

DESAFIO “TERRA & MAR”: UMA COMBINAÇÃO INOVADORA E SUSTENTÁVEL

Susana Silva¹, Rui Ganhão¹, Joaquina Pinheiro^{1*}

1: MARE – Marine and Environmental Sciences Centre / ARNET – Aquatic Research Network, ESTM-Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, Politécnico de Leiria, 2520-614 Peniche, Portugal

e-mail: susana.j.silva@ipleiria.pt; rganhão@ipleiria.pt

*e-mail: joaquina.pinheiro@ipleiria.pt; <http://www.ipleiria.pt/estm>; <https://mare.ipleiria.pt/>

Palavras-chave: Sustentabilidade, Desperdício zero, Inovação, Qualidade, Alimentação

Resumo:

O Desafio “Terra & Mar” foi desenvolvido no ano letivo de 2022/2023 pelos estudantes do 3.º ano da licenciatura de Engenharia Alimentar e do 1.º ano do mestrado de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar da ESTM-Politécnico de Leiria. Este consistiu na geração de ideias e criação de alimentos inovadores e sustentáveis a partir de produtos característicos da Região Oeste e de recursos marinhos, indo ao encontro dos Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável (ODS) definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), nomeadamente, ODS 2 (erradicar a fome), ODS 3 (saúde e qualidade) e ODS 14 (proteger a vida marinha) [ODS, 2023].

Inicialmente houve a seleção de um produto terrestre: pêra Rocha (*Pyrus communis*), maçã de Alcobaça (*Malus domestica*), batata-doce (*Ipomoea batatas*), abóbora (*Cucurbita moschata*) e alho francês (*Allium porrum*), e um recurso marinho: macroalga *Gracilaria gracilis*, *Fucus vesiculosus*, *Ulva* sp., microalga *Spirulina* e salicórnia. Posteriormente, deu-se início ao desenvolvimento de novos alimentos, tendo como princípio a implementação de práticas que contribuem para os ODS, como a promoção do desperdício zero, através do uso de todos os constituintes dos produtos terrestres, como as cascas, as sementes e os pedúnculos, na formulação dos alimentos, contribuindo para a saúde e a qualidade.

Ao longo do projeto foram dinamizadas atividades com a comunidade académica da ESTM-Politécnico de Leiria, como por exemplo provas de análise sensorial dos produtos inovadores, proporcionando a divulgação do trabalho e sensibilizando para a importância das nossas ações enquanto consumidores para o nosso bem-estar e do Planeta. Conscientes de que a partilha “fora da sala de aula” é uma mais-valia, foi ainda possível a degustação e apreciação dos produtos inovadores pelos estudantes e professores da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste (ETHOeste) das Caldas da Rainha, no âmbito do *European Maritime Day in my country* [EMD, 2023]. Desta forma, avaliou-se a aceitabilidade e a preferência dos alimentos diferenciadores, num ambiente descontraído e informal.

Com o Desafio “Terra e Mar”, resultaram os seguintes produtos inovadores e sustentáveis: muffins e geleia de pêra Rocha e *Gracilaria gracillis*, barra de cereais de pêra Rocha e *Spirulina*, chips de casca de pêra Rocha desidratada, barra de cereais de maçã de Alcobaça e *Spirulina*, bolinhos vegan de maçã de Alcobaça e *Spirulina*, creme de abóbora e alface-do-mar com croutons e sementes de abóbora, doce de abóbora com alga botelho, snack de mistura de

sementes e casca de abóbora tostada, húmus de batata-doce e salicórnia, pão de chouriço “do mar” e nuggets vegetarianos.

De uma forma geral, os objetivos propostos foram alcançados, nomeadamente o desenvolvimento do alimento inovador através da utilização de um recurso terrestre da Região Oeste e um recurso marinho promovendo os produtos locais, contribuindo para o desperdício zero e potenciando o bem-estar dos consumidores através de uma oferta diversificada de alimentos ricos em termos nutricionais e com atividade biológica interessante. Além disso, as atividades dinamizadas no âmbito do desafio “Terra e Mar”, permitiram o trabalho colaborativo e interdisciplinar, despertando o interesse em todos os estudantes na adoção de práticas e ações que contribuem para a sustentabilidade do Planeta. Importa ainda referir que a População terá acesso aos trabalhos desenvolvidos no Desafio “Terra & Mar” através do EBook que ficará em disponível para que Todos possam promover ações para a sustentabilidade e aproveitamento alimentar. Desta forma, pretende-se que o projeto seja um exemplo com aplicação prática, colocando o conhecimento ao serviço da Sociedade, contribuindo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e para um Futuro mais sustentável, saudável e seguro.

Agradecimentos:

Os autores agradecem aos estudantes do ano letivo de 2022/2023 da ESTM-Politécnico de Leiria, nomeadamente ao 3.º ano de Engenharia Alimentar, ao 1.º ano do mestrado de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, aos estudantes do TeSP de Marketing Digital no Turismo, bem como à Professora Coordenadora Célia Rafael, pelo apoio na produção gráfica do EBOOK.

Referências:

- Agenda 2030 – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) (2023). Consulta realizada em <https://ods.pt/>, a 31 de julho.
- European Maritime Day in my country (2023). Consulta realizada em: https://maritime-day.ec.europa.eu/index_en; a 31 de julho.