável para toda a comunidade.

Entre os momentos mais marcantes destacaram-se:

- 👉 Sessão de Abertura: Com discursos inspiradores e um tributo especial a Mariah Carey que deu início à celebração na Sala Berenga.
- 🔑 Escape Room: Na Sala 33, os participantes exploraram mistérios e desafios inspirados no famoso filme.
- 🎂 Atividades Interativas: Decoração de bolachas e bolas de Natal, jogos tradicionais e um quizz temático cativaram os presentes.
- 🎵 Festa de Encerramento: O DJ Cosmos, o talento dos Neptunus e muita animação encerraram o dia em grande.

O Eventando o Natal reforça o espírito de união e celebração, mostrando a dedicação e o talento dos nossos estudantes, que fizeram deste dia uma experiência única.

A ESTM agradece a todos os envolvidos e participantes por tornarem este evento tão especial. Continuamos a contar com a vossa energia e criatividade para os próximos desafios!

Link para imagens: [Galeria 1](#), [Galeria2](#)

