

REDES ESTRATÉGICAS PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DAS REGIÕES – PROJETO GOOD FOOD HUBS (ASPRELA+SUSTENTÁVEL)

Manuel Semedo^{1*}, Sara Velho¹, Rui Malheiro², Maria Ferreira², Belmira Neto^{3,4}

1: Câmara Municipal do Porto, Departamento de Planeamento e Gestão Ambiental, CMP-DMPGA

2: Licenciatura em Engenharia do Ambiente, Faculdade de Engenharia UP, FEUP

3: LEPABE – Laboratory for Process Engineering, Environment, Biotechnology and Energy, FEUP

4: ALiCE - Associate Laboratory in Chemical Engineering, FEUP

Instituição do autor correspondente

Estrada Interior da Circunvalação, 15443, 4100-183 Porto

e-mail*: manusemedo@cm-porto.pt

Palavras-chave: Redes colaborativas, Agricultura Biológica, Sistemas Alimentares Locais, *Living Lab*, Rede Campus Sustentável, Cidades e comunidades sustentáveis

Resumo

As instituições de ensino superior (IES), associadas em redes ou trabalhando de forma individual na sua área de atuação, têm vindo a assumir cada vez mais responsabilidades no que diz respeito às suas contribuições para resolver os problemas da sociedade. Com o tempo, o papel das universidades mudou de uma abordagem passiva de conhecimento para um papel mais pró-ativo, assente na capacidade de fortalecer as relações entre o mundo da investigação e da sociedade e envolvendo-se em parcerias e novos modelos de colaboração para o desenvolvimento das cidades ou das regiões (Peer, 2016). Nesta nova abordagem, as universidades envolvem-se em estratégias regionais baseadas na economia do conhecimento e na inovação aplicada, estabelecendo parcerias com as cidades e governos regionais em cooperação com empresas, centros de investigação e outros parceiros da sociedade civil com o objetivo de impulsionar a transformação sustentável de uma região, de uma cidade ou de uma comunidade específica (Barros, 2022). Equipas multidisciplinares em várias áreas do conhecimento fornecem uma via para partilhar conhecimento, experiências e recursos e podem contribuir com perspetivas diferentes para encarar os problemas, levando a soluções que promovem a criatividade e a inovação. Este trabalho, apresenta o exemplo de um projeto colaborativo implementado na envolvente academia-cidades e comunidades, promovido pelo Município do Porto no âmbito do projeto Good Food HUBs (GFHs) e que envolve o compromisso e a colaboração de membros da Rede Campus Sustentável (RCS) e outros atores, na procura de soluções focadas na sustentabilidade alimentar da comunidade da zona da Asprela (Porto).



Figura 1 – Mercado de produtos biológicos Good Food HUBs, dentro do Instituto Superior de Engenharia do Porto.

1- Breve resumo do projeto Asprela + Sustentável

O Asprela + Sustentável, financiado pelos EEA Grants, tem como objetivo criar um laboratório vivo de descarbonização no Pólo Académico da Asprela, localizado cidade do Porto. Marcadamente multisectorial, o Asprela + Sustentável tem como principais áreas de

intervenção a energia renovável, a eficiência energética, a mobilidade sustentável e a economia circular.

2- Resumo do projeto Good Food HUBs

O projeto Good Food HUBs, lançado em outubro de 2022 e integrado no eixo da economia circular do Asprela + Sustentável, tem como objetivo estimular uma alimentação saudável, sustentável e local no Porto. Tendo como território piloto a Asprela, o Good Food HUBs corporiza-se em:

- Eventos de entrega/venda de alimentos em diferentes instituições da Asprela (HUBS);
- Workshops ou outro tipo de atividades sobre alimentação saudável e sustentável;
- Introdução de critérios de sustentabilidade nas cantinas das instituições de ensino;
- Projetos de investigação nas faculdades associados ao sistema alimentar.

Tentando-se criar circuitos curtos agroalimentares na Asprela, apenas se consideraram produtores e/ou distribuidores certificados em modo de produção biológico. Para dar resposta à crescente digitalização da sociedade e de forma a criar mais conforto aos consumidores, foi desenvolvida uma plataforma digital de compra e venda de produtos frescos, com pagamentos online e contacto direto com os produtores. Até ao momento (início de julho 2023) foram realizados 48 mercados em 6 instituições da Asprela, envolvidos 9 produtores biológicos e cerca de 1500 consumidores. Envolvendo estudantes de Engenharia do Ambiente da FEUP foram realizados os trabalhos a seguir descritos no âmbito da unidade curricular “Projeto Integrador”.

Avaliação do impacto do transporte - Usando o mercado do ISEP como caso de estudo, os alimentos associados ao GFHs percorrem 1514 km (4 produtores com viagem de ida e volta) em comparação com 11403,2 km para os mesmos alimentos biológicos em hipermercado (Hiper BIO) ou 6713,9 km para os mesmos alimentos não biológicos (Hiper Não BIO) em hipermercado. Reconhecendo a diferença de cargas dos veículos usados pelos fornecedores dos supermercados e dos produtores do GFHs, foi necessário definir um cabaz de 12 alimentos (12 kg) disponíveis tanto no GFHs como nos Hipermercados e calcular as emissões por cabaz, que resultaram em 0,17 kgCO₂eq para o GFHs, 1,56 kgCO₂eq para Hiper BIO e 0,92 kgCO₂eq para Hiper Não BIO. Os resultados obtidos indicam que considerando que o mercado do ISEP ocorre quinzenalmente se apenas 1% da comunidade do ISEP adquirisse estes produtos neste mercado ao longo de um ano seriam evitados cerca de 2170 kgCO₂eq e 1168 kgCO₂eq relativamente ao Hiper BIO e Hiper Não BIO, respetivamente.

Avaliação do impacto da produção biológica - Outro estudo que analisou a pegada de carbono associada à produção biológica, considerando as emissões associadas à matéria-prima, energia necessária e produção do alimento, utilizou um modelo de cabaz composto por 10 produtos biológicos disponíveis para venda (9,92 kg). Assumindo que este cabaz foi consumido desde o início do GFHs, já se evitou a emissão de 79 kg CO₂eq. Os resultados obtidos indicam que considerando um modelo de consumo quinzenal deste cabaz no GFHs de apenas 1% da comunidade académica da FEUP ao longo de 1 ano, é possível evitar cerca de 1,4 t CO₂eq por ano, apenas na vertente da produção alimentar.

Ambos os estudos mencionados fizeram uma comparação de preços entre os cabazes definidos e os cabazes Hiper BIO e Hiper Não BIO. No caso do transporte, 12kg GFHs custam cerca de 50€ em comparação com 47€ Hiper Não BIO e 73€ Hiper BIO. No caso da produção, 9,92 kg GFHs custam 25€, em comparação com 16€ Hiper Não BIO e 30€ Hiper BIO.

Referências

- [1] Peer, V., & Penker, M. (2016). Higher Education Institutions and Regional Development: A Meta-analysis. *International Regional Science Review*, 39(2), 228–253. <https://doi.org/10.1177/0160017614531145>
- [2] M. Barros, N. Santos (2022). Estratégias colaborativas entre academia, cidades e comunidades. *Book of Abstracts - 4ª Conferência Campus Sustentável 2022, IP de Leiria, Portugal*
- [3] <https://www.goodfoodhubs.pt/>