

Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar  
**CAMPUS 4 – PENICHE**



ESCOLA SUPERIOR  
DE TURISMO  
E TECNOLOGIA  
DO MAR



## MENSAGEM DE NATAL

Nesta quadra especial, marcada pela reflexão, pela proximidade e pela esperança, quero dirigir-vos uma palavra de reconhecimento, união e confiança. O Natal convida-nos a abrandar, a valorizar o que nos liga e a reforçar o sentido de comunidade que dá verdadeiro significado ao nosso projeto coletivo.

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Instituto Politécnico de Leiria, é, acima de tudo, feita de pessoas: estudantes, docentes, investigadores, técnicos e colaboradores que, diariamente, contribuem com dedicação, competência e espírito de missão para afirmar esta Escola como uma referência nas áreas do turismo e lazer, da hospitalidade e das ciências e tecnologias do mar. Os desafios que temos enfrentado só têm sido superados graças a este compromisso partilhado, assente numa forte cultura de cooperação interna.

Este caminho de crescimento e afirmação não se faz, contudo, de forma isolada. O sucesso da ESTM constrói-se também com o apoio, a confiança e a colaboração dos nossos parceiros locais, regionais e nacionais - autarquias, empresas, instituições científicas, associações e comunidade em geral. A abertura à sociedade, o trabalho em rede e a ligação ao território são hoje dimensões centrais da nossa identidade e da nossa missão enquanto instituição de ensino superior público.

## HISTÓRIAS POR DENTRO DESTA EDIÇÃO

Sessão Solene de abertura  
do ano académico com  
prémios e distinções ESTM

Mês do Mar celebrado em  
colaboração com Município  
de Peniche

Conferência Futuro Azul no  
Turismo Costeiro



O futuro que estamos a construir, mais inovador, mais sustentável e mais conectado ao mar e à sociedade, exige de todos nós ambição, abertura à mudança e sentido de responsabilidade coletiva. Cada contributo conta. Cada parceria reforçada, cada projeto partilhado e cada gesto de cooperação aproximam-nos de um objetivo comum: uma ESTM mais forte, mais relevante e com maior impacto social, científico e económico.

Que este Natal renove em todos nós o espírito de grupo, a confiança mútua e a vontade de continuar a construir, em conjunto e em ligação com a sociedade, uma Escola preparada para responder aos desafios do amanhã.

Desejo a toda a comunidade académica da ESTM um Santo Natal, com saúde, serenidade e tempo para o que verdadeiramente importa, e um Novo Ano repleto de projetos, oportunidades e conquistas partilhadas.

Com estima e confiança no nosso caminho coletivo,

Um abraço,

**Sérgio Miguel Leandro**  
Diretor



ESCOLA SUPERIOR  
DE TURISMO  
E TECNOLOGIA  
DO MAR

45  
ANOS  
POLITÉCNICO  
DE LEIRIA  
1980-2025

A Escola Superior de  
Turismo e Tecnologia do Mar  
deseja-lhe um **Feliz Natal**  
e um **Bom Ano 2026**



**BOAS  
FESTAS**

Season's Greetings  
Joyeuses Fêtes  
Felices Fiestas  
节日快乐



Polytechnic University



## SUSTAIN-A-WAVE CPD TERMINA NA ESTM

Entre 27 e 31 de outubro de 2025, a ESTM acolheu participantes de vários países europeus no âmbito do programa SUSTAIN-A-WAVE, uma formação internacional dedicada à exploração do potencial dos desportos náuticos enquanto ferramentas de sensibilização ambiental e de desenvolvimento comunitário.

Ao longo da semana, através de sessões práticas, workshops e momentos de partilha, refletiu-se sobre a forma como atividades como o surf, a vela ou o remo podem ser transformadas em espaços de aprendizagem ativa para a sustentabilidade, reforçando a ligação à natureza e o compromisso com estilos de vida mais sustentáveis.

O encontro, que terminou em Peniche, evidenciou a importância de unir educação, desporto e ação ambiental num propósito comum de promoção da mudança.



## ESTM ASSINALA O MÊS DO MAR 2025 COM INICIATIVAS DEDICADAS AO OCEANO

novembro de 2025

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), em articulação com o Gabinete de Programação e Difusão Cultural do Politécnico de Leiria, associou-se uma vez mais à Câmara Municipal de Peniche na celebração do Mês do Mar 2025, promovendo um conjunto de iniciativas que reforçam o seu compromisso com a sustentabilidade marinha, a literacia oceânica e a valorização do património marítimo.

Ao longo do mês de novembro, a ESTM acolheu diversas atividades abertas à comunidade, entre as quais se destacou a exposição “Mergulho no Futuro: o mar que queremos preservar”, de Nuno Vasco Rodrigues, patente na Sala Berlenga até dezembro.

Integraram igualmente esta programação a conferência “Por um Futuro Azul no Turismo Costeiro: Inovação, Oportunidades e Comunidade”, realizada no dia 19 de novembro no auditório da ESTM, a exibição do documentário “Ocean with David Attenborough” no mesmo dia, a sessão do Hub Azul Peniche – Formação & Investigação, a 24 de novembro, e o Dia Aberto CETEMARES, que decorreu a 22 de novembro.

Estas iniciativas, integradas na programação municipal do Mês do Mar, refletem o papel ativo da ESTM na promoção do conhecimento científico, da inovação e da cultura ligada ao oceano, reforçando a ligação da Escola ao território e à comunidade, bem como a sua missão de contribuir para um futuro mais sustentável para os ecossistemas marinhos e costeiros.



# ESTM NO PROGRAMA DA RTP2 – BIOSFERA

01 de novembro de 2025

No dia 1 de novembro de 2025, o programa Biosfera, da RTP2, exibiu o episódio “Aquicultura à Prova”, que contou com a participação de Ana Pombo, investigadora do MARE-IPLeiria e docente da área de Aquacultura na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM). A intervenção destacou os principais desafios e caminhos possíveis para uma produção aquícola mais sustentável, contribuindo para uma reflexão informada sobre o futuro da alimentação e a proteção dos ecossistemas marinhos.

A partir do trabalho desenvolvido na ESTM, onde leciona na Licenciatura em Biologia Marinha e no Mestrado em Aquacultura, Ana Pombo partilhou conhecimento científico que ajudou a aprofundar a compreensão sobre a integração responsável dos produtos de aquacultura na alimentação humana, conciliando inovação, segurança alimentar e sustentabilidade ambiental.

A presença da ESTM neste espaço de divulgação científica de âmbito nacional reforça o impacto do trabalho desenvolvido pelos seus docentes e investigadores e sublinha a importância de aproximar a ciência da sociedade, contribuindo para um debate público mais informado sobre ambiente, mar e futuro sustentável.

Veja episódio completo: Biosfera – Ep. 33 (RTP Play):

<https://www.rtp.pt/play/p14287/e886221/biosfera>



# SESSÃO SOLENE DE ABERTURA DO ANO ACADÉMICO 2025/2026: ESTM EM DESTAQUE NOS PRÉMIOS E DISTINÇÕES

05 de novembro de 2025

A Sessão Solene de Abertura do Ano Académico 2025/2026 do Politécnico de Leiria, realizada a 5 de novembro de 2025 no Teatro José Lúcio da Silva, em Leiria, ficou marcada por um conjunto de prémios e distinções que evidenciaram, de forma particular, o contributo da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) para a excelência académica, científica e profissional da instituição. A cerimónia assinalou igualmente o 45.º aniversário do Politécnico de Leiria.

No âmbito do **Prémio Carreira Alumni**, que reconhece simbolicamente o percurso e o sucesso profissional dos diplomados do Politécnico de Leiria, foi distinguido **Francisco Pires Avelelas**, antigo estudante da ESTM, licenciado em Biologia Marinha e Biotecnologia. Atualmente sócio-gerente da RIASHELLS – Aquaculture Tools and Consulting, Lda., é produtor aquícola na Ria de Aveiro, presidente da Associação Portuguesa de Aquicultores e colaborador externo em projetos de monitorização ambiental, tendo também exercido funções como Professor Assistente Convidado na ESTM entre 2018 e 2021.

A ESTM esteve igualmente em destaque nos Prémios de **Investigação e Desenvolvimento + Inovação do Politécnico de Leiria, na categoria “+Publicação Científica Internacional”**, atribuídos a docentes e investigadores que mais contribuíram, em 2024, para a produção científica de relevância internacional. Na área das Ciências Naturais e do Ambiente, foram distinguidos **Marco Filipe Loureiro Lemos, com o 1.º lugar**, e **Sara Calçada Novais, com o 2.º lugar**.



Francisco Avelelas



Sara Novais



Conti.



Prémio de Mérito do Ensino Secundário

### Colaboradores do Politécnico de Leiria com mais de 25 anos de serviço:

Ana Luísa de Oliveira Gonçalves Pires – *Professor Adjunto*

Ana Paula Delgado da Costa – *Professor Adjunto*

Isabel Maria Martins dos Santos Pinheiro – *Assistente Técnico*

João Paulo Conceição Silva Jorge – *Professor Coordenador sem Agreg.*

Maria de Deus Melo da Costa – *Secretário*

Sónia Isabel Vieira Mortágua Pais – *Professor Adjunto*

Teresa Margarida Lopes da Silva Mouga – *Professor Coordenador sem Agreg.*

No Prémio de **Mérito do Ensino Secundário**, que distingue os melhores estudantes que ingressaram no ensino superior com elevada classificação, foram reconhecidas Bárbara Isabel Oliveira Neto Barbosa de Lima, do curso de Biotecnologia, Maria Eduarda Borges de Oliveira, do curso de Turismo, e Matilde Raimundo Teixeira, da Licenciatura em Gestão Turística e Hoteleira, reforçando a atratividade e a qualidade da oferta formativa da ESTM.

A cerimónia integrou ainda a **Distinção da Ordem dos Engenheiros**, atribuída a Daniela de Sousa Correia, diplomada da Licenciatura em Engenharia Alimentar, pelo melhor desempenho académico no ano civil de 2024.

Por fim, a sessão solene incluiu a **homenagem aos colaboradores do Politécnico de Leiria com mais de 25 anos de serviço**, entre os quais vários docentes e técnicos da ESTM, reconhecendo percursos profissionais marcados pela dedicação, competência e contributo continuado para o desenvolvimento e afirmação da Escola e da instituição.





# A ESTM ESTEVE NO “DIÁRIO DA MANHÃ” DA TVI

10 de novembro de 2025

No Dia Mundial da Bolota, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) marcou presença no programa Diário da Manhã, da TVI, através dos testemunhos do docente e investigador Raúl Bernardino e do investigador Leonardo Garcia Inácio, que deram a conhecer o projeto MEDACORNET – “Rescuing Acorns as a Mediterranean Traditional Superfood”.

Este projeto tem como objetivo revitalizar a bolota enquanto ingrediente tradicional da dieta mediterrânica e superalimento sustentável, promovendo o seu aproveitamento nas cadeias alimentares locais.

Liderado pela LandraTech e financiado pela PRIMA Foundation, em parceria com a Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT), o MEDACORNET decorre entre julho de 2023 e junho de 2026, envolvendo parceiros de Portugal, Itália, Croácia, Turquia, Marrocos, Tunísia, Argélia e Espanha.

O Politécnico de Leiria, através da ESTM, assume-se como parceiro estratégico deste consórcio internacional, contribuindo com conhecimento técnico-científico e reforçando a ligação entre investigação, indústria e comunidades locais. O projeto afirma-se como um exemplo de como a ciência e a inovação podem valorizar recursos endógenos e promover soluções alimentares mais saudáveis e sustentáveis, alinhadas com os princípios da dieta mediterrânica.

Veja a reportagem minuto 2:12:00: [AQUI](#)



# MESA REDONDA “FUTUROS POSSÍVEIS: DIÁLOGOS ENTRE ARTES, DESIGN E CIÊNCIAS”

11 de novembro de 2025

No dia 11 de novembro de 2025, a Sala Berlenga da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), em Peniche, acolheu a Mesa Redonda “Futuros possíveis: diálogos entre artes, design e ciências”, uma iniciativa que promoveu o encontro entre diferentes áreas do conhecimento, num exercício de reflexão interdisciplinar sobre os desafios do presente e as visões de futuro.

Partindo da ideia de que artes e ciências partilharam, historicamente, uma origem comum, a sessão propôs ultrapassar fronteiras disciplinares e criar espaços de diálogo e sinergia entre cientistas, designers e artistas. Num contexto marcado pela crescente complexidade dos desafios sociais, ambientais e culturais, estas conversas procuraram contribuir para um reencantamento do mundo e para a construção de novas perspetivas sobre o futuro.

A mesa redonda abordou temas como a relação entre ciência e arte, o futuro do mar, as comunidades costeiras e o desenvolvimento sustentável, tendo como ponto de partida a forte ligação de Portugal ao oceano e ao território costeiro. A partir dessa base, foram lançadas reflexões sobre práticas e visões que apontam para futuros possíveis, mais integrados e conscientes.

A sessão contou com a participação de Nuno Vasco Rodrigues e Sílvia Lourenço, do MARE-IPLeiria/ESTM, Miguel Santos, do LiDA/ESAD.CR, e Rute Carreira, do LiDA/ESAD.CR/ID+/Universidade de Aveiro, com moderação de Ana Cação, do LiDA/ESAD.CR.

A iniciativa foi organizada pelo Gabinete de Programação e Difusão Cultural do Politécnico de Leiria, em parceria com a ESTM, reforçando a aposta conjunta na promoção do diálogo interdisciplinar e da cultura científica e artística.



## ONDA DE EVENTOS BY GE

17 de novembro de 2025

No dia 17 de novembro, o campus da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche, acolheu a Onda de Eventos, organizada pelo curso de Gestão de Eventos. O evento proporcionou uma oportunidade de partilha de experiências, aprendizagem e networking para estudantes e interessados na área da gestão de eventos.

A programação incluiu a sessão de abertura, seguida de testemunhos de antigos estudantes da licenciatura, que partilharam as suas experiências profissionais e percurso académico.

Ao longo do dia, os participantes envolveram-se em atividades práticas, como peddy paper, criação de eventos e dinâmicas de grupo, enriquecidas por momentos culturais com as atuações da AmarTuna e dos Neptunus.

A Onda de Eventos celebrou o talento, a criatividade e a inovação no setor, oferecendo aos participantes inspiração e ferramentas para o desenvolvimento de projetos na área da gestão de eventos.





## CONVERSAS SOBRE CULTURA E ARTE - 1.ª SESSÃO

18 de novembro de 2025

No dia 18 de novembro de 2025, a Sala Berlenga da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), em Peniche, acolheu a primeira sessão do ciclo Conversas sobre Cultura e Arte, dedicada ao tema “Poluição marinha e alterações climáticas: que diferença faz a arte?”. A iniciativa integrou-se num contexto de crescente preocupação com o estado do planeta e, em particular, dos oceanos, promovendo um espaço de reflexão e diálogo aberto à comunidade.

A sessão assumiu o formato de oficina e propôs uma abordagem crítica e participativa, centrada na relação entre conhecimento, responsabilidade individual e ação coletiva. A partir de questões como o impacto da informação sobre o estado dos oceanos, a poluição marinha, os ecossistemas costeiros e as alterações climáticas, os participantes foram convidados a refletir sobre a forma como o conhecimento pode influenciar práticas quotidianas e atitudes face ao mar e ao ambiente.

A oficina foi orientada por Joana Rita Sousa, filósofa e perguntóloga, com experiência no desenvolvimento de oficinas de filosofia, clubes de leitura e espaços de diálogo e escuta. A iniciativa reforçou o papel da ESTM enquanto espaço de pensamento crítico e de cruzamento entre cultura, arte e ciência, promovendo a sensibilização para os desafios ambientais contemporâneos.





# CONFERÊNCIA POR UM FUTURO AZUL NO TURISMO COSTEIRO

19 de novembro de 2025

No dia 19 de novembro de 2025, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Politécnico de Leiria promoveu a conferência “Por um Futuro Azul no Turismo Costeiro: Inovação, Oportunidades e Comunidade”, realizada no auditório da ESTM, em Peniche, no âmbito da programação do Mês do Mar de Peniche 2025. A iniciativa teve como objetivo fomentar a reflexão sobre os desafios e oportunidades do turismo costeiro e azul, promovendo um diálogo entre especialistas, investigadores e representantes de entidades ligadas ao território e ao mar.

A sessão teve início com as boas-vindas e a abertura por Sérgio Leandro, diretor da ESTM, e Filipe Sales, presidente da Câmara Municipal de Peniche. Seguiu-se a comunicação de Carlos Pereira da Silva (Coastal Education Research Foundation e Universidade Nova de Lisboa – FCSH), dedicada ao tema “Turismo em Zonas Costeiras: da Sustentabilidade à Inovação”.

Posteriormente, realizou-se uma mesa redonda sobre “O Impacto do Turismo Azul e Costeiro na Valorização Territorial – Desafios, Resiliência”, com a participação de António José Correia (Fórum Oceano e Rede Estações Náuticas), Marcelo Gaspar (CDRSP), Miguel Reis Silva (Geoparque Oeste) e Paulo Morais Ferreira (Peniche Surfing Clube), moderada por Dulcineia Ramos, docente da ESTM.



O encerramento da conferência esteve a cargo de João Paulo Jorge, que substituiu Paulo Almeida, diretor do CITUR – Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo.

A iniciativa reforçou o compromisso da ESTM e do Politécnico de Leiria com o desenvolvimento sustentável das regiões costeiras, valorizando a inovação, a colaboração e o conhecimento como pilares de um futuro azul.

A conferência foi organizada pelos docentes Dulcineia Ramos, João Paulo Jorge e Berta Costa.

# DIA ABERTO DO MARE – POLITÉCNICO DE LEIRIA

22 de novembro de 2025

No dia 22 de novembro, o MARE – Politécnico de Leiria abriu as portas do seu edifício de investigação, o CETEMARES, no Dia Aberto MARE 2025, permitindo à comunidade conhecer de perto o trabalho científico desenvolvido na área marinha.

Durante o dia, os visitantes exploraram a biodiversidade costeira, aprenderam sobre algas e fungos marinhos, descobriram os segredos dos oceanos sem espinhas, visitaram exposições de aquários e tomaram contacto com experiências de expedições oceanográficas. A iniciativa contou ainda com brindes para os participantes.

Entre demonstrações, explicações e conversas informais, falou-se de ciência de forma simples, acessível e inspiradora. Foi um dia intenso para a equipa científica, mas também bastante enriquecedor para todos os visitantes, que puderam aprender mais sobre o mar, a investigação e o impacto que esta tem no nosso quotidiano.

O evento decorreu em duas sessões, das 10h00 às 13h00 e das 14h00 às 17h00, reunindo todos os curiosos interessados em mergulhar no mundo da investigação marinha.





# “DUAS DÉCADAS DE MAR: AS BERLENGAS ENTRE A CIÊNCIA, A IMAGEM E A CONSERVAÇÃO” — TERTÚLIA

25 de novembro de 2025

No dia 25 de novembro de 2025, a Sala Berlenga da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), em Peniche, acolheu a tertúlia “Duas décadas de mar: as Berlengas entre a ciência, a imagem e a conservação”, uma iniciativa dedicada à reflexão sobre vinte anos de investigação, observação e conservação marinha na Reserva Natural das Berlengas.

A conversa propôs uma viagem no tempo, revisitando descobertas científicas, desafios ambientais e alterações registadas na biodiversidade deste ecossistema singular da costa portuguesa. Ao longo da sessão, foi destacada a forma como a investigação científica e a fotografia subaquática contribuíram para aprofundar o conhecimento sobre a fauna marinha local e para sensibilizar a sociedade para a importância da sua proteção.

Foram abordadas as transformações mais significativas observadas ao longo das últimas duas décadas, desde a evolução das comunidades marinhas até às novas ameaças que se colocam à sustentabilidade da reserva. Entre ciência, imagem e conservação, a tertúlia procurou dar a conhecer o estado atual do património natural das Berlengas e promover uma reflexão sobre o papel essencial da investigação e da divulgação na preservação dos ecossistemas marinhos.

A sessão contou com a participação de Nuno Vasco Rodrigues, fotógrafo, Paulo Maranhão, professor, e José Alberto, cofundador do centro de mergulho Haliotis.

A iniciativa foi organizada pelo Gabinete de Programação e Difusão Cultural do Politécnico de Leiria, em parceria com a ESTM, reforçando o compromisso conjunto com a valorização e proteção do património natural marinho.



# SEMANA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA 2025 NA ESTM

24 a 30 de novembro de 2025

Entre 24 e 30 de novembro de 2025, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar associou-se, uma vez mais, à Semana da Ciência e da Tecnologia, uma iniciativa de âmbito nacional promovida pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia, dedicada à valorização do conhecimento científico, à aproximação entre ciência e sociedade e ao reconhecimento do trabalho desenvolvido pelos investigadores portugueses.

Na ESTM, a Semana da Ciência e da Tecnologia traduziu-se num programa diversificado de atividades que cruzou ciência, sustentabilidade, gastronomia, literacia oceânica e criatividade, envolvendo docentes, investigadores, estudantes e a comunidade.

No dia 25 de novembro, destacaram-se os workshops Sabores Sustentáveis: Pera Rocha — do campo ao muffin e Sistemas Alimentares do Futuro: Um mar de soluções, dinamizados por Joaquina Pinheiro, Berta Costa e Susana Silva. A 26 de novembro, o Chef Tiago Almeida, com apoio de Joaquina Pinheiro, Maria Natália Santos e estudantes de GRC, orientou o workshop Cozinha saudável: sabores da terra — Alimentação vegetariana no desporto.

A 27 de novembro, Joaquina Pinheiro dinamizou Exploradores dos Recursos Alimentares Marinhos para crianças do 1.º Ciclo da Escola Básica do Furadouro e o workshop O mar no pomar: como é que as algas podem contribuir para a conservação da fruta?.

Nesse dia, o investigador Roberto Gamboa apresentou a palestra Marés do mar e do espaço.

A 28 de novembro, a equipa composta por Joaquina Pinheiro, Marina Braz, Raquel Neto, Susana Santos, Ana Rita Nascimento e Susana Mendes conduziu o workshop Cozinha sem desperdício: reduzir, reutilizar e compostar, e os investigadores João Franco e Marco Lemos apresentaram a Trilogia de kelps, gelidium e ouriços. Também se realizou o workshop online Alimentação Sustentável: O que é, porquê e como ensinar?, dirigido a professores do ensino básico.

Ao longo da semana, esteve patente a exposição Peniche Iluminada, conduzida por Daniela Amorim em colaboração com o artista António Palmeira, combinando fotografia light painting e escrita criativa.

Estas atividades demonstraram o compromisso da ESTM com a ciência, a inovação, a sustentabilidade e a aproximação entre investigação e sociedade.

**24 a 30 NOVEMBRO**

**SEMANA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA 2025**

**PROGRAMA** Todas as atividades são livres, mas é necessária a inscrição

**25 nov.**

- » Sabores Sustentáveis: Pera Rocha do Campo ao Muffin
- » Sabonetes de Glicerina com Algas - Cosméticos do Mar
- » Sistemas Alimentares do Futuro: Um mar de soluções

**26 nov.**

- » Cozinha Saudável: Sabores da Terra - Workshop de Alimentação vegetariana no desporto

**28 nov.**

- » Cozinha Sem Desperdício: Reduzir, Reutilizar e Compostar
- » Alimentação Sustentável: O que é, porquê e como ensinar?
- » Trilogia de Kelps, Gelidium e Ouriços

**27 nov.**

- » Exploradores dos Recursos Alimentares Marinhos
- » O mar no pomar: como é que as algas podem contribuir para a conservação da fruta?
- » Marés do Mar e do Espaço

**24 a 30 nov.**

- » Exposição "Peniche Iluminada"

SCAN ME



# COMEMORAÇÕES DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA DESTACAM LANÇAMENTO DA PLATAFORMA OLIVE TOURISM

26 de novembro de 2025

Integrada no Dia de GRC – Gestão da Restauração e Catering e na Semana da Ciência e da Tecnologia, decorreu na ESTM uma iniciativa dedicada ao **Dia Mundial da Oliveira**, coordenada pela docente Fernanda Oliveira.

Na sala de restaurante do hotel-escola realizou-se uma prova de azeites conduzida pelo enólogo Eng.º Miguel Móteo e por Luís Melo, presidente da APOAC, proporcionando um momento de degustação, análise sensorial e valorização de um produto central da gastronomia portuguesa. Estudantes, docentes e convidados do setor tiveram oportunidade de conhecer os primeiros azeites de 2025 e aprofundar conhecimentos sobre perfis sensoriais, técnicas de produção e boas práticas de consumo responsável, com especial enfoque na valorização dos produtores locais.

A iniciativa incluiu ainda a divulgação da **plataforma Olive Tourism**, lançada por investigadores e docentes da ESTM no âmbito do projeto Olive4All, coordenado em Portugal pelo professor Francisco Dias através do **CiTUR** – Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo.

Este momento reforçou o papel da ESTM na promoção da cultura olivícola, articulando gastronomia, território e ciência, e sublinhando o compromisso da escola com a sustentabilidade e a valorização do património agroalimentar nacional.



# PENICHE ILUMINADA – CELEBRAR O MAR COM COR, CRIATIVIDADE E ANIMAÇÃO

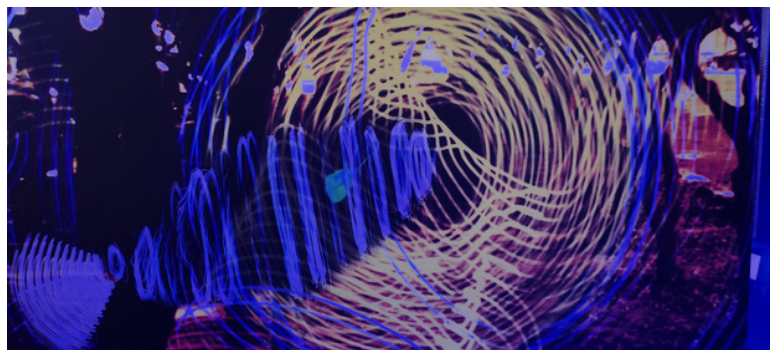
26 de novembro de 2025

Na passado dia 26 de novembro, a turma do 2.º ano do TeSP de Animação em Turismo de Natureza e Aventura dinamizou uma manhã dedicada à animação cultural, no âmbito da unidade curricular de Animação Cultural, integrada nas comemorações do Dia do Mar, na ESTM.

A iniciativa envolveu crianças do 3.º e 4.º anos da EB 2,3, que começaram por visitar a exposição Peniche Iluminada, uma mostra de light painting inspirada no património natural e cultural do concelho. Através das imagens e composições luminosas, os participantes fizeram uma verdadeira viagem artística pela identidade penichense, descobrindo novas formas de olhar o território e a sua ligação ao mar.

Ao longo da manhã, decorreram várias atividades lúdico-educativas centradas na valorização de Peniche, na criatividade e na experiência cultural, incluindo jogos, desafios temáticos, visitas a espaços da ESTM e dinâmicas ligadas ao mar, à biodiversidade e à história local. A iniciativa contou ainda com a participação da Universidade Sénior de Peniche, num encontro intergeracional marcado pelo entusiasmo, pela partilha e pela energia positiva.

Entre animação, cor e criatividade, a ESTM celebrou o Mês do Mar com uma atividade que reforçou a ligação entre educação, cultura e comunidade, proporcionando uma experiência enriquecedora para todos os envolvidos.





# DIA DE GRC 2025

26 de novembro de 2025

A ESTM voltou a receber o Dia de GRC, um evento que reuniu estudantes, docentes, profissionais e convidados num dia dedicado à formação, criatividade e inovação no setor da restauração e catering.

O dia começou com a sessão de abertura pelo Diretor Sérgio Leandro, seguida de intervenções de Miguel Inácio, Estrelas de GRC e especialistas do setor, como Francisco Nogueira de Sousa (Blueshift), Bruno Castro (Bar 1868) e César Costa (Diageo). As atividades práticas incluíram a CCC Barista Academy e sessões de cozinha com o Chef Tiago Almeida, focadas em alimentação vegetariana no desporto.

A tarde trouxe inspiração com Tiago Maya sobre fotografia aplicada à restauração, Emanuel Minez, antigo estudante e proprietário do Red Frog (um dos 50 melhores bares do mundo), e a Prova de Azeites, conduzida por Fernanda Oliveira, Miguel Móteo e Luís Melo (APOAC). Destacaram-se ainda masterclasses de cozinha com o Chef Hugo Batista, workshops de vinhos com Vítor Boal, masterclass de Gin Casa Nova e Ginja Lemos Figueiro e a sessão Medronho e Canela com Rui Lopes.

O evento terminou com o encerramento da coordenadora do curso, Carla Bento, e do coordenador do evento, Daniel Roberto, que destacaram a dedicação dos estudantes e o impacto do Dia de GRC na aproximação entre academia e prática profissional.

Ao longo do dia, o talento, a criatividade e a paixão de todos os envolvidos tornaram o Dia de GRC 2025 num momento de aprendizagem, partilha e celebração do setor da restauração e catering.



# PRÊMIO JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA 2025 – VÂNIA MARQUES EM DESTAQUE

03-04 de dezembro de 2025

A estudante finalista da licenciatura em Gestão Turística e Hoteleira, Vânia Marques, foi a grande vencedora do Prémio Jovem Talento da Gastronomia 2025, na categoria 'Pastelaria Dovo'. Entre vários finalistas, destacou-se pelo rigor técnico e pela abordagem criativa à pastelaria contemporânea, garantindo o primeiro lugar na final do concurso, realizada na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril nos dias 3 e 4 de dezembro.

Ao longo das várias etapas, Vânia contou com o apoio dos colegas dos cursos de Gestão Turística e Hoteleira e de Gestão da Restauração e Catering, acompanhados pelas docentes Anabela Elias, Júlia Fonseca e Cátia Malheiros. A participação permitiu não só testar competências e criatividade, como também experienciar ambientes reais de avaliação profissional e contactar diretamente com tendências atuais do setor.

Cátia Malheiros, coordenadora do curso de Gestão Turística e Hoteleira, destacou a dedicação e proatividade da estudante, referindo que esta conquista representa apenas mais uma de muitas que se seguirão, servindo de inspiração para outros colegas. O diretor da ESTM, Sérgio Leandro, reforçou o orgulho da escola e sublinhou que o prémio evidencia o compromisso da ESTM com uma formação de excelência, aplicada às exigências reais da hotelaria, restauração e gastronomia.

O Jovem Talento da Gastronomia é um concurso nacional de referência, destinado a valorizar jovens profissionais e estudantes das áreas da cozinha, pastelaria, restauração e bebidas. Criado em 2009, desafia os participantes a demonstrar técnica, criatividade e inovação, consolidando-se como um espaço de reconhecimento e promoção do talento jovem no panorama nacional.





# DIA DE GESTÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA NA ESTM

05 de dezembro de 2025

Com o tema «Welcome Aboard GTH», o Dia de GTH animou a ESTM e aproximou estudantes do ensino secundário da realidade do turismo e da hotelaria. Organizado pelos estudantes do 2.º ano da licenciatura em Gestão Turística e Hoteleira, com o apoio dos colegas do 1.º e 3.º anos, e sob a coordenação da docente Marlene Charruadas, o evento proporcionou um conjunto de experiências práticas e imersivas.

Ao longo do dia, os participantes tiveram oportunidade de envolver-se em dinâmicas de guest relations, atividades sensoriais e jogos temáticos, bem como em workshops de cozinha descomplicada e num escape room, promovendo o contacto direto com diferentes vertentes da área.

A iniciativa reforçou a ligação da ESTM à comunidade educativa e terminou com a atuação da tuna A\_Martuna, encerrando o dia num ambiente descontraído e inspirador.



# ORGULHO ESTM: PRÉMIOS ECO- ESCOLAS 2025

05 de dezembro de 2025

No dia 5 de dezembro, a ESTM esteve em Tomar para receber três distinções atribuídas pela ABAAE, no âmbito do Programa Eco-Escolas, que reconhecem o compromisso da comunidade académica com a sustentabilidade, a educação ambiental e a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

A ESTM foi distinguida com o 2.º Prémio na atividade “Painel dos Alimentos – Gorduras | 3.º Escalão”, o 1.º Prémio ex aequo na atividade “Jogo do Verdão | 2.º Escalão” e recebeu ainda o certificado Eco-Escola, referente ao trabalho desenvolvido no ano letivo 2024/2025.

Estas distinções reforçam o empenho contínuo da ESTM na integração de práticas sustentáveis no campus, envolvendo estudantes, docentes e parceiros externos em ações que aproximam a escola das comunidades e dos atuais desafios ambientais.



# MOSTRA GASTRONÓMICA PARA CEGOS: UM PROJETO QUE NASCE NA ESTM

05 de dezembro de 2025

A sala de restaurante do Hotel-Escola da ESTM acolheu uma mostra gastronómica dedicada à inclusão e à acessibilidade. Estudantes do 3.º ano da licenciatura em Gestão Turística e Hoteleira e do 2.º ano do CTeSP de Cozinha e Produção Alimentar apresentaram pratos concebidos para serem confeccionados por pessoas cegas, previamente desenvolvidos em contexto de aula prática, sob a orientação do chef Samuel Sousa.

Cada grupo trabalhou receitas, técnicas e descrições pensadas para permitir cozinhar com autonomia e prazer, independentemente da visão. A iniciativa contou com a presença da Adjunta da Presidência da Câmara Municipal de Peniche, Susana Sousinha, e do Secretário de Apoio à Vereação, André Cardoso, que acompanharam de perto o trabalho desenvolvido pelos estudantes.

Orientados pelos docentes Samuel Sousa, Natália Santos, Berta Costa e Célia Sousa, coordenadora do CRID, os estudantes foram desafiados a pensar a gastronomia para além do prato, promovendo valores de inclusão, responsabilidade social e cidadania ativa, pilares da missão formativa da ESTM.





# ORGULHO ESTM: MARE-IPLEIRIA DISTINGUIDO NO PRÉMIO INOVAÇÃO EXPO FISH PORTUGAL

10 de dezembro de 2025

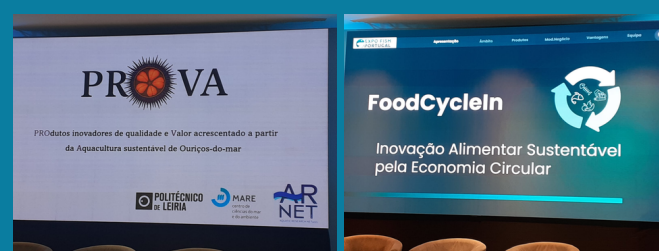
Os projetos **PROVA** – Produtos inovadores de qualidade e valor acrescentado a partir da aquacultura sustentável de ouriços-do-mar e **FoodCycleIn**, desenvolvidos por investigadoras do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Politécnico de Leiria, unidade de investigação da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), estiveram em grande destaque na 4.<sup>a</sup> edição do Prémio Inovação Expo Fish Portugal, ao serem distinguidos nas categorias “Pesca e Aquacultura Mais Sustentável” e “Novos Produtos Alimentares do Mar”, respetivamente.

O projeto **PROVA** foi o grande vencedor na categoria “Pesca e Aquacultura Mais Sustentável”. Trata-se de uma prova de conceito orientada para o desenvolvimento e validação de um modelo sustentável de produção e comercialização de ovas de ouriço-do-mar, recorrendo à engorda em sistemas de aquacultura em recirculação (RAS) e à valorização de coprodutos. A equipa de investigação é constituída pelas investigadoras Ana Pombo, Inês Lisboa, Marta Neves e Susana Mendes, que destacam o potencial gastronómico das ovas e a importância de modelos produtivos mais eficientes, sustentáveis e de maior valor acrescentado.

Já o projeto **FoodCycleIn**, coordenado pelas investigadoras Filipa Pinto e Sónia Barroso, recebeu uma menção honrosa na categoria “Novos Produtos Alimentares do Mar”. Assente nos princípios da economia circular, o projeto visa reduzir o desperdício alimentar através da valorização de coprodutos e excedentes da indústria agroalimentar, incluindo coprodutos da transformação de pescado, excedentes agroindustriais e algas da costa portuguesa, dando origem a refeições prontas, snacks saudáveis e suplementos alimentares de elevado valor nutricional.

O Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue projetos inovadores nas áreas dos produtos alimentares do mar, da pesca e aquacultura sustentáveis e de soluções tecnológicas e digitais, reforçando o compromisso nacional com a valorização dos recursos marinhos.

Estas distinções constituem um reconhecimento claro da excelência científica e do impacto da investigação desenvolvida na ESTM e no MARE-IPLeiria.





# PALAVRAS QUE ILUMINAM

10 de dezembro de 2025

A ESTM recebeu mais uma edição da iniciativa Palavras que Iluminam, uma atividade que celebrou a partilha, a criatividade e o espírito da época festiva. O Clube de Leitura do CLiP desafiou a comunidade académica a escrever um desejo, um sonho ou uma frase que refletisse este momento do ano, de forma simples, espontânea e, se assim o desejassem, totalmente anónima.

Coordenada pelas docentes Paula Cabral e Ana Luísa Pires, a atividade promoveu a proximidade entre estudantes, docentes e colaboradores, criando um espaço onde cada voz contou e onde todos se puderam reconhecer nas palavras uns dos outros. Este gesto simbólico reforçou a identidade da ESTM como um lugar de expressão pessoal, diálogo e criatividade.

As mensagens deixadas iluminaram não só o átrio da escola, mas também os dias de quem as leu, num espírito de comunidade, solidariedade e celebração conjunta. Esta iniciativa reforçou, uma vez mais, o compromisso da ESTM com a cultura, a educação e a valorização das experiências partilhadas entre todos os que fazem parte da escola.



# NATAL NO PAÍS DAS MARAVILHAS

12 de dezembro de 2025

O Auditório da ESTM encheu-se de magia com o espetáculo Natal no País das Maravilhas, inspirado no universo de Alice, dinamizado pelo 1.º ano da Licenciatura em Animação Turística, com a colaboração do 2.º ano, sob a coordenação da docente Daniela Amorim.

Num ambiente marcado pela fantasia, cor e imaginação, os mais pequenos viveram uma manhã inesquecível, onde cada momento foi pensado para estimular a criatividade, a interação e a curiosidade. O espetáculo dirigiu-se a escolas básicas e jardins de infância, reforçando a aproximação da ESTM à comunidade educativa e proporcionando experiências culturais significativas que dão vida ao campus.

Os estudantes demonstraram não só talento artístico, mas também responsabilidade e empenho na organização e realização da atividade, evidenciando a importância da formação prática na preparação para a sua futura carreira.

Este evento insere-se num espírito de celebração que aproxima a comunidade académica e educativa, valorizando a ligação da ESTM ao território e ao envolvimento com o público mais jovem. Parabéns a todos os estudantes pelo excelente trabalho e pelo contributo para tornar o Natal ainda mais especial!





# TOMADA DE POSSE DO NÚCLEO ACADÉMICO E DOS NÚCLEOS DE ESTUDANTES DA ESTM

18 de dezembro de 2025

Decorreu na Sala Berlenga da ESTM, no dia 18 de dezembro, a tomada de posse do Núcleo Académico e dos Núcleos de Estudantes da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, marcando o início de um novo ciclo de representatividade estudantil na nossa escola.

André Pereira, representante dos estudantes e presidente da Associação Académica do Instituto Politécnico de Leiria (AAIPLeiria), dirigiu-se aos presentes com um discurso inspirador, destacando a importância da proximidade, da escuta e da construção de uma comunidade académica unida e humana.

A cerimónia contou ainda com a presença da subdiretora Alexandra Mendes e do Provedor do Estudante do Politécnico de Leiria, Pedro Gonçalves, que reforçaram o apoio institucional aos novos núcleos e reconheceram o papel essencial que desempenham na vida académica e na experiência diária dos estudantes.

Deixamos os parabéns a todos os que assumem agora estas funções e votos de um mandato cheio de sentido, dedicação e orgulho. Que este trabalho contribua para fortalecer a voz estudantil, a união da comunidade académica e o espírito de participação que caracteriza a ESTM.





## CONTACTOS E REDES SOCIAIS



**Website:** <https://www.ipleiria.pt/estm/>



**YouTube:** <https://www.youtube.com/@estmpolitecnicodeleiria6945>



**LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/school/estm/>



**Facebook:** <https://www.facebook.com/estm.ipl/>



**Website:** [https://www.instagram.com/estm\\_politecnico\\_de\\_leiria/](https://www.instagram.com/estm_politecnico_de_leiria/)



**Tumblr:** <https://www.tumblr.com/blog/estm-politecnicodeleiria>



nunovascorodrigues.com  
CONSERVATION PHOTOGRAPHY