

#### TAVIDA

Published on *Dieta mediterrânica* (http://www.dietamediterranica.pt)

Início > ESAE recebe 6º Simpósio "Produção e Transformação de Alimentos em Ambiente Sustentável"

# ESAE recebe 6º Simpósio "Produção e Transformação de Alimentos em Ambiente Sustentável"

# Imagem:



## Idioma

Portuguese, international

## Local:

Escola Superior Agrária de Elvas - Instituto Politécnico de Portalegre

O 6º Simpósio "Produção e Transformação de Alimentos em Ambiente Sustentável" realizase a **25 de maio de 2023**, na Escola Superior Agrária de Elvas - Instituto Politécnico de Portalegre.

Este simpósio tem como objetivo divulgar conhecimentos, apresentar e estimular o pensamento e as ações inovadoras para acelerar as transformações do sistema agroalimentar.

O 6º Simpósio constitui-se assim num momento interinstitucional centrado na divulgação de conhecimento e num estimulo para a evolução de projetos conjuntos entre as várias instituições do consórcio e com a integração de novas instituições com trabalho relevante nas áreas em debate.

Neste contexto, adota-se uma perspetiva de continuidade relativamente aos Simpósios anteriores que decorreram na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa [1](edições de 2015 e 2018 [2]), Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Beja [3] (edições de 2016 e 2019 [4]) e Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico de Leiria [5] (edição de 2017).

## **Breve enquadramento**

O sector agroalimentar está a ser condicionado por um conjunto diversificado de fatores que vão desde a situação pandémica ao crescimento demográfico, passando pelas alterações climáticas, pela escassez dos recursos da terra e da água, pela evolução tecnológica e pelas políticas públicas no âmbito da agricultura, da alimentação, da saúde e do ambiente.

Vencer estes desafios obriga a uma capacidade de inovação sem precedentes. A possibilidade de os vir a ultrapassar com sucesso implica que a ciência e a tecnologia devam estar alinhadas com os comportamentos da agroindústria e dos consumidores, envolvendo medidas ambientalmente mais sustentáveis.

O futuro da alimentação deve passar por uma abordagem integradora dos diversos saberes disciplinares relacionados com as problemáticas da alimentação e avaliadas com base em conhecimentos científicos sólidos. Só através de um diálogo entre o conhecimento científico e tecnológico e os saberes locais é que será possível encontrar soluções capazes de contribuir para a difusão de dietas saudáveis e sustentáveis, acessíveis para todos. A cultura, a tradição e os modos de produção e de alimentação do passado e do presente, vão ter que ser reinventados no futuro contexto global, regional e local, com realismo e com o apoio à moderna ciência e tecnologia.

Este simpósio tem como objetivo divulgar conhecimentos, apresentar e estimular o pensamento e as ações inovadoras para acelerar as transformações do sistema agroalimentar.

Mais informações: https://eventos.fct.unl.pt/6-simposio\_prod-trans-amb-sustentavel [6]

Fonte: Instituto Politécnico de Portalegre

#### Date:

Quinta, 25 Maio, 2023 - 09:30

**Source URL (modified on 24/05/2023 - 15:55):** http://www.dietamediterranica.pt/?q=pt/esae-recebe-6%C2%BA-simp%C3%B3sio-produ%C3%A7%C3%A3o-e-transforma%C3%A7%C3%A3o-de-alimentos-em-ambiente-sustent%C3%A1vel

#### Links

- [1] https://www.fct.unl.pt/
- [2] https://eventos.fct.unl.pt/4-simposio\_prod-trns-amb-sustentavel/pages/local-do-simposio
- [3] https://www.ipbeja.pt/UnidadesOrganicas/ESA/Paginas/default.aspx
- [4] https://eventos.fct.unl.pt/5-simposio\_prod-trns-amb-sustentavel/pages/local-do-simposio
- [5] https://www.ipleiria.pt/esslei/
- [6] https://eventos.fct.unl.pt/6-simposio\_prod-trans-amb-sustentavel