

# Café Santiago:

ONDE A FRANCESINHA SE TORNA ARTE

Encargo comercial da responsabilidade da Litográfis - Artes Gráficas, Lda. Não pode ser vendido separadamente | Distribuição gratuita e mensal

NO INTERIOR

**Ensino em Portugal**  
- "Uma parceria  
para o futuro"  
pág. 22 a 41

**Rede de Cátedras  
UNESCO em  
Portugal**  
pág. 42 a 45

**Macau, 25 anos  
depois**  
pág. 50 a 56

**Visit  
Algarve**  
pág. 62 a 67

# USJ MACAO

Um Eixo entre o Ocidente e o Oriente

where tradition  
meets innovation

usjmacao

USJ - University of Saint Joseph

聖若瑟大學  
UNIVERSITY OF  
SAINT JOSEPH  
MACAO



usj.edu.mo

EXPLORE  
USJ Macau



**The University of Saint Joseph** is the only Catholic University in Macau and the most international. Founded in 1996 by Universidade Católica Portuguesa and the Diocese of Macao, it welcomes students from across the globe to pursue their passions and prepare them for professions that shape the world. Located at the mouth of China's Pearl River Delta, centuries of innovation and intercultural encounters have laid a foundation for students to learn, lead, and grow.



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT GOALS

# GASTRO

BY-ELEMENTO



**QUANDO A ALTA GASTRONOMIA  
CRUZA COM O FOGO**

**#FIREDINING**

[www.gastroelemento.com](http://www.gastroelemento.com)



# FUNDAÇÃO DENISE LESTER QUEEN ELIZABETH'S SCHOOL

1935 *88* 1965

BERÇÁRIO | CRECHE | PRÉ-ESCOLAR | 1º CICLO DO ENSINO BÁSICO



88 ANOS DE ENSINO BILINGUE



Cambridge English  
Exam Preparation Centre

UNIVERSITY OF CAMBRIDGE  
International Examinations  
Cambridge English Scale

TRINITY  
COLLEGE LONDON

## EDITORIAL

Com uma Francesinha na capa desta edição, e logo do Café Santiago, onde vou habitualmente há já mais de 20 anos, não posso deixar de recordar uma reportagem que fiz há já bastante tempo, precisamente sobre este símbolo gastronómico do Porto. “Do Porto com amor... picante”, foi o título escolhido, de um trabalho que durou semanas, onde entrevistei historiadores, associações, instituições da cidade e apreciadores. E, claro, onde tive de degustar umas cinco ou seis, pelo menos, em sítios diferentes.

Desde esses dias até hoje, alguns dos lugares visitados já fecharam, muitos outros abriram, fruto das dinâmicas constantes da economia da cidade e do país. Começava assim:

“O nome é em tom diminutivo, carinhoso até, com um toque malandro. Mas de pequena não tem nada, embora nem sempre tenha sido tão grande. Cresceu com o tempo, como se pessoa fosse. E, sobretudo, popularizou-se de tal forma que faz parte de praticamente todas as ementas dos restaurantes, cafés e snack-bares do Grande Porto.”

Na altura, um dos entrevistados foi o historiador Hélder Pacheco, conhecedor do Porto como poucos, que considerava a Francesinha “a única grande invenção gastronómica do séc. XX”, já que a nossa gastronomia é “muito oitocentista, setecentista”.

A Francesinha foi criada no restaurante Regaleira, na rua do Bonjardim, que entretanto fechou, mas que ainda visitei nesses dias, e que já reabriu uns metros abaixo da localização original. O seu autor foi o barman Daniel David da Silva, de Terras de Bouro, que viria a emigrar para França e Bélgica, antes de se radicar no Porto. Foi nesses países que se cruzou “com duas sanduíches francófonas – o croque monsieur e a croque madame”, as grandes inspirações para esta criação portuense. O toque que faz toda a diferença, o molho, terá sido criado a partir do Welsh rarebit, um prato galês, que o barman minhoto terá ficado a conhecer no English Bar, no Cais do Sodré, em Lisboa. Este molho original tinha sal, pimenta, cerveja e muita paprica.

Já o nome, esse vem das mulheres francesas, que Daniel Silva terá conhecido nos seus tempos de emigrante, e que “faziam parte do imaginário dos homens portugueses, por serem mais abertas e vestirem-se de uma forma mais cuidada do que as oprimidas mulheres portuguesas do tempo do Estado Novo”.

Como já estou a ficar sem espaço para mais, deixem-me só partilhar o testemunho que me deixou Graça Lacerda, então responsável pelo “circuito da Francesinha” organizado pela Câmara Municipal do Porto, através da Casa do Infante: “Comer uma francesinha é mais do que saborear um prato. É um convívio. Alguém que decide ir comer uma francesinha normalmente não quer ir sozinho. É algo que mexe com todos os nossos sentidos.”

Finalizei então essa reportagem com o mesmo convite que agora aqui deixo: “vamos sair para comer uma?”

## ÍNDICE

**8-11**  
Café Santiago



**34-35**  
LIV Student

**52-55**  
University of  
Saint Joseph



**6-21** Sabores do Porto -  
"Tradição e modernidade"

**22-41** Ensino em Portugal -  
"Uma parceria para o futuro"

**42-45** Rede de Cátedras  
UNESCO em Portugal

**46-49** Rede de Escolas Associadas  
da UNESCO em Portugal

**50-56** Macau, 25 anos depois

**62-67** Visit Algarve - "Naturalmente  
marcante" - "Onde o país se  
encontra com o mundo"

### FICHA TÉCNICA

**Propriedade** Litográfis - Artes Gráficas, Lda. | Litográfis Park, Pavilhão A, Vale Paraíso 8200-567 Albufeira

**NIF** 502 044 403 **Conselho de Administração** Sérgio Pimenta

**Participações sociais** Fátima Miranda; Diana Pimenta; Luana Pimenta

(+5%) **Assessora de Administração** Carla Rodrigues **Gestores de**

**Conteúdo** Hugo Miguel Midão, Manuel de Melo **Diretor Editorial** João

Malainho **Jornalistas** Tiago Costa, Tatiana Martins **Design Gráfico**

Departamento Criativo Litográfis **Redação e Publicidade** Rua António

da Costa Viseu, 120 4435-104 | Rio Tinto **E-mail** geral@maismagazine.pt

**Site** www.maismagazine.pt **Periodicidade** Mensal **Estatuto Editorial**

Disponível em www.maismagazine.pt **Impressão** Litográfis - Artes

Gráficas, Lda. **Depósito Legal** 490783/21

**Fotos** Café Santiago / Restaurante "O Barril" ©Nuno Alves

Julho de 2024



HOTELS & RESORTS

*Deixe-se inspirar...*

LET YOURSELF BE INSPIRED...



Tel: +351-289-540 100 • e-mail: book@ap-hotelsresorts.com  
Chamada para a Rede Fixa Nacional | National Fixed Network Call

WWW.AP-HOTELSRESORTS.COM



REGISTE-SE AGORA  
REGISTER NOW

# Sabores do Porto

"TRADIÇÃO E MODERNIDADE"



“Com um turismo mais sustentável, vamos tornar a oferta mais atrativa e assim consolidar a procura do destino Porto, sem pôr em causa a qualidade de vida dos nossos munícipes. O Porto é uma cidade especial, com uma identidade bem vincada e uma vivência muito singular, sendo que o setor turístico da cidade demonstra potencial para crescer ainda mais e tornar-se uma atividade ainda mais rentável”.

*Rui Moreira, Presidente da Câmara Municipal do Porto*



Fonte: Câmara Municipal do Porto

# AHRESP: Há 128 anos a unir sabores e conforto em Portugal

Fundada em 1896, a AHRESP (Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal) surgiu da fusão da AIHP e da ARESTA em 2008. Com 15 delegações em Portugal Continental e Açores, e brevemente em Braga e Funchal, a AHRESP é essencial para os empresários do setor, afirma Carlos Moura, presidente da associação, à Mais Magazine.

**De que forma a AHRESP é um agente ativo na defesa e representação das empresas do setor e na promoção do turismo. Que tipo de iniciativas leva a cabo neste sentido?**

Na representação das empresas e dos seus desafios para o futuro, estamos a intervir em áreas tão diferentes como a gastronomia, a transição digital e a eficiência energética.

Entre os projetos desenvolvidos para impactar na atividade empresarial dos nossos associados, destaco o “Acelerar o Norte”. Um programa criado com objetivo de facilitar às empresas a adoção de estratégias e soluções digitais para atrair novos clientes, alcançar mais vendas e simplificar processos.

Na vertente da sustentabilidade, o desenvolvimento da Plataforma Eficiência Energética Restauração. A e2R é totalmente gratuita e permitirá apoiar os empresários da restauração na implementação de medidas que levem a uma maior eficiência energética.

Na área da formação, a Academia AHRESP, já certificada pela DGERT – Direção-Geral do Emprego e das Relações de Trabalho, onde são promovidos cursos e ações de formação, junto dos empresários, nas mais variadas áreas, desde a operação à gestão dos negócios.

Numa outra vertente que é a do investimento, sempre necessário para a requalificação e adaptação das empresas face às novas exigências e transformações de mercado, a AHRESP tem acompanhado os programas de financiamento (verbas nacionais ou fundos comunitários) que são disponibilizados para o setor, por forma a promovê-los junto dos empresários. Não só é nossa função informar da existência dos mesmos, como também apoiar e orientar os empresários no acesso aos mecanismos que melhor se adequam a cada tipo de investimento.

Na promoção do Turismo o projeto TASTE PORTUGAL permitiu-nos expandir a cultura e gastronomia portuguesa para uma visibilidade mundial. Em parceria com o Turismo de Portugal criámos uma Rede de Restaurantes Portugueses na Alemanha, Brasil, Espanha, França, Reino Unido, E.U.A., Canadá, Bélgica, Luxemburgo, Países Baixos e Japão de forma a promover a gastronomia portuguesa a nível internacional, elevando-a, cada vez mais, como atrativo turístico do País.

**Atualmente, quais os principais desafios que os setores representados por vocês enfrentam?**

Como é sabido, Portugal tem-se mantido como um dos

países europeus menos competitivo em matéria fiscal. E promover uma maior competitividade das empresas que a AHRESP representa tem sido um ciclo de batalhas que, aos poucos, estamos a vencer.

Em matéria de IVA, por exemplo, a AHRESP tem insistido para a reposição integral na taxa intermédia dos refrigerantes e das bebidas alcoólicas, que ainda permanecem à taxa máxima. E a alteração da taxa intermédia de 13% para 10%, equiparando-a aos nossos principais concorrentes internacionais, como é o caso de Espanha, França e Itália.

Não posso deixar de salientar a falta de pessoas disponíveis para trabalhar na restauração e no alojamento turístico que é um problema estrutural e de longa data. Por isso, a AHRESP considera fulcral existirem programas de incentivo à contratação, mas, também, para formação especializada para nacionais e estrangeiros. Razões pelas quais a AHRESP tem feito um vasto investimento na sua própria Academia.

**Quais as vantagens de ser associada da AHRESP?**

As atividades que representamos são complexas e muito exigentes ao nível do seu funcionamento e das obrigações a que estão sujeitos e isso faz com que estar devidamente informado seja absolutamente fundamental para o negócio. Para isso dispomos de vários Departamentos, devidamente especializados, em áreas tão diversas como a jurídica, económica, arquitetura ou ambiente. Dispomos também de uma Academia de formação, devidamente certificada, e parceiros/fornecedores, com quem negociámos as melhores condições. Igualmente, e enquanto Associação de Empregadores, celebramos Contratos Coletivos de Trabalho (CCT's) com as estruturas sindicais, e onde prevemos regras laborais mais adequadas ao funcionamento dos negócios. Por fim, todo este apoio é feito em proximidade, através das nossas 15 representações físicas, um pouco por todo o país e Ilhas, que é muito valorizado pelos nossos empresários.



Carlos Moura,  
Presidente da AHRESP





© Nuno Alves

# O BERÇO DA AUTÊNTICA FRANCESINHA PORTUENSE

A francesinha é a grande rainha da gastronomia popular portuense, sendo que a sua origem está intimamente ligada à cultura, história e identidade da cidade. O Café Santiago é um dos principais epicentros da francesinha na cidade invicta, um espaço com uma ligação histórica à cidade e que confeciona aquela que é, para muitos, a melhor do Porto. Um espaço (multiplicado por três há já alguns anos) de paragem obrigatória em todos os roteiros gastronómicos do Porto e do país. Muito mais do que um local para comer. O Santiago é um ponto de encontro para partilhar bons momentos à mesa, para sentir os valores das gentes portuenses e degustar o melhor da gastronomia do Porto.



© Nuno Alves

Isabel Pereira e Fernando Pereira, Proprietários do Café Santiago



Embora tenha sido fundado em 1959, a origem do Café Santiago remonta até à década de 30 do século passado, quando o restaurante abriu portas pela primeira vez. Ao longo dos anos o espaço foi sofrendo bastantes alterações até que, em 1978, o Sr. Fernando Pereira e a D. Isabel instalaram-se numa pequena tabacaria que outrora existia neste local. O Café Santiago foi passando de mão em mão até que, em 1991, chegou às mãos da família Pereira, que tomou conta da totalidade do espaço, mantendo-se à frente do leme até aos dias de hoje. Assim, desde os anos 90 que o Café Santiago se tem afirmado no panorama gastronómico do Porto como um espaço familiar, com traços tipicamente portugueses e onde se pode encontrar um dos grandes símbolos da cidade: a francesinha. Embora esta iguaria sempre tenha sido uma das grandes pérolas deste espaço, desde que a família Pereira assumiu as rédeas da casa que o prato sofreu algumas reformulações, que permitiram tornar a francesinha numa iguaria mais agradável a todos, sem perder a sua identidade picante. O restaurante em si sempre se manteve fiel às suas origens, o que lhe confere um carácter genuíno difícil de encontrar noutros espaços.

De norte a sul do país, passando pelas ilhas e até além-fronteiras, são muitos os turistas e locais que não deixam escapar uma visita ao Café Santiago num roteiro pela cidade invicta, à procura de colocar à prova o seu paladar para os sabores únicos da francesinha. O elevado grau de dedicação ao prato, conjugado com o uso de ingredientes criteriosamente selecionados e processos de confeção únicos 100% artesanais, levam a que os

clientes do Café Santiago apelidem a Francesinha Santiago® como a melhor de toda a cidade. Mas, tal como é apanágio neste prato, o grande segredo está no molho. Não apenas na receita em si, um segredo bem guardado de família, mas também na forma como o molho se conjuga e complementa de forma tão harmoniosa com a qualidade dos restantes produtos utilizados, nomeadamente as carnes e o queijo.

Recheada de traços marcadamente portugueses, o Café Santiago não é uma casa muito grande, pelo que a sua oferta gastronómica, para além da Francesinha Santiago®, se concentra sobretudo em saborosos snacks, como o Prego no Prato. Já na carta de bebidas não faltam boas soluções para acompanhar as refeições, desde refrigerantes e bons vinhos da região, até à cerveja local, a bebida

predileta para acompanhar a Francesinha Santiago®.

O sucesso que o Café Santiago tem obtido nos últimos anos, leva a que os proprietários do espaço tenham já recebido inúmeros convites de expansão da marca Santiago para outras zonas do país e até no estrangeiro. Ainda assim, a família Pereira mantém-se fiel a um dos principais traços identitários do espaço: a ligação histórica e inquebrável com a cidade do Porto. É sobre esta simplicidade de carácter à moda do Porto que o Café Santiago continuará a fornecer aos seus clientes a Francesinha Santiago®, sendo que os planos para o futuro passam precisamente por manter o Café Santiago tão genuíno quanto possível, mantendo as pessoas que aqui trabalham o mais felizes possível.

[www.cafesantiago.pt](http://www.cafesantiago.pt)





## SANTIAGO F: ONDE O MODERNO E O TRADICIONAL SE FUNDEM

A elevada popularidade da Francesinha Santiago® levou a que o Café Santiago fosse curto para dar resposta à crescente procura que se fazia sentir. Por isso mesmo, em 2011, surgiu a oportunidade de expandir a marca Santiago e a poucos metros da casa-mãe abriu portas o Santiago F. Localizado no antigo Café Clássico, O Santiago F fica igualmente na Rua Passos Manuel, mesmo em frente ao Coliseu do Porto, tendo surgido como a oportunidade perfeita de expandir o negócio sem sair praticamente do mesmo sítio. Para além de manter os tradicionais pratos da casa, o Santiago F possui uma aura mais descontraída e jovem, quer ao

nível dos clientes, quer no domínio do quadro de trabalhadores, apresentando-se como um espaço que alia a vertente tradicional da cidade do Porto com instalações mais modernas.

À imagem do Café Santiago, aqui também a Francesinha Santiago® é a grande pérola da casa, mantendo uma ementa recheada de pratos tradicionais portugueses de confeção caseira e ainda pratos do dia. Para além disso, pode ainda encontrar neste espaço a Francesinha Santiago Top®, que atualmente também está disponível nos outros Santiagos. Olhando à centralidade do restaurante e às necessidades de alimentação do co-

mércio tradicional, o Santiago F assume um conceito de cozinha caseira, representando um local onde muitas pessoas vêm almoçar a “casa”.

A decisão de alargar a marca Santiago não poderia ter sido mais acertada, uma vez que o balanço destes mais de dez anos é extremamente positivo. A abertura correspondeu amplamente às expectativas dos proprietários, surpreendendo de tal modo a nível da procura que rapidamente levou à busca de outro espaço, encontrado aquele que é hoje o Santiago da Praça.





CAFÉ  
**SANTIAGO**  
DA PRAÇA

## SANTIAGO DA PRAÇA: SABOREIE A TRADIÇÃO

Passado apenas seis anos da abertura da segunda casa, deu-se asas à materialização do sonho de continuar a expandir a marca Santiago. Em 2017, um pouco mais acima, em plena Praça dos Poveiros, dá-se a abertura daquela que é a “joia da coroa” do grupo: o Santiago da Praça. De caráter marcadamente portuense, o Santiago da Praça tem a particularidade de ter sido construído de raiz e segue de forma criteriosa os predicados gastronómicos da sua origem. Com um ambiente descontraído e genuíno, conta com uma localização excepcional, mesmo no coração da cidade e apenas a 25 metros da casa mãe. A expansão do Santiago permitiu não só dar maior oferta à elevada procura pela Francesinha

Santiago®, mas também incluir na oferta alguns pratos que não constam na ementa dos restantes Santiagos, sendo uma celebração da cozinha tradicional portuguesa. Não deixe de provar o Bacalhau com Broa, o Bacalhau na Grelha, o Bacalhau à Brás e ainda o Rosbife e a Espetada de Lombo de Novilho. Tal como acontece nos restantes espaços Santiago, também aqui pode encontrar uma francesinha exclusiva, a Francesinha Santiago® da Praça, que leva na sua confeção bife de lombo de novilho e linguça crocante na batata.

Dada a sua localização privilegiada numa das principais praças da cidade do Porto, estar no Santiago da Praça é sentir o pulsar da cidade e das suas gentes e é respirar Por-

to, levando a uma excelência sensorial que simboliza na perfeição o que é comer no centro da cidade portuense. Para além disso, as iguarias aqui servidas e a decoração e ambiente verdadeiramente “tripeiro” com que acolhe os clientes, leva a que o Santiago da Praça seja um símbolo e um reflexo dos valores da cidade do Porto. O ambiente do restaurante é a mescla perfeita entre a elegância clássica com toques modernos, criando um espaço convidativo e confortável. Com mesas dispostas ao ar livre, os clientes podem desfrutar das vistas pitorescas e da atmosfera animada enquanto saboreiam as suas refeições. No interior, a decoração acolhedora reflete a história e a cultura do Porto. 🍷





# O REGRESSO AOS PRIMÓRDIOS DA COZINHA

**Após uma carreira brilhante em alguns dos mais prestigiados restaurantes do mundo, o Chef Ricardo Dias Ferreira decidiu trazer à cidade do Porto o conceito de “Firedining”. No seu restaurante Elemento, e agora no Gastro by Elemento, o Chef desafia as convenções culinárias modernas ao cozinhar com o elemento mais primitivo e indomável: o fogo.**

**O Chef Ricardo Dias Ferreira já trabalhou em alguns dos mais prestigiados restaurantes do mundo. Sempre sonhou ter o seu próprio negócio nesta área?**

Sim, desde o início da minha carreira sempre tentei trabalhar nos melhores hotéis e restaurantes para assim evoluir como pessoa e como cozinheiro, o que me foi abrindo várias portas no futuro. Creio que os primeiros seis anos de um cozinheiro são fundamentais para consolidar um bom Curriculum e sólidos conhecimentos.

**Em que momento da sua vida surge o Elemento e a que se deve a escolha da cidade do Porto para iniciar este projeto?**

A ideia de cozinhar com fogo puro e bruto já me vinha de há muito tempo, cresceu mais na minha experiência na Austrália, pois é um país muito ligado a essa cultura. Vivemos numa altura de alta tecnologia, todos os dias saem coisas novas, a tecnologia evolui diariamente e isso acontece também no mundo das cozinhas. Há sempre uma nova máquina a aparecer e toda a gente a quer porque faz isto e aquilo que as outras não fazem ou talvez até fazem, mas porque é nova e o Chef X e Y outros também as vão querer.

Mas nós quisemos reverter essa situação à nossa maneira, quisemos “virar costas” às tecnologias e utilizar o verdadeiro ELEMENTO no nosso dia a dia, o Elemento bruto e indomesticável.



*Chef Ricardo Dias Ferreira*



### O que nos pode contar sobre o conceito de "Firedining" e a importância da madeira na sua cozinha?

"Firedining" é um modo de vida, um modo de cozinhar, um modo de nós vermos a gastronomia. Um expoente máximo de cozinhar, uma aprendizagem e desafio diário do cozinheiro e do fogo que a todo o minuto se torna diferente, o que faz com que o serviço flua mais rápido ou mais devagar.

O modo mais primordial que uma pessoa pode ter e fazer.

Firedining é voltar às suas raízes, às raízes da civilização, a Lenha o seu aliado.

Tanto no Elemento como no Gastro quando recebemos lenha esta passa por um estágio de desumidificação, geralmente dura duas semanas, pois ela tem que estar perfeita.

### Sabemos que atualmente oferecem dois menus, o À la Carte e o de Degustação. Pode detalhar mais sobre cada um deles e também sobre a variedade de bebidas disponíveis?

No Elemento temos o serviço a La Carte e o Menu de degustação de 8 Momentos disponível. Quanto à carta de vinhos, é focada em vinhos nacionais e de pequenos produtores, sendo que a harmonização de vinhos para o menu tem cinco vinhos portugueses de diversas regiões do país e com referências pouco conhecidas.

No Gastro funcionamos só com um único menu de degustação de 10 momentos e uma oferta vasta de vinhos nacionais e internacionais com 100 referências em carta. Temos também uma harmonização com 8 vinhos, sendo que temos representação nacional, espanhola, francesa, da África do Sul e Itália.

Desta forma, podemos mostrar o que de melhor existe no mundo dos vinhos.

### Recentemente, inauguraram espaço: o Gastro by Elemento. Em que aspetos este espaço difere do anterior?

O Gastro é um projeto que começámos a desenvolver após o primeiro confinamento pós-COVID.

Tínhamos que ter o espaço ideal para o novo restaurante.

O Gastro é o prolongamento da nossa visão de Firedining, se no Elemento desenvolvemos inicialmente a ideia de ter um grelhador de dois elevadores e zonas de fogo vivo e brasa num restaurante fechado, sem qualquer tipo de tecnologia, no Gastro realizamos o ideal de, em pleno século XXI, ter novamente numa cozinha de um restaurante um Fogão a Lenha completamente pensado e personalizado por nós e pela Empresa Ecogrill que tem sido um parceiro fundamental no nosso negócio.

O Gastro tem imensas vantagens que diferem do ELEMENTO.

Para começar, tem estacionamento gratuito à porta e a sua localização é estratégica, pois situa-se perto da VCI.

Depois, no Gastro, a pessoa vai completamente para a experiência de um menu de 10 momentos, o serviço é feito, na sua maioria, pelos cozinheiros, entre os quais existe uma grande interação, num ambiente completamente calmo e descontraído.

Toda a envolvimento do espaço em termos de arquitetura e confortabilidade é distinta do Elemento, pois esta foi pensada até ao mais ínfimo pormenor.

### A possibilidade de os clientes se sentarem ao balcão e interagirem com os cozinheiros cria uma relação de proximidade maior?

É essa uma das grandes diferenças. No Elemento a maioria do serviço é feito pelo cozinheiro. Este explica tudo o que o cliente está a comer, o que foi utilizado, de onde vêm os produtos e como são cozinhados. Já no Gastro a proximidade é muito maior. Foi pensado para isso mesmo e, a meu ver, é esse o rumo que a gastronomia deve levar. Os clientes não vão a um restaurante como o Gastro só para comer, vão para ver, perceber e entender o que queremos fazer, a nossa visão.

### No Gastro by Elemento, o menu disponível é exclusivamente o de degustação. Poderia explicar em que consiste este menu e também falar sobre as opções de bebidas?



### O menu do Gastro é composto por 10 momentos.

Temos um grande foco na proteína vinda do mar, mas que no final possui uma proteína de carne. Ele começa com três snacks diferentes, depois um prato de marisco, dois de peixe, um verdadeiro momento para os dois tipos de pão que fazemos no restaurante, segue um prato vegetal, um prato de Carne, uma pré-sobremesa e termina numa sobremesa. Do meu ponto de vista, é um menu sustentável, pois utilizamos apenas um prato de proteína de carne e todos os peixes que temos são de anzol. Este menu é pensado e feito para nos distinguir de outros restaurantes, do que é feito em outros menus, o seu produto também. Gostamos de arriscar.

### Para terminar, quais são as suas expectativas para o futuro? Faz parte dos seus planos abrir um novo restaurante?

Para já é levar o Gastro onde eu quero que chegue e estabilizar, depois tenho outro projeto que já andamos a desenvolver, mas para o qual não temos pressa, pois, tal como aconteceu com o Elemento e o Gastro, tem que chegar o timing certo. 🍷



[www.elementoporto.com](http://www.elementoporto.com)



[www.gastroelemento.com](http://www.gastroelemento.com)



## Mercado Bom Sucesso: a combinação perfeita entre tradição e inovação no coração do Porto

Localizado na vibrante zona da Boavista, o Mercado Bom Sucesso é um verdadeiro símbolo da tradição gastronómica da cidade do Porto, combinando história com modernidade de uma forma totalmente diferenciadora. Inaugurado em 1952 como mercado tradicional de frescos, o mercado passou por uma enorme renovação nos últimos anos, que o transformou num espaço contemporâneo e dinâmico, sem perder o charme e a autenticidade que sempre o caracterizaram.

Uma oferta gastronómica que junta a memória portuguesa com a cozinha do mundo

O Mercado Bom Sucesso é um destino obrigatório para os amantes da gastronomia. Com mais de 26 bancas e 40 lojas e restaurantes, oferece uma diversidade que vai desde os pratos e petiscos tradicionais portugueses até à comida do mundo.

Aqui, pode-se saborear uma ampla gama de sabores bem portugueses: na Flor de Sal ninguém pode perder o típico bacalhau assado com broa ou o arroz de tomate com bolinhos de bacalhau; as famosas pataniscas e petiscos como rojões ou tripas à moda do Porto fazem as delícias de quem visita a Tasca da Maria. Os tradicionais assados portugueses podem ser experimentados na banca Sal & Pimenta. Mas a oferta não fica por aqui! A típica francesinha do Porto do Lado B, o apreciado leitão da Bairrada no O Forno do Leitão do Zé, a famosa sandes de pernil do O Pernal, o marisco fresco na Mariscaria do Mercado, enchidos e queijos nacionais da Queijaria Portuguesa acompanhados por uma excelente seleção de vinhos e cervejas de várias regiões e países do Mundo da Cerveja, tornam a experiência perfeita.

Quem procura experimentar novos sabores e conceitos tem ainda a oportunidade de provar sushi tradicional e de fusão no Buri ou Shibui Sushi, pizzas, pastas frescas



e focaccias podem ser provados no Forno do Mercado, Tra La Pasta Fresca ou RT Focaccias. E como ninguém fica de fora, conceitos como Vitaminas ou Da Terra, entre outros, asseguram opções mais saudáveis e vegetarianas. Esta variedade reflete a natureza cosmopolita do Porto e a sua capacidade de acolher e reinventar tradições culinárias.

Os amantes de doces encontram também uma variada oferta, desde os doces conventuais de Amarante da Comchá, os chocolates e outras iguarias da Arcádia, bolos de pasteleria de autor na Chocolate Rosa, os tradicionais éclairs da centenária Leitaria da Quinta do Paço ou até os pastéis de nata e gelados artesanais da gelateria Neveiros, a mais antiga do Porto.

Como um bom vinho pode tornar tudo melhor, na By Vinoteca é possível fazer um pairing dos melhores vinhos ou assistir a masterclasses de profissionais, com temáticas que exploram os vinhos do Douro, Alentejo, Verdes Alvarinho, Dão, não esquecendo espumantes e champanhes.

Nesta verdadeira viagem gastronómica, acabam de chegar várias novidades. Uma delas é a Galinha do Mercado, onde é possível degustar várias propostas onde o frango no tradicional espeto que antigamente estava presente nas tradicionais mercearias e restaurantes da cidade, é a estrela. Tudo é confeccionado de forma tradicional, remetendo para a comida caseira de casa dos avós. Já o recém-inaugurado A-Lapa-Te é a sugestão perfeita para quem não resiste às iguarias da Madeira acompanhadas de uma deliciosa poncha. Do menu fazem parte propostas como lapas feitas em chapa de ferro, levadas à mesa regadas com sumo de limão e manteiga d'alho, o arroz com as mesmas, ou pregos em bolo do caco. O bolo do caco é outra das estrelas da casa, feito na hora, à frente dos clientes.

A Piadina da Neuza trará ao mercado novas propostas de inspiração italiana e a Santa Bifana promete surpreender através do sabor autêntico do Porto, estas são outras duas novidades a inaugurar nos próximos meses.

### Um espaço onde mora a experiência

O ambiente no Mercado Bom Sucesso é vibrante e acolhedor. Com um design moderno que preserva os elementos históricos, este é um espaço onde o passado encontra o presente. A arquitetura é um casamento perfeito entre a luz natural que entra pelas grandes janelas e os elementos industriais e rústicos que compõem o interior. Esta experiência torna-se ainda mais única devido à forte aposta regular do Mer-

cado Bom Sucesso em eventos culturais e musicais, em colaboração próxima com entidades e artistas da comunidade local, criando uma atmosfera animada, em que cada visita pode tornar-se numa verdadeira surpresa.

“Há Música no Mercado!”, apresenta uma agenda cultural durante todo o ano que transforma o Mercado Bom Sucesso num verdadeiro palco que recebe variados estilos musicais (desde o jazz ao soul, passando ainda pela música portuguesa), promovendo não só o talento, mas também contribuindo para a agenda cultural da cidade.

Este ambiente único convida os visitantes a desfrutarem das suas refeições num local que consegue ser, simultaneamente, um ponto de encontro social e cultural, mas também um destino gastronómico de passagem obrigatória — o melhor de dois mundos!

### Um edifício com história

Entrar no Mercado Bom Sucesso significa mergulhar num livro no qual não faltam as melhores histórias. O edifício e o cariz deste espaço não passam despercebidos na cidade do Porto, sendo quase impossível não querer visitar este lugar tão especial e que se tornou ainda mais intimista e convidativo depois de reabilitado.

O mercado que, em 2011, foi classificado como imóvel de interesse patrimonial e Monumento de Interesse Público pelo Ministério da Cultura e Igespar, é também a morada do Hotel da Música e da Fundação Manuel António da Mota.

No total, são 10.000 metros quadrados com um hotel de quatro estrelas e escritórios, que convivem com bancas de produtos gastronómicos e variados espaços de refeição. Colheu-se, no fundo, um pouco da experiência e das tradições dos anos já passados e juntou-se novas tendências e necessidades da atualidade, transformando o Mercado Bom Sucesso num local de misturas perfeitas, de partilha e experiências.

### Um futuro que promete ser (ainda mais) incrível

O mercado tem capacidade para sentar cerca de 1000 pessoas (entre interior e exterior), quer seja para almoçar, jantar, degustar um vinho ou apenas para um *cocktail* ao final do dia. Na verdade, o motivo pouco importa, já que o fim será sempre o mesmo: uma experiência diferente de qualquer outra disponível no Porto.

A melhor parte é que o Mercado Bom



Sucesso promete tornar-se ainda mais único: depois da primeira fase de intervenção no piso térreo com a reformulação das bancas de alimentação, a implementação de novas zonas para sentar, palco para eventos, *showcookings*, um espaço exterior renovado e a abertura de um supermercado, brevemente também o primeiro piso será alvo de uma reformulação em linha com o que já foi efetuado no piso inferior. Nesta zona, irão ganhar vida dois espaços sob o conceito de *casual dining*.

### Ainda há dúvidas?

O Mercado Bom Sucesso é mais do que apenas um mercado. É um reflexo da alma do Porto, onde a tradição e a modernidade se encontram em perfeita harmonia. Com uma oferta gastronómica diversificada, um ambiente acolhedor e uma programação cultural vibrante, destaca-se como um dos principais destinos para quem deseja explorar os sabores e a cultura da cidade Invicta.

Visitar o Mercado Bom Sucesso é mergulhar numa experiência sensorial completa. Vemo-nos por lá? 🍷

MERCADO  
BOM  
SUCESSO  
— 1952 —

[www.mercadobomsucesso.pt](http://www.mercadobomsucesso.pt)



## Descubra os melhores pregos da Invicta

**Localizado na emblemática zona das Antas, o restaurante O Barril é o lugar ideal para desfrutar de um jantar antes ou depois de assistir a um jogo dos azuis e brancos. Embora ofereça uma vasta gama de pratos típicos da cozinha portuguesa, o ex-líbris da casa são os Preguinhos no Pão.**

Para contar a história de um dos restaurantes mais antigos da Invicta, precisamos de recuar à década de 70. Foi por essa altura que o ídolo portista Fernando Pascoal Neves, mais conhecido como Pavão, sonhou em abrir um estabelecimento de referência na cidade. Depois de várias mudanças ao nível da gerência, é Laurentino Alves quem lidera este espaço desde 1982. A longevidade e o sucesso deste espaço testemunham a dedicação e a visão dos seus proprietários ao longo dos anos.

A decoração do Barril mantém-se quase inalterada desde a sua inauguração. Inspirada nos pubs ingleses e nas cores do Futebol Clube do Porto, a estética do espaço é

bastante acolhedora. Os bancos são forrados a azul, e as cabines de madeira escura contrastam elegantemente com as talhas de mesa brancas. Este ambiente único cria uma atmosfera aconchegante, ideal para desfrutar de uma boa refeição.

O verdadeiro destaque do Barril vai para os Preguinhos no Pão, que podem ser servidos em três versões distintas: o original (com fiambre), o misto (com queijo e fiambre) e o misto com ovo. Laurentino Alves revela que o segredo do sucesso deste prato reside na qualidade da carne, que é sempre "boa e tenrinha". Esta preocupação com a qualidade é o que torna os Preguinhos no Pão tão populares entre os clientes.

No entanto, O Barril não se limita aos Preguinhos. O menu inclui outras delícias da gastronomia portuguesa, como as famosas Tripas à Moda do Porto, Francesinhas e Rosbife, todas preparadas com ingredientes frescos e de alta qualidade. Esta variedade garante que exista sempre algum prato para agradar a todos os paladares.

Aberto de terça a domingo, do meio-dia

às duas da manhã, este restaurante reúne todas as condições para o receber, uma vez que conta com duas salas e tem capacidade para 90 pessoas. Além disso, dispõe de uma equipa de 18 colaboradores altamente profissionais e dedicados, comprometidos em proporcionar uma experiência gastronómica memorável.

Em resumo, se procura um lugar para conviver com família e amigos e saborear os sabores tradicionais da comida portuguesa, o Barril deve estar no seu radar. Com a sua rica história, ambiente acolhedor e pratos deliciosos, este restaurante é uma verdadeira joia na Invicta, prometendo sempre uma refeição inesquecível. 🍴



[www.obarril.eatbu.com](http://www.obarril.eatbu.com)



RO  
ROGÉRIO  
REDONDO  
RESTAURANTE

**UM CIÁSSICO PORTUENSE!**

"ABERTO DESDE OS ANOS 80, UM ESPAÇO EMBLEMÁTICO DA CIDADE E GUARDIÃO DA COZINHA TRADICIONAL. REGRESSOU EM MARÇO DE 2019 AO MESMO LOCAL COM OS CLÁSSICOS DE SEMPRE, CONFECCIONADOS PELA COZINHEIRA DO ANTIGAMENTE, COM ALGUMAS NOVIDADES NA COZINHA E CARA LAVADA NA SALA DE REFEIÇÕES. MANTÉM O CARACTERÍSTICO SERVIÇO DE QUALIDADE E CARINHO, ABRAÇANDO OS CLIENTES FIEIS, ATINGINDO PÚBLICOS MAIS JOVENS E PRESERVANDO A COZINHA TRADICIONAL COM PRODUTOS GENUINOS DA TERRA E DO MAR COM OS SABORES ÚNICOS E ELABORADOS DO MELHOR DA COZINHA REGIONAL!"



RUA JOAQUIM ANTÓNIO DE AGUIAR 19  
4000-311 PORTO



+351 225 362 215



+351 918 033 067



+351 919 950 657



[www.rogeriodoredondo.pt](http://www.rogeriodoredondo.pt)



[geral@rogeriodoredondo.pt](mailto:geral@rogeriodoredondo.pt)



## Uma casa com história

**Estivemos à conversa com José António, proprietário do restaurante A Cozinha do Manel, que nos revelou os segredos por trás dos 35 anos de sucesso deste ponto de referência na gastronomia portuguesa.**

Há 35 anos, no coração da Invicta, A Cozinha do Manel abre portas para oferecer uma experiência gastronómica que é uma verdadeira viagem no tempo. Localizado na Rua do Heroísmo 215, o restaurante destaca-se não apenas pela qualidade dos seus pratos, mas também pelo ambiente acolhedor e repleto de memórias.

Ao entrar, o cliente depara-se com um balcão comprido e uma cozinha à vista, o que permite observar a preparação cuidadosa dos pratos. A sala aconchegante

é banhada por luz natural, com lambris e painéis de azulejos que adicionam um toque de tradição ao espaço. Os quadros nas paredes completam o cenário, enquanto a garrafeira e os dois fornos a lenha, uma raridade na cidade, prometem uma experiência culinária autêntica.

Os objetos que decoram o restaurante não são apenas elementos de decoração, mas guardiões de mil e uma memórias, sendo que cada um deles conta uma parte da história deste espaço.

No que à ementa diz respeito, A Cozinha do Manel oferece uma carta rica e variada, com quatro pratos que são verdadeiros ícones: cabrito, vitela, tripas e arroz de pato. Mas a experiência começa nas entradas, onde se destacam a alheira de caça, a morcela, o presunto "pata negra", o queijo de Serpa amanteigado, os bolinhos de bacalhau e o folhado de perdiz (quando disponível, já que a casa privilegia produtos da época). Sem esquecer o pão caseiro que é verdadeiramente delicioso.

Para pratos principais, há opções que nunca saem da ementa, como o bacalhau, preparado de diversas formas (assado, à Gomes de Sá, entre outros), os filetes de pescada ou de polvo e a vitela assada no forno a lenha. Além disso, há pratos com dia fixo como, por exemplo, o arroz de pato, à terça-feira, ou as tripas à moda do Porto, à quarta-feira, sábado e domingo.

No dia a dia, surgem outras iguarias, como as mãozinhas de vitela estufadas com grão-de-bico, o peixe do dia e as carnes para grelha. Em ocasiões especiais, é



*José António, Proprietário de "A Cozinha do Manel"*

possível encomendar o cabrito assado no forno, servido inteiro ou em metades, ideal para três ou seis pessoas.

A sobremesa é outro ponto alto da experiência na Cozinha do Manel. Toda a doçaria é feita na casa, incluindo as rabanadas, a aletria, os bilharacos, os bolinhos de bolina e a musse de chocolate preto.

A garrafeira do restaurante é igualmente impressionante, com vinhos da casa provenientes do Douro, servidos a copo. O serviço é eficiente e simpático, completando uma experiência gastronómica memorável.

Em suma, aberto de terça-feira a sábado (das 12h30 às 15h00 e das 19h30 às 22h00) e domingo (das 12h30 às 15h00), A Cozinha do Manel não é apenas um restaurante, mas um ponto de encontro com a tradição, onde cada visita se transforma numa celebração dos sabores e das memórias. 🍷





# Um mundo de sabor e tradição

**Localizado numa das artérias mais emblemáticas e requintadas da cidade do Porto, o Restaurante Líder constitui-se como uma das principais referências da gastronomia portuguesa. Contado com um serviço de excelência, o “Líder” é o local ideal para todos aqueles que queiram desfrutar do sabor e tradição em cada prato, criando à mesa momentos inesquecíveis.**

O Restaurante Líder fica situado na zona das Antas, inserido numa área residencial bastante conhecida, na freguesia do Bonfim. Foi inaugurado na década de 70, por um afamado chef de cozinha italiano da época, que pretendia criar um espaço de referência e glamour na cidade do Porto. Assim, nos primórdios desta casa, o restaurante mudava de toalhadados ao almoço, ao jantar e à hora do chá, no seguimento do culto deste hábito inglês, muito em moda na época, para além de ser acompanhado do som de piano e violino.

Depois de uma fase menos positiva, no início da década de 80, o restaurante chega em 1988 à gerência de Manuel Moura, amarantino de gema, mas vindo muito cedo para o Porto em busca de um futuro promissor. Em conjunto com uma equipa dedicada, volta a erguer o “seu Líder”, como carinhosamente lhe chama, vocacionado totalmente para o cliente, tendo como base a cozinha tradicional portuguesa e utilizando apenas ingredientes de primeiríssima qualidade, aliados à arte de bem-fazer e serviço profissional e discreto. Desta forma, Manuel Moura moldou o estilo gastronómico e o atendimento da casa, mantendo intocável a sala, luminosa, de forma retangular e apoiada por um

bar alegre e acolhedor, para uma eventual espera de mesa.

Entre algumas das suas especialidades contam-se o cabrito assado, o bacalhau, o arroz de robalo, o cozido à portuguesa, a açorda de gambas, os filetes de pescada, o polvo (disponível tanto à lagareiro, como em filetes), as bochechas de porco ibérico estufadas, e, talvez a mais famosa de todas, as Tripas à Moda do Porto, muito pelo facto de Manuel Moura ser “Confrade Fundador” da Confraria que se dá pelo mesmo nome.

Uma vez que o Restaurante não fica num local de passagem, as pessoas não passam no “Líder”. As pessoas vão ao “Líder”! Acompanhadas por clientes antigos e fiéis, são muitos os que descobrem o que o restaurante tem para lhes oferecer. Também por isso é frequente ver na sua sala muitos Homens da política, finanças, saúde, serviços, futebol, indústria, construção, tecnologia, nomeadamente, ainda muito recentemente, o Exmo. Sr. Presidente do Conselho Europeu, Charles Michel.

Tudo excelentes motivos para não deixar de fazer uma visita a um dos mais clássicos e emblemáticos restaurantes do Porto. 🍷



RESTAURANTE  
LÍDER

[www.restaurantelider.com](http://www.restaurantelider.com)

# SABORES PARA TODOS OS PALADARES

**Catarina e Paulo Mendes, empreendedores natos, ingressaram no mundo da restauração em 2017 e, atualmente, são proprietários de quatro restaurantes com conceitos totalmente distintos, no Porto. Conheça cada um destes espaços que prometem fazer as delícias dos seus visitantes.**

Catarina, economista, e Paulo, jurista de formação, foram pioneiros ao abrir um restaurante italiano na baixa do Porto, um segmento inexplorado na época.

Movidos pela paixão pela gastronomia e pelo desejo de terem um local com um cardápio mais personalizado e com a sua identidade, em 2011 surgiu uma nova oportunidade. "O Paulo apaixonou-se por um espaço no largo de S. Domingos, no Porto, e, por isso, decidimos avançar com este novo projeto", conta Catarina. Assim nasceu o Traça, cujo nome remete à traça de comer, com a decoração alusiva a esse tema.

Posteriormente, os dois empreendedores foram convidados a integrar um novo projeto, desta vez focado em tapas. Denominado Pisca, o restaurante está situado na Cantareira, também na cidade invicta.

Mais tarde, decidiram abrir, também na baixa do Porto, um restaurante com as tradicionais "receitas da avó", mas com uma decoração mais moderna que os outros restaurantes de comida típica portuguesa existentes na cidade - o Cozinha Cabral.

Em 2022, surgiu a oportunidade de regressarem às origens com a abertura de um novo espaço de comida italiana, o Fozzini, localizado nas proximidades do restaurante Pisca.

De momento, não faz parte dos planos de Catarina e Paulo abrir um novo espaço, mas, se um dia isso acontecer, eles deixam uma pergunta no ar: "Se o fizéssemos, seria com um cardápio diferente... Por que não comida peruana?"

Assim, Catarina e Paulo Mendes continuam a trilhar um caminho de sucesso



na restauração, sempre guiados pela paixão pela gastronomia e pela vontade de inovar. Os seus restaurantes são mais do que simples espaços para degustar refeições, são locais onde a tradição e a modernidade se fundem, criando experiências memoráveis para quem os visita.



RESTAURANTE  
**traça**

**PISCA**  
VINHOS & PETISCOS

COZINHA  
**CABRAL**

**FOZZINI**  
RISTORANTE

# Restaurantes portugueses faturaram 5.400 milhões de euros em 2023

As receitas do setor da restauração em Portugal atingiram 5.400 milhões de euros em 2023, representando um aumento de 9,1% face ao ano anterior, de acordo com os dados divulgados pela Informa D&B.

Este crescimento foi impulsionado por vários fatores, incluindo a inflação, o aumento da procura por parte das famílias e das empresas, e o crescimento do turismo, conforme explicado pela Informa D&B.

A análise destacou ainda que a mudança nos hábitos de consumo tornou o segmento de 'fast food' o mais dinâmico do setor, com um aumento de 10,5% no volume de negócios, atingindo 1.525 milhões de euros, o que representa 28,2% do total do setor.

Os restaurantes com serviço de mesa faturaram 3.690 milhões de euros, com o restante volume de negócios a ser gerado pelos self-services.

Além disso, as projeções da Informa D&B indicam que o volume de negócios agregado da restauração portuguesa continuará a crescer em 2024 e 2025, embora a um ritmo inferior ao dos anos anteriores.

O setor da restauração em Portugal é maioritariamente composto por pequenas empresas independentes, onde a propriedade do capital geralmente coincide com a gestão da empresa. Contudo, nos últimos anos, tem-se observado uma tendência de concentração de atividade, impulsionada pelo desenvolvimento das maiores cadeias, incluindo as de 'fast food', revela o estudo.

As cinco maiores empresas do setor, em termos de volume de negócios, detinham uma quota de mercado conjunta de 14% em 2023, enquanto as dez maiores possuíam uma quota de 19%, conclui a análise.



## Seventh: melhor brunch da capital chega ao Porto

O aclamado Seventh, eleito "o melhor brunch da capital" pelo Tripadvisor, chegou ao Porto.

Fundado pelo empreendedor brasileiro Eduardo Volpato, o restaurante já é um sucesso em Lisboa e Cascais.

Este restaurante oferece menus temáticos como o American Brunch, Vegan Brunch, English Brunch e Lisbon Brunch, com preços entre 20€ e 23€. Os pratos incluem opções variadas como ovos Benedict, panquecas, húmus de beterraba e caldo verde.

A decoração é contemporânea, misturando elementos industriais e naturais, e o espaço é pet friendly, Volpato, um

cristão devoto, reflete a sua fé nos valores da empresa, promovendo um ambiente acolhedor tanto para clientes como para funcionários.

Com planos para abrir em Vilamoura e, posteriormente, em Madrid e Barcelona, Volpato procura criar novas oportunidades para a sua equipa e continuar a expansão da marca.

Assim, o novo Seventh no Porto está localizado na Rua da Picaria, 16, na Baixa, e promete ser o novo ponto de encontro para os amantes de brunch.

# ENSINO EM PORTUGAL

**"Uma parceria  
para o futuro"**



# ENSINO PRIVADO EM PORTUGAL 24/25 – Uma Parceria para o Futuro

No ano em que celebramos os cinquenta anos do 25 de abril, também a AEEP - Associação de Estabelecimentos de Ensino Particular e Cooperativo, celebra os 50 anos da sua fundação. Se o 25 de abril criou condições políticas para a liberdade, a fundação da AEEP correspondeu a uma necessidade de lutar pela liberdade de ensinar e aprender e a uma oportunidade para os estabelecimentos de ensino privado oferecerem Projetos Educativos diferenciados. Por isso, o lema da AEEP é: “Na nossa diferença está a nossa Riqueza”. Acreditamos que é nesta diversidade de Projetos Educativos que as famílias podem encontrar a resposta que consideram mais adequada para cada um dos seus filhos. Sistemas educativos homogêneos são sistemas educativos pobres.

Portugal foi o país europeu com maior crescimento da taxa de escolarização e está entre os que mais diminuíram o abandono escolar. Sendo motivo de orgulho, é, ainda assim, o resultado de um ponto de partida muito baixo em que, não poucas vezes, o Ensino Privado foi o grande suporte das populações. Recordo, a este propósito, o inestimável contributo dos colégios com contrato de associação que ofereceram ensino básico e secundário em territórios sem qualquer oferta estatal, permitindo a todos o acesso a um ensino de qualidade. A interrupção abrupta dos contratos em 2015, fruto de uma investida ideológica cega, foi o ataque mais grave à liberdade de educação em Portugal nestes cinquenta anos. Contudo, apesar das muitas discordâncias e desencontros, o Ensino Particular foi sempre um parceiro leal do Ministério da Educação, contribuindo para o desenvolvimento do sistema educativo como um todo. Veja-se a criação dos diretores de turma, do inglês no primeiro ciclo, da escola a tempo inteiro, do ensino artístico especializado ou da recente autonomia e flexibilidade curricular. Todas elas iniciativas do privado que foram depois alargadas a todo o sistema estatal.

A procura pelo Ensino Privado tem crescido ao longo das décadas. Em 1975, o setor representava 10% dos alunos em Portugal. Hoje, representa mais de 20%, mostrando, desta forma, a força e o valor que pais e encarregados de educação atribuem aos colégios.

O Ensino Privado já não é supletivo, graças ao esforço que as famílias portuguesas efetuam para poderem escolher o Projeto Educativo dos seus filhos. No entanto, essa escolha é sujeita a constante discriminação: não têm acesso à Ação Social Escolar, não têm acesso aos manuais gratuitos, não têm acesso a computadores... uma situação injustificável que esperamos que o atual Governo retifique o quanto antes.

Todavia, a satisfação com o passado não nos desfoca dos reptos do futuro. A falta de jovens interessados em abraçar a profissão docente, a normalização da IA, as questões de saúde mental e a sustentabilidade das nossas práticas, entre outros temas, são desafios cuja superação é determinante para o futuro dos nossos alunos. Nestes domínios, como noutros, a AEEP tem procurado fomentar o debate, apresentando propostas concretas.

Sendo o Ensino Privado, manifestamente, um setor inovador e em crescimento, esperamos poder continuar a contribuir fortemente para o desenvolvimento de Portugal.

*Luis Baptista Esteves Virtuoso, Presidente da Direção da AEEP*



# COMPREENDA OS LAPSOS DE MEMÓRIA

A **memória** é uma das **mais importantes funções cerebrais**, pois é aquela que permite aos seres humanos efetuar os processos de aprendizagem. A **memória** é a **capacidade de adquirir, armazenar e recuperar informações disponíveis**. Ao longo do processo de memorização, é frequente a existência de lapsos de memória, muitas vezes causadores de ansiedade.

Existem várias causas para o esquecimento ou lapsos de **memória**:

## ANSIEDADE E STRESS

A **ansiedade** é a principal causa de **perda de memória** em todas as faixas etárias. Nesta condição, ocorre ativação de múltiplas regiões cerebrais, o que torna os pensamentos mais confusos e dificulta o dia-a-dia, como o simples ato de se recordar de algo. Tal facto pode prejudicar o desempenho intelectual dos estudantes, profissionais e pessoas mentalmente ativas. Além disso, estudos científicos demonstraram que **situações de stress crónicas prejudicam a memória** a curto prazo e podem causar atrofia nas regiões do cérebro relacionadas com o armazenamento de informações.

## FALTA DE VITAMINA B12

É uma vitamina que se adquire através da alimentação equilibrada e, preferencialmente, através da carne. A falta desta vitamina **altera o funcionamento cerebral** e **prejudica a memória** e o **raciocínio**. Assim sendo, a reposição desta vitamina é feita através de uma **alimentação equilibrada** ou através de **suplementação nutricional**.

## TRANSTORNO DE DÉFICE DE ATENÇÃO E HIPERATIVIDADE

É um distúrbio neuropsiquiátrico e caracteriza-se por **falta de atenção, agitação constante** e **impulsividade**. Os sintomas mais frequentes desta condição são:

- Não ouvir quando lhe dirigem a palavra;
- Ser facilmente distraído por estímulos externos;
- Dificuldade em organizar tarefas;
- Perder objetos necessários para a realização de tarefas;
- Evitar envolver-se em tarefas que exigem esforço mental prolongado;
- Deixar de prestar atenção a detalhes ou cometer erros por descuido em atividades escolares ou de trabalho.

## PRIVAÇÃO DE SONO

A **privação de sono** (dormir menos que 6 a 8 horas), especialmente quando é crónica ou acontece de forma regular, pode trazer consequências negativas à saúde. A nível mental, para além das dificuldades de aprendizagem e de memória, **aumenta a dificuldade em tomar decisões**, **reduz a atenção**, **aumenta as alterações do humor** e **prejudica o raciocínio**.

**Win-Fit<sup>mc</sup>** apresenta uma fórmula completa com nutrientes importantes para a **FUNÇÃO CEREBRAL, MEMÓRIA** e **CONCENTRAÇÃO**, não descurando a proteção antioxidante e a energia. Contém uma combinação única de **vitaminas e minerais**, enriquecida com **Ómega-3, Ginkgo Biloba, Ginseng e Guaraná**.

**Win-Fit<sup>mc</sup>** está indicado para estudantes em épocas de estudo e exames, pessoas sob stress profissional e emocional, pessoas com falhas de memória e fadiga intelectual e para todos aqueles que pretendam **melhorar a performance cerebral**.

**A Win-Fit<sup>®</sup> mc**



# FUNÇÃO CEREBRAL

*memória / concentração*

**NOVA APRESENTAÇÃO**

**30**  
CÁPSULAS  
GELATINOSAS



**60**  
CÁPSULAS  
GELATINOSAS

**+ ECON.**



# MENTES QUE BRILHAM

**A Win-Fit<sup>®</sup> - COMPOSIÇÕES EQUILBRADAS | DOSAGENS ADEQUADAS**

Disponível em **Farmácias e Espaços de Saúde**

Suplemento alimentar. Os suplementos alimentares não devem ser utilizados como substitutos de um regime alimentar variado e de um modo de vida saudável.



Acreditamos em Self Care

[www.ampliphar.com](http://www.ampliphar.com)

[winfitmc.pt](http://winfitmc.pt)





COLÉGIO ALEMÃO DO PORTO

DEUTSCHE SCHULE ZU PORTO



Ciência e inovação

Orientação e competências para o futuro



Diploma internacional



# COLÉGIO ALEMÃO DO PORTO

MAIS DE 100 ANOS DE ENSINO ALEMÃO DE EXCELÊNCIA

- Turmas pequenas, garantindo um ambiente de aprendizagem acompanhado e personalizado;
- Salas de aula equipadas com as mais modernas tecnologias informáticas e amplas instalações;
- Corpo docente altamente qualificado e experiente;
- Ambiente familiar e acolhedor.

Língua e cultura

Encontro e diversidade



INSCRIÇÕES ABERTAS

DE 01.10.2024  
A 31.12.2024\*

\*Crianças que tenham  
completado os 3 anos  
até 31.12.2025

# “O Ensino Politécnico contribui para a afirmação de Portugal no espaço europeu e mundial do Ensino Superior”



A consolidação e contínuo reconhecimento do ensino superior politécnico resultam de um trabalho louvável das instituições ao longo dos anos, reforçando o seu papel como vetor de desenvolvimento dos territórios, através do ensino, da investigação e da transferência do conhecimento.

A criação de instituições de ensino superior, em especial do subsistema politécnico, permitiu que Portugal se aproximasse da média europeia de pessoas com qualificação superior. A criação e a sua disseminação pelo território possibilitaram ainda o cumprimento de dois desideratos essenciais para o país, o da promoção da coesão territorial e o do alargamento e democratização do acesso ao ensino superior e, assim dar um contributo fundamental para a democracia e cumprimento dos preceitos saídos do 25 de abril de 1974.

A outorga do grau de doutor e a alteração da denominação para Universidades Politécnicas representam árduas conquistas e refletem a crescente importância do ensino politécnico no sis-

tema de ensino superior em Portugal e dos seus contributos para a afirmação do país no espaço europeu e mundial do ensino superior.

Tais conquistas não afastam o ensino politécnico da sua matriz originária, ou seja, formação com maior pendor vocacional e profissionalizante, uma investigação aplicada, pelo que acreditamos que a manutenção deste sistema é o que melhor responde às necessidades do país e a jovens e adultos com perfis e interesses vocacionais distintos.

Aqui chegados, importa sublinhar um conjunto de desafios a que temos a responsabilidade de responder. Nos últimos anos, as instituições de ensino superior têm assumido e liderado projetos em domínios como a promoção do sucesso académico e o combate ao abandono escolar, a inovação pedagógica, a promoção da saúde e da saúde mental.

Uma das principais medidas para combater o abandono escolar, reconhecidamente, é o aumento do número de camas para estudantes deslocados, problema agudizado pelo aumento considerável de preço dos alojamentos nos últimos anos.

O Plano Nacional de Alojamento do Ensino Superior (PNAES), lançado pelo anterior Governo, prevê o reforço da oferta com mais 18 mil camas até 2026, uma meta importante. Os Politécnicos estão a apostar na construção de novos alojamentos, na requalificação e alar-

gamento da oferta já existentes, mas estamos igualmente a trabalhar com o atual Executivo para encontrar mais soluções para o curto prazo, sublinhando a importância de aceleração na execução do PNAES. É imperioso, também, integrar mais e melhor os estudantes com necessidades específicas e criar todas as condições para que mais estudantes ingressem no ensino superior, esbatendo os fatores de desigualdade, uma vez que as condições socioeconómicas estão intrinsecamente ligadas às condições de acesso ao Ensino Superior e à instituição em que os estudantes ficam colocados. Temos de privilegiar e potenciar medidas que equilibrem os pratos da balança e possibilitem termos um Ensino Superior mais robusto e dotado de meios humanos, materiais e financeiros para cumprir e aprofundar o que tem já feito e contribuído para o progresso e coesão social e territorial, para o desenvolvimento económico, cultural e científico e para a afirmação de Portugal no contexto europeu e mundial do ensino superior.

*Maria José Fernandes,  
Presidente do CCISP*



CONSELHO  
COORDENADOR  
DOS  
INSTITUTOS  
SUPERIORES  
POLITECNICOS

O TEU  
DESTINO  
PARA O SUCESSO!

## LICENCIATURAS

- **Direção e Gestão Hoteleira**  
Provas de Ingresso: Matemática A ou B ou Matemática A ou Economia
- **Gestão do Lazer e Animação Turística**  
Provas de Ingresso: Geografia ou Inglês ou Matemática Aplicada às Ciências Sociais ou Matemática A ou B
- **Gestão Turística** (2 ramos)
  - Gestão de Empresas Turísticas
  - Gestão de Destinos e Produtos TurísticosProvas de Ingresso: Geografia ou Economia ou Matemática A ou B
- **Informação Turística**  
Provas de Ingresso: Português + Inglês ou História da Cultura e das Artes + Inglês ou Geografia + Inglês
- **Produção Alimentar em Restauração**  
Provas de Ingresso: Biologia e Geologia ou Economia ou Física e Química

## PÓS-GRADUAÇÕES

- Artes Culinárias
- Design for Food
- Empreendedorismo e Gestão de Negócios em Turismo e Hospitalidade (online)
- Gestão de Unidades de Turismo em Espaço Rural (Parceria IP Castelo Branco e IP Porto)
- Segurança Alimentar em Catering
- Turismo Cultural
- Turismo Literário

## MESTRADOS

- Food Design
- Gestão Hoteleira
- Inovação em Artes e Ciências Culinárias
- Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração
- **Turismo** (3 ramos)
  - Gestão Estratégica de Eventos
  - Gestão Estratégica de Destinos Turísticos
  - Inovação em Turismo Ativo e de Experiências
- **Turismo e Comunicação** (Parceria U.Lisboa)

## DOUTORAMENTO EM TURISMO

(em colaboração com o IGOT)

info@eshte.pt  
+351 210 040 729

MELHOR  
FORMAÇÃO  
EM TURISMO  
★★★★★  
2023 E 2024

96%  
EMPREGABILIDADE  
★★★★★



# POLITÉCNICO DE TOMAR



**Áreas da oferta formativa**  
Património e Turismo  
Engenharia e Tecnologia  
Gestão e Contabilidade  
Artes e Comunicação

## Investigação Aplicada



**Ci2.ipt**  
Centro de Investigação  
em Cidades Inteligentes



**Techn  
& Art**

CENTRO DE TECNOLOGIA, RESTAURO  
E VALORIZAÇÃO DAS ARTES



Fundação  
para a Ciência  
e a Tecnologia

## Universidade Europeia



**KreativEU**

Knowledge & Creativity  
European University



Funded by  
the European Union

**+ INFO**

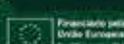
t: 249 328 216 . balcaounico@ipt.pt

☎ +351 913 950 802 (WHATSAPP)

[www.ipt.pt](http://www.ipt.pt)



#Construir o Futuro



# IPCB: INOVAÇÃO E CRESCIMENTO RUMO AO FUTURO

**O Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB), sob a liderança do presidente António Fernandes, tem revolucionado o panorama educacional em Portugal, destacando-se pelo crescimento exponencial do número de estudantes e pela diversificação da oferta formativa.**



António Fernandes, Presidente do IPCB

**De que forma é que o IPCB marca a diferença no panorama do ensino em Portugal? Porque é que os alunos devem escolher esta instituição para prosseguirem os seus estudos?**

Em 5 anos o IPCB cresceu cerca de 1000 estudantes. Foi uma evolução notável e deve-se ao aumento no número de novos estudantes nos cursos de licenciatura, mas também nos Cursos Técnicos

Superiores Profissionais (CTsSP), pós-graduações e mestrados. O IPCB tem apostado numa oferta formativa ajustada às necessidades e exigências da sociedade, em domínios diversificados como as áreas STEAM - science, technology, engineering, the arts, and mathematics) mas não descurando as soft skills, desenvolvidas pelas pessoas e que remetem para características de personalidade, como a empatia, a capacidade de comunicação e de organização e a flexibilidade.

A estratégia adotada tem-se materializado na aposta numa oferta formativa ampla, com oportunidade de acesso à qualificação dada a tantos jovens, de proveniência regional, nacional e internacional, mas também numa aposta diversificada, complementar e baseada na pluridisciplinaridade das áreas, onde se podem cruzar tecnologias com ciências sociais, artes com humanidades, saúde com desporto, turismo com desporto, saúde com ciências da vida. Simultaneamente, têm surgido novas ofertas formativas ligadas à dinâmica empresarial e institucional da região, com elevados níveis de empregabilidade e interesse estratégico, e onde o IPCB possui corpo docente altamente qualificado e adequados recursos pedagógicos.

**O IPCB foi recentemente distinguido com o selo de excelência pela Comissão Europeia no âmbito da iniciativa da Universidade Europeia. Qual o significado desta distinção para a instituição e quais são os benefícios esperados?**

Presentemente não se trata apenas do selo de excelência. No passado dia 28 de junho recebemos a notícia da aprovação do orçamento de 10,4 milhões de euros para a universidade Europeia BAUHAUS4EU - "A European University for resilient, sustainable, inclusive and beautiful regions". Integrar esta Universidade Europeia dá uma nova dimensão ao IPCB. Integramos uma aliança de 10 Instituições de Ensino Superior Europeias que

conta com 124 mil alunos e 10 mil colaboradores e que cria um campus único com formações comuns, com a partilha de recursos, com a resposta inovadora aos desafios das regiões onde as instituições estão inseridas. A BAUHAUS4EU, nome da aliança, irá facilitar a mobilidade dos estudantes, docentes e não docentes. A possibilidade de diplomas conjuntos permitirá que os estudantes tenham a sua formação num consórcio de parceiros da rede e que os docentes encontrem e partilhem projetos de investigação em áreas afins.

**Este ano, o IPCB inaugura o seu primeiro doutoramento: Doutoramento em Sustentabilidade Agro-Alimentar e Ambiental. Explique em que consiste este curso e qual a importância deste marco histórico não só para a instituição, mas também para a cidade de Castelo Branco?**

A aprovação do primeiro doutoramento do IPCB é um marco muito importante e reforça a nossa capacidade para o desenvolvimento académico e científico do território e formação de especialistas com competência para enfrentar desafios complexos, além de elevar o prestígio e a competitividade do IPCB a nível nacional e internacional. Paralelamente fortalece a ligação entre o ensino e as organizações, públicas e privadas, e reforçando, ainda mais, as redes de cooperação onde se insere.

**Qual é a sua visão para o futuro do IPCB? Além do doutoramento mencionado anteriormente, que outras novidades podemos esperar para a próximo ano letivo?**

O IPCB mantém a trajetória de evolução com novas ofertas formativas, particularmente pós-graduações e microcredenciais, e um profícuo trabalho de cooperação com outras instituições de ensino superior que visam a apresentação de novas formações e o desenvolvimento de trabalho de investigação em rede. 



# ENTRA NA NOSSA REDE

Join our network

Politécnico  
Castelo Branco  
Polytechnic University



AGRÁRIA



ARTES



EDUCAÇÃO



GESTÃO



SAÚDE



TECNOLOGIA

## CURSOS TÉCNICOS SUPERIORES PROFISSIONAIS (CTeSP)

### Escola Superior Agrária

Análises Químicas e Biológicas  
Cuidados Veterinários  
Energias Renováveis  
Produção Agrícola  
Proteção Civil  
Recursos Animais  
Recursos Florestais

### Escola Superior de Artes Aplicadas

Comunicação Audiovisual

### Escola Superior de Educação

Desporto  
Desporto e Tecnologias  
Recreação Educativa para Crianças  
Tecnologia Educativa Digital

### Escola Superior de Gestão

Gestão Empresarial  
Turismo e Hotelaria  
Turismo e Hotelaria \*

### Escola Superior de Tecnologia

Automação e Gestão Industrial  
Construção Civil  
Desenvolvimento Web e Multimédia  
Digitalização e Indústria 4.0  
Sistemas Eletrónicos e Computadores  
Redes e Sistemas Informáticos  
Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação  
Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação \*\*

\* A funcionar em Vila de Rei

\*\* A funcionar no Fundão, em parceria com a empresa Softinsa

## LICENCIATURAS

### Escola Superior Agrária

Agronomia  
Biotecnologia Alimentar  
Enfermagem Veterinária  
Engenharia de Proteção Civil

### Escola Superior de Artes Aplicadas

Design de Comunicação e Audiovisual  
Design de Interiores e Equipamento  
Design de Moda e Têxtil  
Música - Variantes de Canto; Formação Musical, Direção Coral  
e Instrumental; Instrumento; Música Eletrónica e Produção Musical

### Escola Superior de Educação

Desporto e Atividade Física  
Educação Básica  
Secretariado  
Serviço Social

### Escola Superior de Gestão

Administração Pública  
Gestão  
Gestão Comercial  
Solicitadoria  
Turismo

### Escola Superior de Saúde Dr. Lopes Dias

Ciências Biomédicas Laboratoriais  
Enfermagem  
Fisiologia Clínica  
Fisioterapia  
Imagem Médica e Radioterapia

### Escola Superior de Tecnologia

Engenharia Civil  
Engenharia das Energias Renováveis  
Engenharia Eletrotécnica e das Telecomunicações  
Engenharia e Gestão Industrial  
Engenharia Informática  
Informática e Multimédia



# POLITÉCNICO DE LEIRIA: A universidade para a região de Leiria e Oeste

**Destacando-se pela sua formação graduada e pós-graduada, o Politécnico de Leiria é atualmente uma referência a nível nacional, que se afirma cada vez mais no contexto internacional, através de um ecossistema robusto de investigação e inovação.**

O Politécnico de Leiria é uma instituição de ensino superior pública ao serviço da sociedade e plena nas diferentes dimensões, designadamente no ensino, investigação e inovação, encontrando-se numa fase relevante de crescimento, desenvolvimento e afirmação nacional e internacional.

A instituição disponibiliza formação de qualidade, orientada para o mercado de trabalho, nas áreas de Artes e Design, Ciência e Tecnologia do Mar, Ciências Empresariais e Jurídicas, Educação e Ciências Sociais, Engenharia e Tecnologia, Saúde e Desporto, e Turismo. Com um universo de cerca de 14.000 estudantes, promove cursos técnicos superiores profissionais (TeSP), licenciaturas, cursos de mestrado e pós-graduação e programas de doutoramento.

Proporciona aos seus estudantes uma experiência académica de qualidade, procurando construir a rampa de lançamento para uma vida profissional de sucesso e realizadora, através de valores fundamentais como a criatividade, inovação, ética e responsabilidade, sustentabilidade, pluralidade e inclusão.



Como colíder da universidade europeia Regional University Network (RUN-EU), o Politécnico de Leiria contribui para o reforço da identidade europeia suportada pela inovação e pelo conhecimento, destacando-se a inovação pedagógica, os percursos curriculares flexíveis, os cursos curtos promotores de requalificação e qualificação avançada, bem como a criação de European Degrees, visando o desenvolvimento da região onde cada parceiro internacional se encontra inserido.

A instituição coloca na linha da frente a capacitação de cidadãos com competências relevantes, fomentada pela dinamização de ciclos completos de estudo atuais e de elevada qualidade, bem como pelas estratégias de formação ao longo da vida e de programas de cooperação e mobilidade internacionais no âmbito do ensino, formação, investigação e inovação. Esta estratégia é ainda reforçada pela ideia de promover uma relação forte com a sociedade, geradora de conhecimento com impacto.

## NOVOS PROGRAMAS DE DOUTORAMENTO CONSOLIDAM FORMAÇÃO PÓS-GRADUADA

O Politécnico de Leiria possui atualmente um programa doutoral em Fa-

brico Digital Direto para as Indústrias dos Polímeros e Moldes, lecionado em associação com a Universidade do Minho, estando igualmente em funcionamento o Doutoramento em Criação Artística, realizado em associação com a Universidade de Aveiro e o Politécnico do Porto.

Recentemente, recebeu a decisão de aprovação do Doutoramento Internacional em Engenharia da Digitalização, que será promovido conjuntamente com a Technological University of the Shannon (Irlanda) e com o Instituto Politécnico do Cávado e do Ave (IPCA), sendo o primeiro doutoramento cujo grau será diretamente outorgado pelo Politécnico de Leiria, desencadeando assim mais um passo para a transformação da instituição em Universidade.

Encontra-se a aguardar a decisão final do funcionamento do Doutoramento Internacional em Ciência de Dados para a Sustentabilidade, a ser realizado em parceria com a Universidade de Burgos (Espanha) e com o IPCA, e o doutoramento em Engenharia Sustentável de Produto e Processos, recentemente submetido para acreditação. 





# O MUNDO ESTÁ À TUA ESPERA

THE WORLD  
IS WAITING  
FOR YOU

## LICENCIATURAS



### ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO E CIÊNCIAS SOCIAIS

(ESECS) .Leiria

Comunicação e Media  
Desporto e Bem-Estar  
Educação Básica  
Educação Social  
Língua Portuguesa Aplicada  
Relações Humanas e Comunicação Organizacional  
Serviço Social  
Tradução e Interpretação Português/Chinês -  
Chinês/Português

### ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA E GESTÃO

(ESTG) .Leiria

Administração Pública  
Biomecânica  
Contabilidade e Finanças  
Engenharia Automóvel  
Engenharia Civil  
Engenharia da Energia e do Ambiente  
Engenharia e Gestão industrial  
Engenharia Eletrotécnica e de Computadores  
Engenharia Eletrotécnica e de Computadores  
(Noturno)

Engenharia Informática  
Engenharia Mecânica  
Gestão  
Jogos Digitais e Multimédia  
Marketing  
Solicitadoria

### ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E DESIGN

(ESAD.CR) .Caldas da Rainha

Artes Plásticas  
Design de Espaços  
Design de Produto - Cerâmica e Vidro  
Design Gráfico e Multimédia  
Design Industrial  
Programação e Produção Cultural  
Som e Imagem  
Teatro

### ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR

(ESTM) .Peniche

Animação Turística  
Biologia Marinha  
Biotecnologia  
Engenharia Alimentar

Gestão da Restauração e Catering  
Gestão de Eventos  
Gestão Turística e Hoteleira  
Marketing Turístico  
Turismo

### ESCOLA SUPERIOR DE SAÚDE

(ESSLei) .Leiria

Dietética e Nutrição  
Enfermagem  
Fisioterapia  
Terapia da Fala  
Terapia Ocupacional

Leiria  
Caldas da Rainha  
Peniche  
Marinha Grande  
Torres Vedras  
Pombal  
Batalha  
Porto de Mós



Consulte também a nossa oferta formativa de **TeSP**  
**Mestrados, Pós-Graduações e Doutoramentos** em:

**www.ipleiria.pt**



# A LIV Xperience de se sentir em casa desde o primeiro dia



**Muito mais do que uma simples residência de estudantes, a LIV Student promete dinamizar novas experiências e criar memórias inesquecíveis aos mais jovens. Em Portugal, a empresa marca presença na cidade do Porto com duas residências, a LIV Student Porto Campus Street e a LIV Student Porto Polo Universitário, ambas com a capacidade de oferecer um ambiente moderno, confortável e com o equilíbrio perfeito entre o estudo e o lazer.**

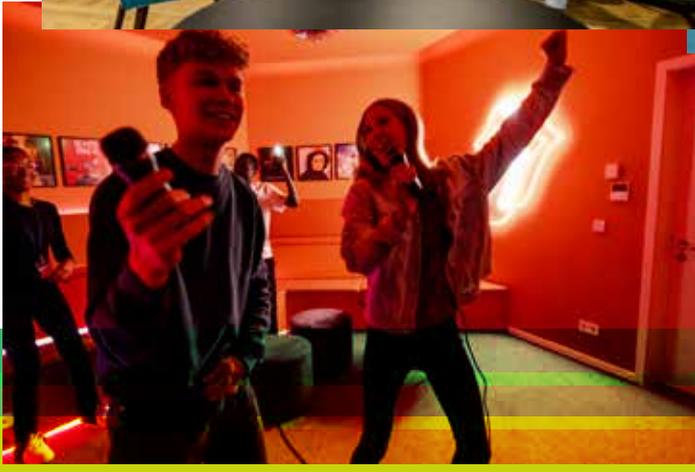
A juventude é uma das melhores fases das nossas vidas, uma época marcada pela diversão, descobertas, sonhos, vitalidade e amizade, mas também pelo esforço e responsabilidade na forma como se encaram os estudos. Por isso mesmo, encontrar a harmonia perfeita entre estas duas di-

mensões é uma das grandes chaves para o sucesso escolar e a LIV Student apresenta-se como a solução ideal para tal. Uma residência de estudantes que conta com a combinação de infraestruturas modernas, serviços abrangentes, comodidades de alta qualidade, eventos sociais que promovem

a interação entre os residentes e uma comunidade acolhedora. Além disso, a sua equipa está sempre disponível para oferecer suporte administrativo e emocional, garantindo que os estudantes se sintam bem assistidos e acolhidos.

Assim, a LIV Student oferece uma série de recursos, serviços e instalações que proporcionam uma experiência única e enriquecedora para os estudantes. Entre as principais comodidades, destacam-se os quartos modernos e bem equipados com Wi-Fi de alta velocidade, áreas de estudo, cozinhas partilhadas, áreas de lazer com mesas de bilhar, ping-pong e matraquilhos, sala de multimédia (com Playstation, Netflix, HBO e Amazon Prime), piscina e ginásio. Os serviços oferecidos incluem segurança 24 horas, manutenção contínua, limpeza regular e uma equipa dedicada ao suporte administrativo e emocional dos residentes, certificada para prestar primeiros socorros em situações de saúde mental, garantindo um ambiente seguro e acolhedor. Além disso, a LIV Student está encarregue





da organização de uma variedade de eventos sociais e culturais, como workshops, palestras (LIV Talks), eventos temáticos e atividades de bem-estar (yoga, pilates clínicos, aulas de dança), bem como ações solidárias.

Em Portugal, a LIV Student Porto conta com duas residências: Campus Street e Polo Universitário. A LIV Student Polo Universitário é conhecida pela sua localização estratégica no polo universitário da Asprela, próxima a várias faculdades e instituições de ensino superior, assim como à estação do metro Polo Universitário, o que facilita o deslocamento dos estudantes. Este espaço destaca-se pelas suas áreas exteriores verdes, para além de contar com piscina, ginásio bem equipado, zona de jogos, áreas de estudo tranquilas e cozinhas partilhadas. Já a LIV Student Campus Street, também situada no polo universitário da Asprela, prima pela sua proximidade a serviços como restaurantes, supermercados, farmácias, tornando-se uma opção ideal para estudantes que frequentam essa área. Esta residência, para além da piscina, do ginásio equipado e da área de jogos, oferece uma sala de multimédia com uma vasta gama de opções de entretenimento que incentivam a interação social e o desenvolvimento de uma comunidade forte entre os residentes.

### Os serviços de excelência da LIV Student permitem aos jovens vivenciar a LIV Xperience

A ampla gama de serviços de residência e extra residenciais garantem que a LIV Student seja indicada para orientar os estudantes no caminho do sucesso, oferecendo-lhes instalações personalizadas e os melhores serviços, tudo inspirado pelo espírito e pela paixão da marca. Valores como a inovação, a sustentabilidade, o sentido de comunidade e o bem-estar físico e mental são as grandes bandeiras da LIV Student que se compromete a que os seus residentes vivenciem por completo a LIV Xperience, nomeadamente através da realização de uma série de eventos que visam a integração social, a criação de laços de amizade entre os residentes e ainda o próprio desenvolvimento pessoal. Neste sentido, a empresa organiza workshops de culinária, torneios inter-residências, LIV Talks que abordam temas relevantes como "Como se preparar para uma entrevista de emprego", "Gestão de tempo", "Como impulsionar a marca pessoal no LinkedIn" e "Gestão de emoções". Destaque ainda para a promoção de temáticos e atividades de bem-estar, como yoga, pilates clínicos e aulas de dança, além de ações solidárias que incentivam o envolvimento comunitário.

Desde a abertura do primeiro espaço no

Porto, o balanço tem sido extremamente positivo, visto que o feedback recebido por parte dos residentes tem sido muito favorável, destacando-se a qualidade das instalações, a eficiência dos serviços e a riqueza dos eventos organizados. Para o futuro, a LIV Student Porto visa continuamente aprimorar o suporte ao bem-estar dos residentes e fortalecer as suas iniciativas de sustentabilidade. A residência pretende organizar mais eventos culturais e educacionais, além de ampliar as parcerias com universidades e organizações locais. Esses objetivos estão alinhados com a missão da marca de oferecer uma experiência residencial completa e de alta qualidade, promovendo o desenvolvimento académico e pessoal dos residentes.



[www.livstudent.pt](http://www.livstudent.pt)



# 100 anos de excelência e inovação na formação marítima

Atribuição do título de membro honorário da Ordem do Infante D. Henrique à ENIDH, pelo Presidente da República em 21 de maio de 2024

Vítor Franco, presidente da Escola Superior Náutica Infante D. Henrique, apresenta a única instituição de ensino superior em Portugal que forma oficiais para a marinha mercante e outros quadros superiores para o setor marítimo, destacando a sua inovação tecnológica e as celebrações do centenário da escola.



Simulador de navegação da ENIDH

**Apresente-nos a Escola Superior Náutica Infante D. Henrique (ENIDH).**

A Escola Superior Náutica Infante D. Henrique (ENIDH) é a única instituição de ensino superior em Portugal que forma os oficiais para a marinha mercante e outros quadros superiores para o setor marítimo, portuário e áreas afins. Os cursos marítimos, para a área da Pilotagem, da Engenharia de Máquinas Marítimas e Engenharia Eletrotécnica Marítima, são auditados pela Agência Europeia de Segurança Marítima (EMSA) e as certificações marítimas que estes cursos conferem são válidas internacionalmente. Assim, os diplomados têm a possibilidade de trabalhar em navios nacionais e internacionais.

Existe uma enorme procura de oficiais para a marinha mercante a nível internacional. Estas profissões são hoje muito bem remuneradas, muito acima do que um jovem licenciado pode auferir em Portugal. Existe um grande desconhecimento geral e nós tentamos mudar essa realidade. Os diplomados da Escola Náutica têm prestígio a nível internacional e a empregabilidade é praticamente total. Existem inúmeras oportunidades de trabalho, não necessariamente em navios, mas em áreas de atividade ligadas ao setor marítimo, para as quais a experiência marítima é muito importante e bastante valorizada.

### A inovação tecnológica é uma das principais apostas da ENIDH?

Colocam-se atualmente dois importantes desafios para o futuro do transporte marítimo e dos portos. Um dos desafios é a transição digital. Os novos desenvolvimentos no domínio da inteligência artificial, da análise de grandes volumes de dados, da tecnologia blockchain, da Internet das coisas e da automatização estão a tornar-se cada vez mais relevantes para o transporte marítimo. A digitalização e a automação com aplicação crescente nos navios.

O outro desafio é a transição energética para se atingir o objetivo da neutralidade carbónica até 2050, que passará pela adoção de novos combustíveis, me-

nos poluentes e obtidos a partir de fontes de energia sustentáveis, incluindo as infraestruturas para abastecimento de energia aos navios em porto. Estes são também os grandes desafios para a Escola que necessitará de adequar os conteúdos dos seus cursos por forma a preparar os seus diplomados com as competências que serão necessárias para operar os modernos navios e para as novas realidades do futuro do setor marítimo e portuário.

O envolvimento da Escola em projetos de I&D no âmbito de parcerias com outras instituições europeias e empresas do setor marítimo-portuário, revela-se fundamental para a produção de conhecimento importante para o setor marítimo-portuário e para a formação marítima que naturalmente têm um impacto na transmissão de conhecimentos atualizados e com relevância para o futuro dos estudantes.

### De que forma é que os 100 anos da escola têm sido celebrados?

Para a celebração do Centenário preparámos vários eventos ao longo do ano de 2024, com o objetivo de dar mais visibilidade à instituição e aos seus cursos e também divulgar as excelentes saídas profissionais que os cursos da Escola Superior Náutica Infante D. Henrique proporcionam. As profissões marítimas não são apresentadas aos jovens no ensi-

no básico e secundário como opções de carreira profissional. Queremos divulgar a Escola e os seus cursos, com testemunhos ao vivo de homens e mulheres que têm tido carreiras de sucesso nas profissões marítimas.

Foram realizadas diversas ações de divulgação junto dos jovens do ensino secundário fora da grande Lisboa, em Aveiro, Viana do Castelo, Porto, etc.

Realizámos diversos Seminários e uma Conferência Internacional *Sustainable Initiatives in the Maritime Sector - SIM'24* - em colaboração com duas universidades da Noruega (NTNU e USN) dedicada às iniciativas sustentáveis no setor marítimo.

Vamos realizar em novembro de 2024, a Conferência Internacional MESIS'24 *Maritime Education, Shipping and Innovation Summit*, sobre a formação marítima, a marinha mercante e a inovação no setor, na qual teremos excelentes convidados internacionais e teremos também a oportunidade de divulgar empresas start-ups inovadoras com propostas de negócios ligados à sustentabilidade do transporte marítimo e à digitalização.

Lançámos um livro sobre a história da marinha mercante portuguesa, editado pelos CTT, e duas emissões filatélicas muito interessantes, uma das quais com os grandes navios da marinha mercante portuguesa e outra alusiva ao centenário da Escola Náutica. 




**ESCOLA SUPERIOR NÁUTICA**  
 INFANTE D. HENRIQUE


**100 ANOS**

**SEGUE UMA CARREIRA NO SETOR MARÍTIMO**

**JUNTA-TE A NÓS!**

**INSCRIÇÕES ABERTAS**  
**A PARTIR DE 22 DE JULHO**

[www.enautica.pt](http://www.enautica.pt)

**LICENCIATURAS**

- > Engenharia de Máquinas Marítimas
- > Engenharia Eletrotécnica Marítima
- > Engenharia Informática e de Computadores
- > Gestão de Transportes e Logística
- > Gestão Portuária
- > Pilotagem

**CURSOS TÉCNICOS SUPERIORES PROFISSIONAIS**

- > Mecânica Naval
- > Mecatrónica Naval
- > Navegação de Recreio e Operação Marítimo-Turística
- > Operações de Pesca e Rebocadores Marítimos
- > Redes e Sistemas Informáticos
- > Robótica e Inteligência Artificial
- > Sustentabilidade Energética e Climatização

**MESTRADOS**

- > Engenharia de Máquinas Marítimas
- > Pilotagem

# Investir no conhecimento é investir no futuro do país



O passado recente trouxe-nos uma recessão económica, uma pandemia de gravidade inédita, um conflito armado na Europa, crises de grande complexidade política, a nível nacional e internacional, e vários desafios significativos originados por avanços tecnológicos rápidos e disruptivos.

Estas crises têm destacado a importância do conhecimento e da qualificação na superação das mudanças. O conhecimento é a principal matéria-prima da economia atual e uma das ferramentas mais poderosas para enfrentar a incerteza e resolver problemas complexos. O seu impacto na economia, na cultura e no desenvolvimento social é inegável. Não é surpresa verificar que os países mais avançados do mundo são também os que mais investem na educação e na ciência.

Portugal tem feito um caminho notável na qualificação da sociedade portuguesa e no setor da produção do conhecimento, quando olhamos para o que era o país há 50 anos. Esse esforço

merece ser reconhecido, mas ainda é insuficiente.

Portugal precisa de continuar a investir no conhecimento, na ciência e no ensino superior e para isso é imprescindível dotar as universidades – organizações centrais na produção, disseminação e aplicação do conhecimento – dos recursos adequados para continuar a assegurar a sua competitividade internacional e a sua capacidade de atrair talento a nível global.

Segundo a OCDE, o investimento do Estado no Ensino Superior português é inferior à média da União Europeia em cerca de 6000 dólares por estudante (em paridade de poder de compra, PPC). Multiplicando este valor pelo número de estudantes nas universidades públicas, conclui-se que o seu financiamento está 1,3 mil milhões de dólares PPC abaixo da média europeia.

A diferença tem-se agravado com o tempo e condiciona fortemente a ação das instituições. As dotações do Estado não cobrem sequer as despesas com pessoal, e obviamente não permitem qualquer investimento.

Quanto à investigação científica, e de acordo com os dados estatísticos disponíveis, Portugal ainda está entre os países que menos investe nesta área. Para alcançarmos a meta dos 3%, o investimento terá de aumentar significativamente nos próximos anos.

O CRUP e as universidades que o

integram são agentes transformadores do país e da sociedade, que competem e colaboram a nível internacional como nenhuma outra entidade pública portuguesa. Contribuem para o desenvolvimento equilibrado e coeso do território nacional e são um importante fator de atração de talento a nível global.

Para sermos coerentes não basta reconhecer a importância do Ensino Superior e da ciência para o futuro do país. Para nos mantermos um país moderno, produtivo, competitivo e preparado para os desafios do futuro, temos de investir mais na ciência e nas instituições de ensino superior.

*Paulo Jorge Ferreira, Presidente do Conselho de Reitores das Universidades Portuguesas*

**U CRUP**



# LICENCIATURAS



## CIÊNCIAS

Biologia Celular e Molecular

Bioquímica

Matemática

Matemática Aplicada  
à Gestão do Risco

Química Aplicada



## ENGENHARIA

Engenharia Biomédica

Engenharia Civil

Engenharia de Materiais

Engenharia de Micro  
e Nanotecnologias

Engenharia do Ambiente

Engenharia e Gestão Industrial

Engenharia Eletrotécnica  
e de Computadores

Engenharia Física

Engenharia Geológica

Engenharia Informática

Engenharia Mecânica

Engenharia Química e Biológica



## TECNOLOGIA

Conservação e Restauro

Tecnologia Agroindustrial

**AQUI NASCEM OS CIENTISTAS  
E ENGENHEIROS QUE MUDAM O MUNDO**

# APESP: Marcar pela diferença na educação e formação superior dos portugueses



Nascida em 1994, a APESP é a associação das entidades instituidoras dos estabelecimentos de ensino superior privados, tendo como principal missão a defesa das liberdades de aprender e de ensinar. Neste contexto, goza do estatuto de parceiro social, sendo formalmente a representante das instituições universitárias e politécnicas não estatais. “Estas entidades instituidoras têm a responsabilidade de garantir as condições humanas e materiais necessárias para o bom funcionamento dos seus estabelecimentos de ensino”, explica António Almeida-Dias. É neste contexto organizacional que a APESP desenvolve a sua atividade, contando com o suporte para os temas de maior complexidade com o seu Conselho Consultivo, constituído por um conjunto de personalidades de diferentes áreas da sociedade civil. “O principal foco da nossa atividade é, por um lado, garantir o respeito e reconhecimento do papel relevante do nosso setor e, por outro, promover as condições para podermos crescer num ambiente amigável, em que ser privado não pode,

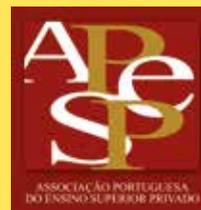
nem deve, corresponder a uma réplica do sub-sistema estatal. Somos uma associação de instituições orientadas para responder de forma eficaz e eficiente às necessidades da qualificação dos jovens, independentemente da sua proveniência”, explica.

Assumindo como uma das principais missões contribuir para que Portugal disponha de um ensino superior moderno, dinâmico e eficiente, a APESP tem vindo a delinear uma importante estratégia para este setor que passará, em grande medida, por encontrar “mecanismos de apoio e motivação” às suas associadas para, com olhos postos no futuro, desenvolverem as suas atividades de uma forma sustentável. Estimular a criação ou participação em redes, nacionais e estrangeiras, o envolvimento com o tecido empresarial, designadamente no que respeita ao desenvolvimento clusters de investigação científica aplicada e a promoção da inovação pedagógica, desenhando novos modelos de formação, de forma a captar novos públicos que, cada vez mais, se identificam com diferentes perfis.

Nesse sentido, no futuro, a APESP promete continuar a trabalhar para que o ensino superior não estatal possa desenvolver a sua atividade com a autonomia necessária para ter a tão falada liberdade de ensinar e aprender. “Isto implicará continuar a derrubar as barreiras que dificultam e a capacidade de ino-

var, e marcar a diferença daquilo que é o resultado da intervenção da sociedade civil na educação e da formação superior dos portugueses e de todos aqueles que, vindo de outros destinos, escolhem Portugal para estudar. Estamos conscientes que o futuro que se adivinha não será fácil pois os poucos portugueses que irão ser candidatos ao ensino superior português serão disputados pelas instituições estatais e as pertencentes ao setor particular, social e cooperativo”, afirma António Almeida-Dias. Assim, na opinião do Presidente da associação, será necessária a promoção de medidas que garantam uma concorrência entre as instituições em que o motivo da escolha dos estudantes assente em critérios de qualidade e que o motivo financeiro seja atenuado e não aprovado. “O Estado deve reforçar a Ação Social de apoio aos alunos carenciados, de forma a poderem escolher instituições privadas para estudarem, ultrapassando o constrangimento financeiro.”

*António Almeida-Dias, Presidente da Associação Portuguesa do Ensino Superior Privado (APESP)*



# Em Parceria com a BCN, O Instituto Piaget de Gaia Cria Ambientes Inovadores de Aprendizagem

**A BCN, empresa portuguesa com mais de seis décadas de experiência, é hoje referência no fornecimento de tecnologia educativa, especialmente no norte de Portugal. Trabalha com marcas dedicadas e oferece soluções STEAM para todos os níveis de escolaridade e áreas de ensino. A BCN facilita a implementação de ambientes inovadores de aprendizagem, desde mobiliário até equipamentos digitais, além de oferecer formação e suporte.**



Desde o primeiro momento, ficou claro o profissionalismo e a capacidade da BCN em compreender as necessidades específicas do Instituto Piaget e propor soluções inovadoras e adaptadas aos nossos objetivos. O fornecimento e instalação dos equipamentos foram realizados com a máxima eficiência e rigor, garantindo a plena funcionalidade dos novos ambientes de aprendizagem. A formação ministrada aos docentes do Instituto Piaget permitiu-lhes tirar o máximo partido das potencialidades das novas tecnologias, transformando as salas de aula em espaços dinâmicos e interativos, alinhados com as melhores práticas pedagógicas. A BCN soube estar à altura do desafio, demonstrando uma capacidade de resposta exemplar e contribuindo decisivamente para a criação de um ecossistema de aprendizagem de excelência no Instituto Piaget de V. N. Gaia.”

A parceira entre a BCN e o Instituto Piaget de V. N. Gaia passou pela reestruturação do ecossistema de aprendizagem, transformando as salas de aula em ambientes inovadores de aprendizagem, isto é, em espaços de aprendizagem preparados para o futuro do ensino e pensados segundo três dimensões fundamentais: Espaço, Tecnologia e Pedagogia. Sem uma destas dimensões, o processo de ensino fica incompleto e, por isso, torna-se ineficaz.

## O Desafio

O Instituto Piaget identificou a necessidade de repensar o espaço de aprendizagem, antes centrado no professor, e o processo de ensino, adotando novas metodologias e ferramentas digitais. O papel do professor deve ser o de orientar os alunos, permitindo-lhes aprender ao seu próprio ritmo. A flexibilidade do mobiliário facilita a circulação do docente pela sala, promovendo o contacto constante com os alunos e transformando aulas síncronas em momentos de colaboração e partilha.

Um espaço de aprendizagem flexível permite a livre movimentação dos alunos, facilitando a interação e colaboração, que

é essencial para desenvolver competências de pensamento crítico e trabalho em grupo. Além disso, permite que os docentes adaptem os conteúdos às necessidades individuais dos alunos, promovendo uma cultura de aprendizagem colaborativa.

## A Solução Apresentada pela BCN

A solução da BCN abrange as três dimensões do ensino inovador, transformando o espaço com mobiliário adaptável, ferramentas digitais como robots educativos, óculos de realidade virtual, impressora 3D, painel interativo e estúdio de vídeo. O mobiliário foi projetado para ser leve, ergonómico e móvel, facilitando adaptações conforme necessário durante as aulas.

## Os Resultados

Segundo Celestino Magalhães, professor do Instituto, “A parceria entre o Instituto Piaget de V. N. Gaia e a BCN revelou-se um verdadeiro sucesso, fruto da excelente comunicação, aconselhamento e acompanhamento prestados pela equipa da BCN ao longo de todo o processo de reestruturação do ecossistema de aprendizagem.

Para mais informações sobre o uso da robótica na sala de aula, o sétimo episódio do Podcast “Sebenta Digital by BCN” tem à conversa o Professor Marco Bento, anfitrião de todos os episódios, e o Professor Celestino Magalhães, discutindo os benefícios das ferramentas STEAM para o processo de ensino/aprendizagem. Aceda ao podcast através do QR Code para ouvir este e outros episódios inspiradores sobre educação. 



Consulte o nosso catálogo Educação.



[www.bcnistemas.pt](http://www.bcnistemas.pt)

# Redes de Cátedras da UNESCO em Portugal



Lançado em 1992, o programa de Cátedras da UNESCO tem como objetivo oferecer formação por meio do intercâmbio de conhecimentos e o espírito de solidariedade entre os países em desenvolvimento. Assim, este projeto, lançado em colaboração com o programa UNITWIN, visa sobretudo fomentar e fortalecer a educação nos países em desenvolvimento (cooperação norte-sul; sul-sul e norte-sul-sul), a mediação internacional de conhecimento e técnicas de uma forma mais eficaz no campo da educação superior e ainda a promoção de formação e investigação com vista à produção de conhecimento em consonância com os objetivos e as diretrizes dos programas e áreas de alta prioridade para a UNESCO (Educação para Todos, Água e ecossistemas, Ciência e Ética, Diversidade Cultural e Informação para Todos).

Ao longo destas mais de 30 décadas de atividade, as Cátedras da UNESCO foram responsáveis pela aplicação de uma série de projetos, a maioria deles de foro interdisciplinar e que incluem instituições e vários setores da UNESCO, desde a sede em Paris até os escritórios nacionais, centros e institutos. A eficácia e a preponderância destes projetos têm se revelado de extrema relevância, visto que os projetos das Cátedras UNESCO têm demonstrado a sua utilidade na criação de novos programas de ensino, o surgimento de novas ideias mediante a investigação e a contribuição para o enriquecimento dos programas universitários existentes. Atualmente, por todo o mundo existem 638 Cátedras, que envolvem mais de 770 instituições em 126 países diferentes.

Portugal sedia 14 Cátedras UNESCO, estando relacionadas com os mais diversos temas, que vão desde os ecossistemas e a biodiversidade até às artes, património e educação. São elas: Cátedra UNESCO em Bioética, Universidade Católica Portuguesa (2009); Cátedra UNESCO “Património Imaterial e Saber-Fazer Tradicional”, Universidade de Évora (2013); Cátedra UNESCO “Biodiversidade e Desenvolvimento Sustentável”, Universidade de Coimbra, (2013); Cátedra UNESCO “Geoparques, Desenvolvimento Regional Sustentável e Estilos de Vida Saudáveis”, Universidade de Trás os Montes e Alto Douro (2016); Cátedra UNESCO “O Património Cultural dos Oceanos”, Universidade Nova de Lisboa (2016); Cátedra UNESCO “Água e Ecossistemas para a Sociedade”, Universidade do Algarve (2016); Cátedra UNESCO “Educação para a Paz Global Sustentável”, Universidade de Lisboa (2018); Cátedra UNESCO “Educação, Cidadania e Diversidade Cultural”, Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias (2018); Cátedra UNESCO “Vida na Terra”, Universidade do Porto (2018); Cátedra UNESCO “Humanidades e Gestão Cultural Integrada do Território”, Instituto Politécnico de Tomar (2018); Cátedra UNESCO “Gestão das Artes e da Cultura, Cidades e Criatividade”, Instituto Politécnico de Leiria (2018); Cátedra UNESCO “Diálogo Intercultural em Patrimónios de Influência Portuguesa”, Universidade de Coimbra (2018); Cátedra UNESCO “Património, Cidades e Paisagens. Gestão sustentável, Conservação, Planeamento e Projeto”, Universidade do Porto (2019); e Cátedra UNESCO “Educação e Ciência para o Desenvolvimento Equitativo & Bem-Estar Humano”, Universidade de Évora (2020).

Fique a conhecer um pouco mais do trabalho meritório diário de algumas destas Cátedras portuguesas.

# Na vanguarda da gestão integrada do território UNESCO

**Para além de representar um importante polo académico, o Politécnico de Tomar destaca-se por desenvolver uma série de atividades ligadas ao território que o rodeia, sendo um importante veículo de promoção e preservação do património local. Neste sentido, o IP Tomar sedia a Cátedra de Humanidades e Gestão Cultural Integrada das Paisagens, responsável por trabalhos “na esfera do património, da gestão de paisagens e da sustentabilidade”, tal como conta à Mais Magazine Luiz Oosterbeek.**



Prof. Doutor Luiz Oosterbeek

**Comece por nos contar um pouco da história desta Cátedra. Como surgiu a oportunidade de o IP Tomar criar esta divisão? Quais os objetivos que nortearam a sua fundação?**

A ideia de criar a Cátedra UNESCO remonta a 2014, e tem duas raízes: um projeto europeu coordenado pelo IPT sobre o contributo das Humanidades para a gestão das paisagens e a sustentabilidade; e o interesse do setor de Ciências Sociais e Humanas da UNESCO e do Conselho Internacional para a Filosofia e as Ciências Humanas (no qual assumi funções de direção em 2014 também) nesta temática. A cátedra nasceu com o objetivo de ajudar a mudar o paradigma da gestão das paisagens e da sustentabilidade. Começou como uma rede de cerca de 60 instituições académicas e não académicas, de todos os continentes.

**Qual o trabalho desenvolvido pela Cátedra de Humanidades e Gestão Cultural Integrada do Território, integrada no IP Tomar?**

A Cátedra está associada aos trabalhos do IPT na esfera do património, da gestão de paisagens e da sustentabilidade. Ela faz parte do projeto estratégico do Centro de Geociências (apoiado pela FCT), mas envolve o conjunto dos centros do IPT, e está na base do Mestrado Erasmus Mundus sobre gestão de paisagens e do Doutoramento em Património, Tecnologia e Território, além de diversos projetos aplicados de desenvolvimento territorial em mais de 60 países.

**Quais os principais projetos que esta Cátedra desenvolveu nos últimos anos que gostava de destacar?**

Destacaria a criação da Associação Internacional APHELEIA para a gestão integrada de paisagens e a criação do novo programa internacional da UNESCO com este foco: o programa BRIDGES, que começou a ser estruturado no âmbito da cátedra e veio a ser aprovada pela assembleia geral da UNESCO em 2021, sendo o seu mais recente programa mundial.

**Qual a importância de o Politécnico de Tomar ser uma instituição conectada com o território onde se insere e ser um motor de promoção e preservação do património aí presente?**

O ensino superior só faz sentido se for capaz de equilibrar e integrar duas prioridades. Por um lado, manter uma distância saudável em relação às ansiedades do quotidiano, pensando e estruturando estratégias de formação e cenários possíveis e diversificados a médio e longo prazo, porque sem esta dimensão seria apenas mais uma entidade de gestão dos recursos herdados

do passado. Por outro, ajudar a gerir melhor o território, formando recursos mais qualificados e incorporando essa dimensão de médio e longo prazo nas escolhas do dia a dia, para evitar que as escolhas de hoje sejam a raiz de problemas agravados amanhã. Creio que o IPT tem sabido fazer isso desde a sua fundação.

**Fale-nos um pouco sobre a riqueza patrimonial presente em Tomar. Qual o seu valor e qual a importância de serem reconhecidos pela UNESCO?**

O património da região é muito importante. Desde logo o Convento de Cristo, obviamente, mas também os mais antigos vestígios da presença humana e de arte no atual território português, os primeiros vestígios de agricultura na margem direita do rio Tejo, a importantíssima atividade mineira que ligou a região ao Mediterrâneo e à Europa desde há mais de 3.000 anos, os incontáveis castelos e outros vestígios que marcam o território, sem esquecer os saberes e gestos que se replicam há séculos. O reconhecimento pela UNESCO é uma responsabilidade: a de cuidar desse património para a Humanidade e não de forma fechada e arrogante, protegendo-o para um futuro de bem-estar, harmonia e paz, e não apenas como recurso económico de curto prazo. É essa a mensagem da UNESCO, que a Cátedra apoia em pleno.



# Cátedra UNESCO Biodiversidade e Sustentabilidade em Ilhas Atlânticas, Universidade dos Açores



**A Cátedra UNESCO da Universidade dos Açores organizou o Primeiro Encontro de Redes UNESCO dos Açores, realizado nas cidades da Praia da Vitória e Angra do Heroísmo, nos dias 5 e 6 de setembro de 2023.**

No dia 28 de fevereiro de 2023, a Universidade dos Açores foi palco de um evento marcante: a Apresentação Pública da Cátedra UNESCO Biodiversidade e Sustentabilidade em Ilhas Atlânticas. Este evento, realizado no Campus de Ponta Delgada, contou com a presença da Reitora Susana Mira Leal, do Secretário Regional do Ambiente e Alterações Climáticas, Alonso Miguel, e da Secretária Executiva da Comissão Nacional da UNESCO, Dr.<sup>a</sup> Rita Brito. A sessão reuniu cerca de oitenta participantes, tanto presencialmente quanto por videoconferência, representando parceiros do projeto e diversas entidades regionais e internacionais.

A Cátedra UNESCO, a primeira atribuída à Universidade dos Açores, visa integrar investigação científica e ensino, focando-se na preservação da biodiversidade e nos objetivos de desenvolvimento sustentável, com especial atenção às ilhas atlânticas. Este projeto promoverá interações entre os vários arquipélagos, criando oportunidades de investigação e aprendizagem em áreas como evolução e conservação, biodiversidade marinha, biogeografia, paleontologia, limnologia, modelação geoespacial, ordenamento do território e ecoturismo. A

colaboração com a administração pública, empresas locais e organizações não governamentais permitirá uma difusão mais eficaz dos resultados da investigação.

As ilhas atlânticas, como os Açores, são verdadeiros laboratórios naturais para o estudo da biodiversidade e dos processos evolutivos. Estas ilhas abrigam muitas espécies endémicas e comunidades biológicas primordiais, sendo consideradas hotspots de biodiversidade. No entanto, enfrentam desafios significativos devido à ação humana, como a introdução de espécies exóticas e a disseminação de atividades humanas. A Cátedra UNESCO pretende abordar esses desafios, promovendo a sustentabilidade e a preservação do património natural das ilhas.

A investigação científica nas ilhas atlânticas tem crescido significativamente, abrangendo áreas como vulcanologia, oceanografia, climatologia, paleontologia e gestão do território. No entanto, ainda há desafios a serem superados, como as ameaças das espécies invasoras e a necessidade de implementar sistemas de produção sustentáveis. A Cátedra UNESCO será um elemento crucial na promoção da cooperação científica e educacional entre as ilhas atlânticas, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e a preservação da biodiversidade.

A Cátedra UNESCO representa um passo importante para a Universidade dos Açores e para a preservação da biodiversidade nas ilhas atlânticas, promovendo

a investigação, a educação e a cooperação internacional.

Os próximos passos da Cátedra UNESCO Biodiversidade e Sustentabilidade em Ilhas Atlânticas envolvem uma série de iniciativas e colaborações, lideradas pelo CI-BIO-Açores, o Centro de Investigação em Biodiversidade e Recursos Genéticos, que integra o InBIO e o BIPOLIS, Laboratório Associado.

O Primeiro Encontro das Redes UNESCO dos Açores, organizado pela Cátedra, e que se realizou nos dias 5 e 6 de setembro de 2023, na Praia da Vitória e em Angra do Heroísmo, teve como objetivo promover uma maior interação entre as diferentes redes UNESCO existentes nos Açores, de acordo com o que é seguido a nível nacional, e seguindo o objetivo geral da UNESCO, que é o de fomentar uma rede de redes que possam apoiar o desenvolvimento sustentável, nomeadamente através da criação e partilha de conhecimento. O encontro foi apoiado pelo Governo dos Açores, através da Direção Regional da Ciência e Tecnologia.

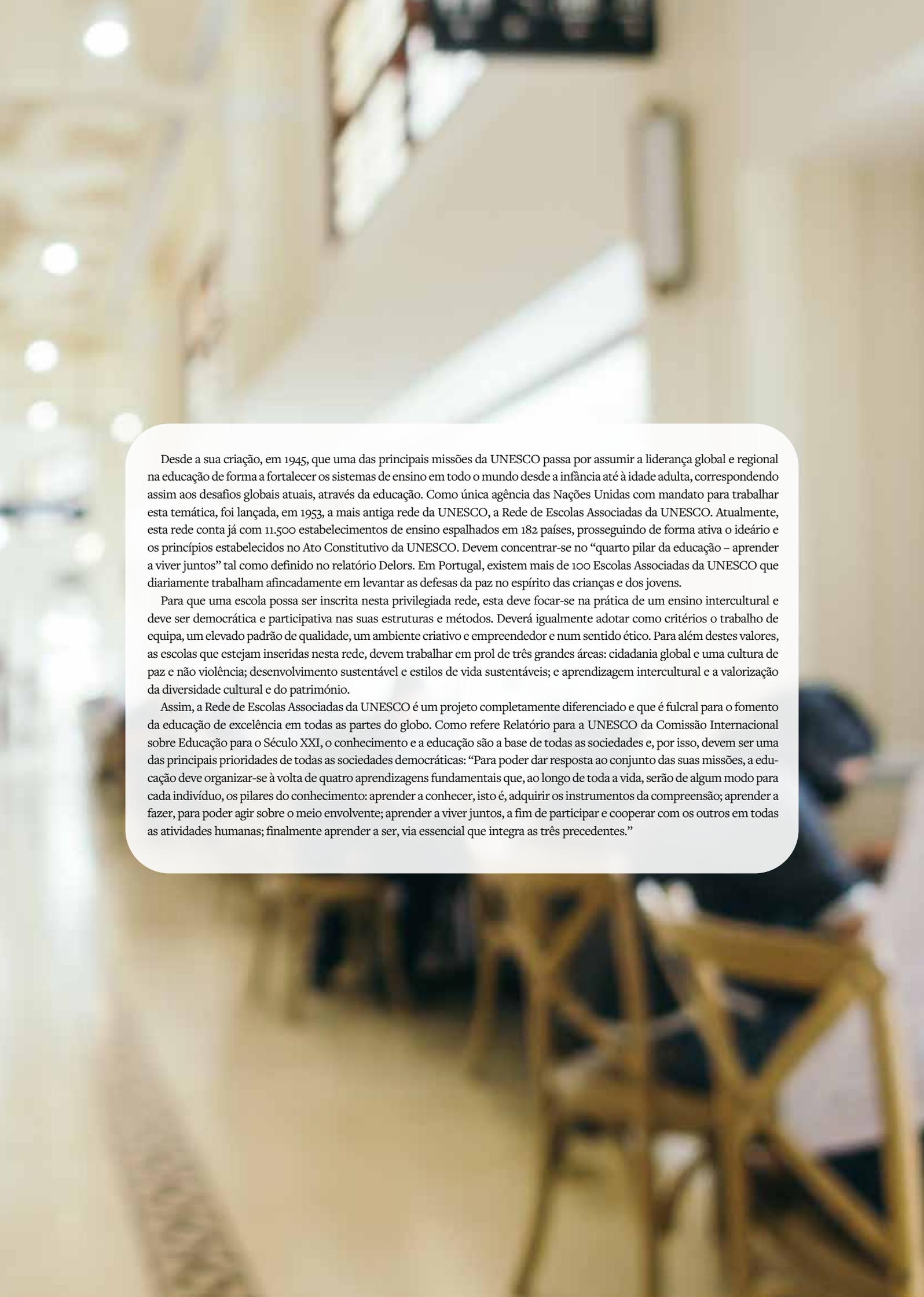
Outras iniciativas incluíram a participação da Cátedra na Organização do XI Congresso de Ornitologia da SPEA e II Jornadas Macaronésicas de Ornitologia, que decorreu na Universidade dos Açores, em Ponta Delgada, entre 22 e 26 de novembro de 2023. A cátedra encontra-se igualmente a participar na organização do Geostats2024 - 12th International Geostatistics Congress, que se realizará no mesmo local entre 2 e 6 de setembro de 2024.

Em resumo, a Cátedra UNESCO continuará a ser um centro de excelência na promoção da biodiversidade e sustentabilidade nas ilhas atlânticas, com o objetivo de preservar o património natural e melhorar a qualidade de vida das comunidades locais. 



# **Rede de Escolas Associadas da UNESCO em Portugal**





Desde a sua criação, em 1945, que uma das principais missões da UNESCO passa por assumir a liderança global e regional na educação de forma a fortalecer os sistemas de ensino em todo o mundo desde a infância até à idade adulta, correspondendo assim aos desafios globais atuais, através da educação. Como única agência das Nações Unidas com mandato para trabalhar esta temática, foi lançada, em 1953, a mais antiga rede da UNESCO, a Rede de Escolas Associadas da UNESCO. Atualmente, esta rede conta já com 11.500 estabelecimentos de ensino espalhados em 182 países, prosseguindo de forma ativa o ideário e os princípios estabelecidos no Ato Constitutivo da UNESCO. Devem concentrar-se no “quarto pilar da educação – aprender a viver juntos” tal como definido no relatório Delors. Em Portugal, existem mais de 100 Escolas Associadas da UNESCO que diariamente trabalham afincadamente em levantar as defesas da paz no espírito das crianças e dos jovens.

Para que uma escola possa ser inscrita nesta privilegiada rede, esta deve focar-se na prática de um ensino intercultural e deve ser democrática e participativa nas suas estruturas e métodos. Deverá igualmente adotar como critérios o trabalho de equipa, um elevado padrão de qualidade, um ambiente criativo e empreendedor e num sentido ético. Para além destes valores, as escolas que estejam inseridas nesta rede, devem trabalhar em prol de três grandes áreas: cidadania global e uma cultura de paz e não violência; desenvolvimento sustentável e estilos de vida sustentáveis; e aprendizagem intercultural e a valorização da diversidade cultural e do património.

Assim, a Rede de Escolas Associadas da UNESCO é um projeto completamente diferenciado e que é fulcral para o fomento da educação de excelência em todas as partes do globo. Como refere Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI, o conhecimento e a educação são a base de todas as sociedades e, por isso, devem ser uma das principais prioridades de todas as sociedades democráticas: “Para poder dar resposta ao conjunto das suas missões, a educação deve organizar-se à volta de quatro aprendizagens fundamentais que, ao longo de toda a vida, serão de algum modo para cada indivíduo, os pilares do conhecimento: aprender a conhecer, isto é, adquirir os instrumentos da compreensão; aprender a fazer, para poder agir sobre o meio envolvente; aprender a viver juntos, a fim de participar e cooperar com os outros em todas as atividades humanas; finalmente aprender a ser, via essencial que integra as três precedentes.”

# O futuro nasce da tradição

Desde 1853 que o Agrupamento de Escolas Emídio Garcia, localizado em Bragança, é um agente ativo na promoção do saber, com uma oferta formativa muito vasta que vai desde o ensino pré-escolar até cursos profissionais. O trabalho meritório que este agrupamento tem realizado não apenas no âmbito da formação mas também na dinamização de projetos e atividades que refletem os valores da UNESCO, levou a que fosse inscrito na lista de Rede de Escolas Associadas da UNESCO em Portugal, em 2018.



Estudar no Agrupamento de Escolas Emídio Garcia é sinónimo de receber um ensino que prima pela excelência em cada segundo, numa escola onde os saberes se interligam e a conjugação das experiências quotidianas marcam positivamente cada ser humano que faz deste agrupamento o seu lar. Com o findar de mais um ano letivo e a projeção de uma nova etapa, as paredes da escola preparam-se para ganhar vida e entusiasmo, marcados em cada atividade aqui realizada. Cada um destes momentos tornam-se inesquecíveis para cada um dos alunos, perdurando na sua memória como uma das épocas mais especiais na sua vida formativa.

Uma das grandes valências deste agrupamento é a sua capacidade de fornecer um ensino que vai desde os mais jovens até ao ensino secundário e cursos profissionais, garantindo um ensino faseado e transições entre ciclos mais suaves. Para os mais novos, os jardins de infância da São Tiago, do Centro Escolar da Sé e de Rebordãos, apresentam-se como o espaço predileto para o estímulo das suas capacidades e do fomento da partilha com

a comunidade, fruto das comodidades oferecidas. Já os alunos do 1º ciclo, no Centro Escolar e nas escolas do Campo Redondo, das Beatas e de Rebordãos, têm obtido resultados escolares que permitem perspetivar horizontes risinhos e de sucesso nos anos vindouros. A Escola Paulo Quintela, para os alunos do 2º ciclo, é onde reside a aposta mais significativa do agrupamento nos últimos anos, criando um ambiente de maior tranquilidade, segurança e eficácia das metodologias de ensino, de forma a que os alunos possam dar passos firmes na transição para o ensino secundário. A escola sede, onde opera o 3º ciclo do ensino básico e o ensino secundário, dispõe de instalações e recursos que prometem fornecer aos alunos as condições ideais para uma formação transversal a todas as áreas do saber, ao mesmo tempo que permite o florescer da criatividade.

O agrupamento está ainda habilitado ao leccionamento de alguns cursos de grande relevância, como é exemplo o Curso Articulado de Música, em articulação com o Conservatório de Música e Dança de Bragança, destinado aos alunos

do 1º, 2º e 3º ciclos e ensino secundário, que tem garantido uma aposta fundamental na formação artística. Aliás, ainda em linha com este pensamento, o agrupamento leciona um curso de artes plásticas, sendo que é o único no distrito, com reflexos notáveis no acesso dos alunos a escolas superiores da área, mas também com um impacto positivo reconhecido na vida cultural da cidade.

Para além disso, o corpo docente estável e profissional, aliado aos espaços laboratoriais de reconhecida qualidade e a sua biblioteca que é uma referência em todo o norte do país, elevam a qualidade do ensino lecionado e são o garante do cumprimento dos valores da UNESCO, com uma educação inclusiva e inovadora. 



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS EMÍDIO GARCIA

[www.aemidiogarcia.pt](http://www.aemidiogarcia.pt)



# ESCOLA PROFISSIONAL AGRÍCOLA QUINTA DA LAGEOSA

Os sinais que caracterizam esta pós-modernidade, fazem tocar os sinos a rebate porquanto a nossa existência parece caminhar para um estado de sobrevivência. Das alterações climáticas às guerras, da perda da biodiversidade à poluição planetária, da sobre-exploração dos recursos naturais à pobreza, da desertificação ao ressurgimento de sistemas políticos totalitários, somam-se ameaças que, não raras vezes de forma sub-reptícia, vão conduzindo a vida no planeta para um estado de extinção.

A resposta a estes e outros desafios só pode partir da educação. É na consecução dos percursos educativos que uma nova visão da presença do Homem no mundo deve ser desenvolvida e implementada. O modelo de desenvolvimento seguido tem de ser substituído por um novo modelo, capaz de mitigar os problemas decorrentes do modelo ainda vigente e de encontrar novas abordagens de cariz mais natural e regenerativo.

A Escola Profissional Agrícola Quinta da Lageosa, incorporou no seu modus operandi, uma abordagem a estes desafios nas diversas aprendizagens desenvolvidas aquando da implementação das estratégias inerentes aos planos curriculares. Desenvolve, sobretudo, aprendiza-

gens significativas que evidenciem grandes problemas que nos são colocados, e que procurem respostas para algumas situações. Para além das abordagens inerentes às estratégias de ensino e aprendizagem, desenvolvidas no contexto de disciplinas tão diversas como Cidadania e Equitação, constituem outros exemplos a participação no projeto Erasmus+ “Green Skills 4 VET”, onde um grupo de alunos trabalha num ecossistema agrário de forma a, recorrendo a infraestrutura ecológicas, reduzir a aplicação de fitofármacos; a existência de um clube de Ciência Viva, com foco na preservação da biodiversidade; um clube de artes promotor da inclusão e da partilha intercultural. No domínio da inclusão, nomeadamente



das crianças e jovens com necessidades educativas especiais, a EPAQL realiza diariamente atividades de equitação terapêutica, que complementam os seus processos de crescimento e desenvolvimento, de crianças e jovens de outras escolas e instituições.

Assumimos assim, a nossa parte na busca de soluções que nos ajudem a construir um mundo melhor! 



[www.quintadalageosa.pt](http://www.quintadalageosa.pt)



# MACAU 25 ANOS DEPOIS



“Através de plataformas importantes como o Fórum para a Cooperação Económica e Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa (Fórum de Macau), o intercâmbio e a cooperação entre Macau e Portugal e outros países de língua portuguesa têm-se tornado cada vez mais frequentes. Olhando para o futuro, temos toda a razão em dizer que Macau, em virtude das suas vantagens únicas de idioma, história e cultura, localização geográfica favorável, e ambiente desejável para atividades comerciais, desempenhará um papel mais ativo e significativo para as cooperações entre a China e Portugal e outros países de língua portuguesa”.

*Zhao Bentang, Embaixador da China em Portugal*

*Fonte: Conferência de Abertura de 35 Anos do Instituto do Oriente*

# Um legado de 25 anos de história

Não seria possível falar sobre o aniversário dos 25 anos da Região Administrativa Especial de Macau (RAEM) da República Popular da China (RPC) sem o enquadramento histórico que nos conduz ao dia 20 de dezembro de 1999. Para isso, devemos regressar ao século XV, quando os portugueses, ainda acelerados pela reconquista da Península Ibérica ao invasor muçulmano, se tornam o povo tecnologicamente mais inovador do mundo. Efetivamente, é a partir da conquista de Ceuta, no norte de África, em 1415, que Portugal inicia o projeto nacional de navegações oceânicas, fortemente impregnado pelo espírito da cristianização. Estes bravos portugueses exploraram, primeiro, o continente africano, chegando apenas em 1498 à Índia, em 1500 ao Brasil e, finalmente, em 1513, à China, tendo depois percorrido toda a costa leste chinesa, até alcançar o Japão em 1543. Macau, em particular, encerra uma história fascinante, que se caracteriza pela convergência de interesses, sortes, equilíbrios, diplomacia e circunstâncias de vária ordem, que permitiram a continuidade portuguesa naquele original entreposto comercial, até 1999.

A forma como decorreu o processo de transferência de administração de Macau tornar-se-ia um alicerce importante para os laços diplomáticos que se corporizaram após 1999. Desde logo, isso sucedeu no domínio das relações políticas, evidenciando a importância do papel dos Governos enquanto geradores de confiança no relacionamento bilateral, que se reflete direta e imediatamente na amizade entre os Povos. De facto, o sucesso deste processo e o modo harmonioso como Portugal e a RPC desenharam, conjuntamente, um estatuto de autonomia para a região, estabelece a pedra-de-toque para a relação de confiança e entendimento subsequentes e que dura até hoje. Provavelmente, também concorreram a inserção geopolítica, económica e cultural lusa em espaços tão distintos como a União Europeia, a Comunidade de Países de Língua Portuguesa e a Comunidade Ibero Americana, que dilatavam o espectro de áreas de concertação, benefícios e diálogo possíveis. Todos esses fatores são, ainda hoje, passados 25 anos, profundamente válidos na lógica dos interesses dos dois Estados. É nesse contexto que importa reiterar a relevância de Macau, uma cidade tornada RAEM da R.P.C., onde o português é língua oficial, onde está sediado o Fórum Macau, inserida na mega área da Grande Baía e onde a cooperação económica está assegurada pela presença de algumas das mais importantes empresas portuguesas naquele território chinês.

*Bernardo Mendia, Secretário-Geral da Câmara de Comércio e Indústria Luso-Chinesa (CCILC)*



# O elo entre a China, o Sudeste Asiático e Portugal





Stephen Morgan, Reitor da USJ

**A University of Saint Joseph, localizada em Macau, destaca-se como um hub académico e científico, fortalecendo os laços entre a China, o Sudeste Asiático e Portugal. Com uma abordagem internacional e uma sólida rede de parcerias, a instituição promove a troca de conhecimento e colaborações que impulsionam o desenvolvimento educacional e científico destas regiões.**

Criada em 1996 como Instituto Interuniversitário de Macau, a University of Saint Joseph (USJ) resulta de uma parceria entre a Universidade Católica Portuguesa e a Diocese de Macau. Trata-se de uma universidade católica internacional, sem fins lucrativos, “de Macau e da China; para Macau e para a China”, explica Francisco Peixoto, chefe da delegação em Portugal.

No campo académico e científico, esta instituição é um ponto de referência para as relações entre a China, o Sudeste Asiático e os países de língua portuguesa. De facto, segundo Stephen Morgan, o reitor, a universidade foi criada justamente para

“ser um lugar onde estes diferentes mundos possam dialogar entre si, num espírito de busca comum da verdade, de produção e transmissão de conhecimento e de respeito por outras perspetivas”.

Nesse sentido, esta universidade destaca-se pela sua essência verdadeiramente internacional, refletida tanto ao nível do corpo docente, como dos alunos. Com professores provenientes de diversas partes do mundo e estudantes matriculados de mais de 45 países ou regiões, neste espaço vive-se um ambiente multicultural único. Esta diversidade é ainda mais evidente quando observamos que mais de 30% dos alunos não são chineses e mais de metade do corpo docente tem origem em diferentes regiões do globo. Esta composição internacional não só enriquece a experiência académica de todos, como também fomenta uma comunidade de aprendizagem inclusiva e globalmente consciente.

Além disso, a USJ é, como realça Francisco Peixoto, “a única universidade na China que atua como Observador Consultivo da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa” e foi pioneira na Ásia ao participar nas principais feiras de educação em Portugal, a Futurália e a Qualifica, demonstrando o seu compromisso para com a internacionalização e a promoção da língua portuguesa.

Para fortalecer a conexão entre os jovens chineses e portugueses, a USJ tem desenvolvido várias iniciativas. A título de exemplo, existe um programa de intercâmbio alargado para os alunos, até porque um dos principais objetivos desta universidade é fazer com que os seus estudantes “conheçam e amem Macau, conheçam e amem a China”, sublinha Stephen Morgan. Ao mesmo tempo, há um sistema em que os jovens académicos vão para Portugal ensinar e colaborar em projetos de pesquisa que estreitam laços

entre os dois países.

Quanto ao apoio prestado pela universidade para fortalecer a colaboração entre os alunos e as empresas e instituições, Stephen Morgan refere que todos são incentivados a realizar estágios, sendo que em muitos cursos este é um aspeto obrigatório. Além disso, a criatividade e o empreendedorismo são dois dos temas mais abordados nas aulas. Os alunos têm ainda a oportunidade de aprender novos idiomas de forma contínua. “Os que falam inglês e português aprendem chinês, enquanto os que falam inglês e chinês estudam português”, explica o reitor.

Em maio de 2023, foi assinada uma declaração de intenções para uma colaboração com o Centro Científico e Cultural de Macau (CCCM), um parceiro essencial desde 2021. “Além de nos proporcionar um espaço para estabelecer a nossa Delegação em Portugal nas instalações do CCCM em Lisboa, essa colaboração também prevê a implementação conjunta do Macau Academic Hub and Spin Incubator”, explica. Segundo Francisco Peixoto, esta incubadora de projetos visa fornecer aos jovens de todo o mundo as ferramentas necessárias para construir um futuro melhor e mais justo, destacando a amizade duradoura entre Portugal e China, que se reflete em Macau, como um exemplo a seguir. O projeto deve ser concluído até ao final do ano letivo 2024/2025, a tempo de celebrar os 450 anos da cidade e da Diocese de Macau.

**“O compromisso da Faculdade de Artes e Humanidades (FAH) passa por ser um centro de excelência e um ponto de conexão entre a China continental, o Sudeste Asiático e Portugal”**

Ao longo dos anos, a FAH tem adotado várias estratégias para fortalecer a





colaboração acadêmica e artística entre a China continental, o Sudeste Asiático e Portugal, conforme explica Carlos Caires, coordenador de pesquisa da faculdade de letras. “Isso inclui parcerias e acordos de cooperação com universidades e instituições de ensino superior nessas regiões, facilitando intercâmbios de estudantes e professores e promovendo projetos de investigação conjuntos”, salienta.

Além disso, a FAH disponibiliza programas de intercâmbio que permitem que estudantes e professores participem em experiências acadêmicas e culturais em instituições parceiras, promovendo a troca de conhecimentos e o enriquecimento cultural. Os programas de estudo incluem cursos de design, arquitetura, línguas (como chinês e português), e cursos de tradução e interpretação, dotando os alunos das ferramentas necessárias para serem verdadeiras “pontes culturais e linguísticas”.

Eventos como ARTECH2017 e ART(e) FACT(o)2022 são igualmente importantes, pois reúnem acadêmicos e especialistas dessas regiões que partilham ideias e conhecimentos. A FAH também promove exposições de estudantes de Media Arte, Design e Arquitetura, celebrando a riqueza cultural e artística de Macau e incentivando a troca e a valorização de diferentes expressões culturais.

No que concerne à investigação, a FAH desenvolve projetos multidisciplinares que focam em questões importantes para as regiões envolvidas, como história, artes, linguística e estudos culturais. Paralelamente, organiza vários workshops e cursos de curta duração destinados a estudantes, acadêmicos e profissionais dessas mesmas regiões.

Estas iniciativas mostram claramente que “o compromisso da Faculdade de Artes e Humanidades (FAH) passa por ser

um centro de excelência e um ponto de conexão entre a China continental, o Sudeste Asiático e Portugal”.

Aliás, também para Priscilla Roberts, professora de história da FAH, “existe uma forte ênfase no ensino que realça o papel tradicional e único de Macau como um nó onde se cruzam, desde o século XVI, as redes que ligam a China, Portugal e os países de língua portuguesa entre si e com outras nações e regiões da Ásia, Europa e Américas”.

Do ponto de vista desta professora, a utilização das novas tecnologias facilita a manutenção de parcerias e o trabalho em conjunto em projetos destas três regiões. Contudo, o maior desafio prende-se com o facto de ser difícil encontrar um equilíbrio no que diz respeito às reuniões, atividades e eventos. Sem esquecer as dificuldades com que se deparam desde sempre: “encontrar financiamento, tempo e apoio logístico adequados”.

**“Nos últimos anos Macau passou a ter uma voz mais ativa nesta zona asiática, que tem um papel importante em termos de ligações com Portugal e com a Europa”**

A Faculdade de Ciências da Saúde foi criada para “expandir o foco no domínio da ciência da saúde, em linha não apenas com a política do Governo de Macau, mas também com uma perspetiva global da saúde”, explica Jacky Ho, professor da faculdade e Diretor do Observatory for Social Development. Os projetos de investigação são lançados não apenas para recolher dados, mas também para causar impacto em várias camadas da comunidade.

A Faculdade de Ciências da Saúde tem uma forte ligação com os países do Sudeste Asiático e colabora com as suas

principais universidades. Além disso, a sua presença em Portugal é bastante significativa. “Como ambos os países têm níveis de desenvolvimento na área da saúde elevados, é fácil haver esta conexão e partilha de conhecimentos entre Portugal e Macau e até com outros países de língua portuguesa”, destaca Jacky Ho.

O professor ressalta também a importância do Macau Observatory for Social Development, que analisa a situação atual de Macau em várias áreas de desenvolvimento social, como economia, educação, saúde. O objetivo principal deste observatório é não só observar o presente, mas também projetar o futuro, usando evidências em projetos de pesquisa para entender onde estão e em que direção querem seguir.

**“A Faculdade de Administração de Empresas e Direito da USJ, por intermédio do Departamento de Administração de Empresas, desenvolve inúmeras iniciativas para o desenvolvimento da colaboração académica e empresarial entre Macau, China e Portugal”**

Em 2022, a Faculdade de Administração de Empresas e Direito da USJ lançou a Rede da Grande Baía da China (Greater Bay Area Network). Com essa rede, foram estabelecidas parcerias com várias organizações da região da Grande Baía de Hong Kong, Macau e de nove cidades da Província de Guangdong. “Estes parceiros tornam-se o ponto de contacto em cada cidade da GBA para organizar visitas aos nossos estudantes, às nossas organizações parceiras locais de Macau e às nossas organizações parceiras internacionais”, explica Alexandre Lobo, Diretor do Departamento de Administração de



Empresas. A Rede GBA também ajuda a Incubadora de empresas Macau Spin que já foi referida anteriormente, organizando networking e business peers para startups e projetos ligados à incubadora.

Ademais, a USJ criou recentemente o Centro Sino-Lusófono de Desenvolvimento de Negócios na zona de cooperação Hengqin Guangdong-Macau, com a empresa SANY Group Zhuhai Company e Kenglam Cultural Development Co. Este projeto visa “utilizar a ilha de Hengqin como uma base específica para ajudar os jovens empresários de Macau e os empresários internacionais a compreender e desenvolver novos negócios na zona de cooperação aprofundada Guangdong-Macau de Hengqin”.

A criação da rede USJ GBA também vai ajudar a estabelecer conexões com a Europa através de Lisboa, seguindo a estratégia de desenvolvimento “1+4” que foca em cinco indústrias essenciais para diversificar a economia de Macau, incluindo áreas como a saúde e a alta tecnologia. A USJ espera ainda estimular os talentos e as ideias dos estudantes, inclusive dos estudantes internacionais de países de língua portuguesa.

Assim, “a Faculdade de Administração de Empresas e Direito da USJ, por intermédio do Departamento de Administração de Empresas tem desenvolvido inúmeras iniciativas para o desenvolvimento da colaboração académica e empresarial entre Macau, China e Portugal”. As visitas dos alunos de licenciatura a feiras e eventos em Macau e a criação do programa de Open Innovation, que integra os programas de licenciatura, mestrado e doutoramento com foco em Portugal, Brasil e Macau, são apenas dois exemplos que comprovam isso mesmo.

**“A Biblioteca proporciona aos seus estudantes, professores, investigadores e ao público em geral, uma base de investigação diversificada, aberta e justa”**

A Biblioteca USJ fornece apoio académico a professores, estudantes e ao público, focando em “serviços aos utilizadores”, como menciona Emily Chan, Diretora da Biblioteca. Disponibiliza, desde 2014, programas de apoio à aprendizagem, com sessões individuais e em grupo. A biblioteca colabora ainda com bibliotecas de países de língua portuguesa e é afiliada da Associação Portuguesa de Bibliotecários, Arquivistas, Profissionais da Informação e Documentação (APBDA).

Além disso, organiza atividades culturais e workshops sobre património local. Em 2011, adquiriu um sistema de controlo de pragas por anoxia para preservar arquivos históricos, sendo pioneira em Macau. Estas iniciativas ajudam a sensibilizar os estudantes para a importância da preservação cultural.

Para Emily Chan, a biblioteca oferece “uma base de investigação diversificada, aberta e justa”.

**“A Escola de Educação da USJ dedica-se a promover a colaboração académica e cultural entre estudantes da China e Portugal e países de língua portuguesa, através de várias iniciativas importantes”**

Sendo uma das principais faculdades de investigação e formação na área da educação em Macau, a Escola de Educação (SED) oferece uma ampla gama de oportunidades para alunos de diferentes culturas que visam um “ensino e investigação culturalmente responsivos”, explica a professora Rochelle Ge, da SED.

A SED também se dedica a “promover a colaboração académica e cultural entre estudantes da China e Portugal e países de língua portuguesa, através de várias iniciativas importantes”. Com uma abordagem multilingue, a escola garante que estudantes de diversas nacionalidades tenham acesso a uma educação de qualidade. Além disso, a SED prepara os professores, tanto os que ainda se estão a formar como os que já se encontram no ativo, para ensinar e lidar bem com alunos de diferentes origens culturais e linguísticas.

#### Perspetivas futuras

Stephan Morgan tem uma visão bem definida relativamente ao futuro da USJ: reforçar ainda mais as conexões entre a China, Macau e Portugal. Além disso, o reitor pretende que a universidade continue a ser a escolha preferida dos estudantes que procuram aprender num “ambiente excitante, desafiante e cheio de promessas”, refere.

Por isso, Stephan Morgan faz um convite: “Para os jovens portugueses que procuram uma educação verdadeiramente global, a USJ, com as suas turmas pequenas, a sua incrível diversidade e o seu compromisso genuíno com os mais altos níveis de cuidados pastorais, deve ser considerada na hora de escolher uma universidade.”



[www.usj.edu.mo](http://www.usj.edu.mo)

# Sinergia jurídica entre mercados lusófonos e chineses



**Com uma presença estratégica em Macau e recente expansão para o Porto, a Lektou foca-se em investimentos estrangeiros e na indústria de jogos de fortuna ou azar. Enfrentado desafios geopolíticos e a crescente concorrência, a empresa aposta na inovação e especialização para consolidar e expandir as suas operações, promovendo o fortalecimento das relações empresariais entre Portugal e China.**

**Qual é a missão e os principais objetivos da Lektou?**

A nossa missão é a de qualquer escritório de advogados: termos Colaboradores realizados e, com eles, prestarmos serviços de excelência aos nossos Clientes. Isso consegue-se com a criação de sinergias entre o mercado chinês e os mercados lusófonos, adotando uma perspetiva triangular dinâmica que tem como objetivo funcionar como uma

ponte, com base em Macau e origem na República Popular da China (incluindo as Regiões Administrativas Especiais de Macau e de Hong Kong), e nos mercados lusófonos. Por outro lado, e no que toca ao mercado português, a nossa recente abertura de um escritório na cidade do Porto (o segundo em Portugal), temos como objetivo servir a indústria dos jogos de fortuna ou azar e apostas desportivas quer de base territorial quer online. Temos uma equipa especializada que tem crescido muito por conta da capacidade dos seus membros em servir este nicho.

**E em termos de serviços, o que têm para oferecer a quem vos procura?**

Fomos o primeiro escritório de Macau a decidir constituir uma sociedade de advogados em Portugal. Temos nas nossas fileiras Advogadas que são bilingues de português e chinês, com diversidade cultural e isso é um património que nos permite servir os nossos clientes. Oferecemos serviços jurídicos a clientes internacionais que se queiram fixar nos mercados em que operamos: Portugal e China (quer na Região Administrativa Especial de Macau quer na China Continental).

Em Portugal, como indiquei temos duas áreas core: investimento estrangeiro e jogos de fortuna ou azar. Em Macau somos um escritório *full service* e o mesmo se passa com os nossos escritórios no Continente (Hengqin e Shenzhen). Por outro lado, a nossa integração na Miranda Alliance permite-nos também oferecer através dos membros parceiros serviços jurídicos nas diversas jurisdições, sobretudo no Continente Africano.

**Quais são os principais desafios que a Lektou enfrenta atualmente?**

Estamos numa fase de consolidação e crescimento. A concorrência é cada vez maior e mais sofisticada. Temos bem definida a questão da sucessão pelo que o grande desafio são as convulsões geopolíticas e económicas que o mundo atravessa. O mundo multilateral parece-nos

ser o caminho, não obstante os obstáculos por vezes criados pelo bloco ocidental. Posicionarmo-nos nesta turbulência e reter os melhores talentos parecem-nos ser os grandes desafios. Em termos operacionais, já abraçamos a inteligência artificial como ferramenta e a ideia é cavalgar nessa onda. Quem não o fizer ficará certamente para trás.

**Quais são os planos para o futuro da Lektou? Pretendem continuar a expandir a vossa oferta ao nível dos serviços e atingir novos públicos?**

Para já a palavra de ordem é consolidação. Temos o escritório em Lisboa há 7 anos. Abrimos este ano no Porto. Estamos consolidados em Macau. A crescer nas sinergias com a República Popular da China. Queremos ser cada vez mais especializados, mas, sobretudo, oferecer aos nossos colaboradores um local de trabalho que os permita crescer pessoal e profissionalmente. Só assim poderemos servir os Clientes da melhor forma e com isso crescer sustentadamente. Queremos afirmar-nos pela diferença daquilo que já é oferecido no mercado, e bem, por parte dos escritórios que já estão no mercado. Acabamos também por ser um veículo de promoção de Portugal em muitas Províncias e cidades do continente chinês e ficamos felizes por contribuir, na medida das nossas possibilidades, para o estreitamento das relações entre as empresas portuguesas e chinesas, em todas as jurisdições em que estamos presentes. A aposta nesses mercados e, em particular, na indústria do jogo faz parte do nosso ADN e é assim que nos queremos manter. 🇵🇹



[www.lektou.com](http://www.lektou.com)

# O FUTURO ELÉTRICO COM ELEGÂNCIA E CONFORTO

**O Nissan ARIYA, o primeiro crossover 100% elétrico da Nissan que repensa a condução elétrica, combina aceleração poderosa com uma condução suave, um modelo que marca uma nova era da Nissan no mercado. Com um ADN marcadamente japonês, este modelo foi alvo de um reposicionamento que o tornou mais competitivo no mercado, sendo que está equipado com tecnologias inovadoras e amigas do ambiente, em linha com o compromisso da empresa com a redução de emissões poluentes e a promoção de tecnologias mais limpas.**

O Nissan Ariya é um SUV elétrico combina a experiência da empresa na fabricação de veículos elétricos com um design moderno e tecnologia avançada, sem esquecer a importante vertente sustentável que a empresa tem defendido nos últimos anos. De forma a atender às diferentes necessidades dos seus clientes, o Nissan Ariya é composto por quatro versões distintas, sendo que toda a gama foi alvo de reposicionamento. A versão Engage é o modelo base da gama, oferecendo uma combinação perfeita entre tecnologia e eficiência. Contando com versões com bateria de 63 kWh e 160 kW de potência e com bateria de 87 kWh e 178 kWh, esta versão está equipada com conectividade básica e um interior confortável, sendo uma opção acessível para quem deseja um SUV elétrico moderno. A versão Advance, para além de incluir uma versão com bateria de 63 kWh, tem ainda disponível a versão 4WD de tração integral com a bateria de 87 kWh. A versão ideal para quem procura uma experiência de condução sofisticada com mais funcionalidades, com

acabamentos superiores, opções avançadas de assistência ao motorista e melhor desempenho. O Nissan Ariya Evolve está munido com tecnologia avançada e foi especialmente desenhado para aqueles que procuram a simbiose perfeita entre tecnologia, desempenho e conforto. O seu interior luxuoso possui materiais de alta qualidade e um design minimalista, complementado por dois ecrãs digitais de 12,3 polegadas que garantem uma conectividade completa. Por último, a versão Evolve + é um passo em frente relativamente à versão Evolve, estando apenas disponível em 4WD. Potência e autonomia são as grandes bandeiras deste modelo, que prometem elevar a experiência de condução com maior eficiência e sofisticação. Toda a gama Nissan ARIYA (63 kWh e 87 kWh), inclui a oferta do carregador de 22 kWh de série em todas as versões e apresenta uma autonomia de até 530 km.

Oferecendo diferentes opções de bateria, o Nissan Ariya permite que os consumidores escolham entre maior autonomia ou desempenho superior. Paralelamente,

o compromisso da Nissan com a sustentabilidade faz do Ariya uma escolha atraente para consumidores conscientes para os desafios da poluição ambiental, oferecendo um equilíbrio competitivo de preço, desempenho e conforto.

Dado a competitividade deste novo modelo da marca, a Nissan prepara-se para lançar o novo Nissan Ariya NISMO já no último trimestre deste ano. Esta nova versão conta com um visual ainda mais desportivo, uma aerodinâmica aprimorada e uma potência superior. Inspirado no Ariya e-4ORCE, o ARIYA NISMO proporciona uma maior confiança e tranquilidade graças à sua aceleração extremamente potente e suave. O melhoramento para cada componente do chassis, aliada à tecnologia de controlo das quatro rodas com tração elétrica e-4ORCE e pneus em jantes de alumínio de 20 polegadas altamente rígidas, gera uma estabilidade e capacidade de viragem superiores. O design exterior combina a qualidade premium do ARIYA com o dinamismo da NISMO. 

[www.nissan.pt](http://www.nissan.pt)





santa  
maria  
da feira

# cidade criativa unesco da gastronomia

onde  
a tradição  
e a criatividade  
se encontram  
à mesa



santa maria da feira  
câmara municipal



santa  
maria  
da feira  
city of gastronomy



unesco  
Member of  
the Creative Cities Network

# LifeSafer<sup>®</sup>

## Ignition Interlock by *tecniquitel*

# LIFESAFER INTERLOCK

A **TECNIQUITEL**, com mais de 47 anos de experiência e conhecida pela sua qualidade de engenharia e segurança industrial, apresenta agora ao mercado português um novo **Dispositivo de Bloqueio de Ignição por Álcool** de alta qualidade para frotas e empresas.

**VISITE O  
WEBSITE  
LIFESAFER**



**O QUE É:** Sistema Bloqueio Automático da Ignição em presença de Álcool

**PARA QUE SERVE:** Controlo remoto permanente de alcoolemia na condução profissional de viaturas ou máquinas

# “Amo o contacto com o público nos concertos e conseguir arrancar sorrisos a quem me ouve”

A relação afetuosa e de grande proximidade com a música é algo que faz parte de Nuno Alves desde tenra idade, quando já cantava e compunha algumas canções. Por isso mesmo, aos 18 anos, decidiu tornar esta relação mais profissional e especializar-se na área que conquistou o seu coração. Atualmente, o jovem multifacetado já lançou várias músicas e pisou grandes palcos nacionais junto de importantes personalidades da música portuguesa, destacando-se ainda como criador de conteúdo para o TikTok, sendo autor de vídeos com milhões de visualizações.

**Poderia começar por nos contar um pouco do seu percurso profissional até ao momento?**

Comecei como qualquer cantor autodidata a aventurar-se com as suas composições em bares concerto, saraus e festas de anos. No início são as palavras encorajadoras de quem nos vê, que nos dá aquela força extra para continuar.

Após alguma formação musical, ingressei num projeto de banda denominada “centoecinco” com alguns colegas de escola, que se viria a dispersar ao fim de 3 anos. Tempos mais tarde, aventurei-me num projeto a nível individual em nome próprio e, desde então, já venci e fui finalista de vários concursos de talentos, passei por várias rádios nacionais e tive a felicidade de pisar alguns palcos de grandes dimensões no país.

**Por que decidiu seguir esta área? O que o apaixonou na música?**

A música entrou na minha vida muito cedo, desde criança que me lembro que sempre gostei de cantar, compor e escrever.

Com a necessidade de evoluir na área e apercebendo-me desta minha característica, inscrevi-me em aulas de guitarra e canto e, a partir daí, entendi que o meu caminho teria de ser por ali.

Melhorar o dia daqueles que assistem os meus trabalhos é um grande combustível para continuar a trabalhar, mas acima do tudo o que mais me apaixonou na música é a possibilidade de, através das minhas canções, passar uma mensagem positiva de resiliência, trabalho e nunca desistir daquilo que ambicionamos, porque sem trabalho e dedicação não há resultados.

**Existe algum trabalho do qual se orgulhe particularmente e gostasse de destacar?**

Existem vários, a cada música e videoclip existe um desafio em conseguir superar o trabalho anterior, evoluir e melhorar aquilo que escrevi e compus e, por isso, para mim o meu melhor trabalho é sempre o último que lanço. No entanto, creio que um dos trabalhos que mais me orgulho e

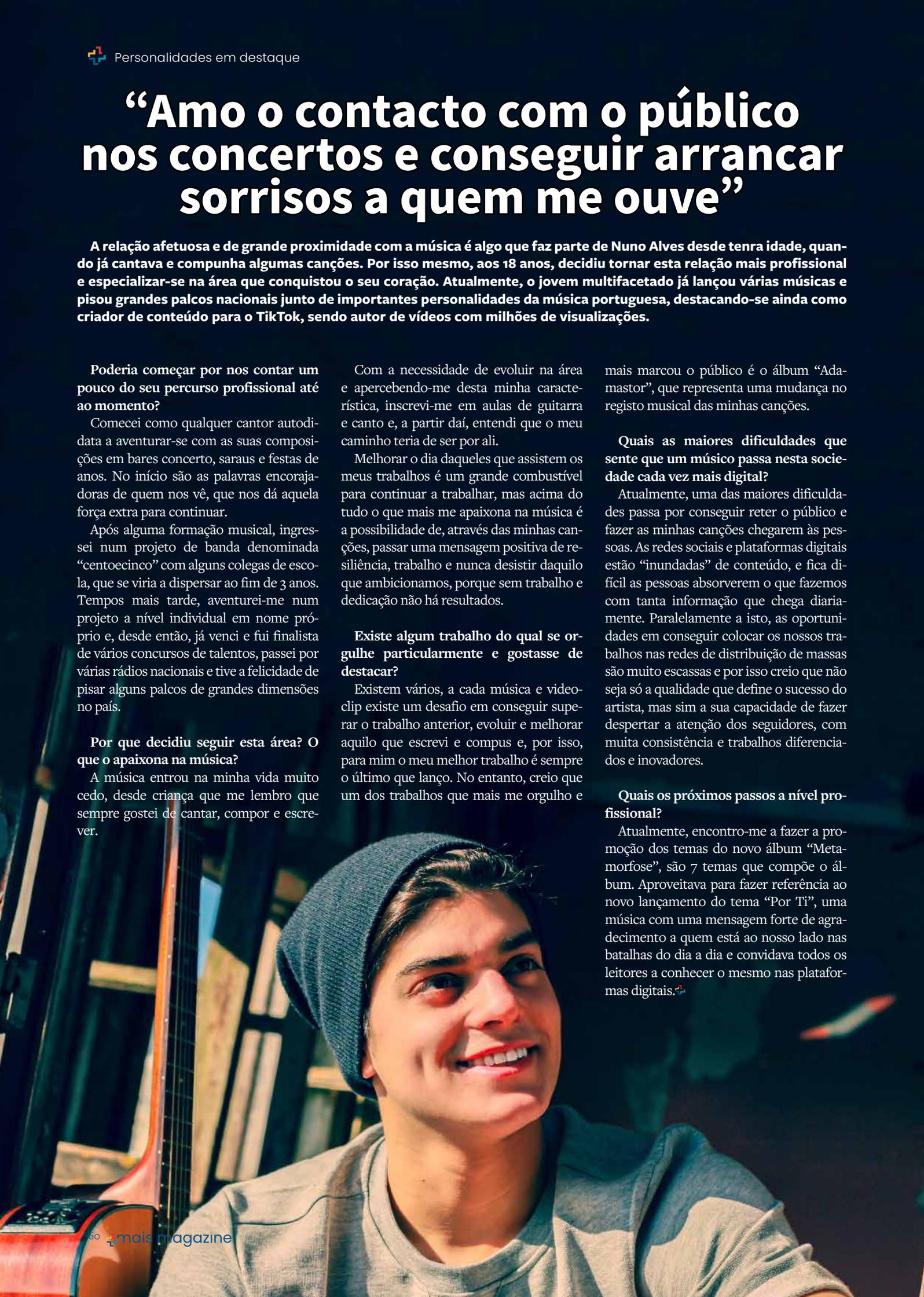
mais marcou o público é o álbum “Adamastor”, que representa uma mudança no registo musical das minhas canções.

**Quais as maiores dificuldades que sente que um músico passa nesta sociedade cada vez mais digital?**

Atualmente, uma das maiores dificuldades passa por conseguir reter o público e fazer as minhas canções chegarem às pessoas. As redes sociais e plataformas digitais estão “inundadas” de conteúdo, e fica difícil as pessoas absorverem o que fazemos com tanta informação que chega diariamente. Paralelamente a isto, as oportunidades em conseguir colocar os nossos trabalhos nas redes de distribuição de massas são muito escassas e por isso creio que não seja só a qualidade que define o sucesso do artista, mas sim a sua capacidade de fazer despertar a atenção dos seguidores, com muita consistência e trabalhos diferenciados e inovadores.

**Quais os próximos passos a nível profissional?**

Atualmente, encontro-me a fazer a promoção dos temas do novo álbum “Metamorfose”, são 7 temas que compõe o álbum. Aproveitava para fazer referência ao novo lançamento do tema “Por Ti”, uma música com uma mensagem forte de agradecimento a quem está ao nosso lado nas batalhas do dia a dia e convidava todos os leitores a conhecer o mesmo nas plataformas digitais.





# Carta aberta ao Teatro

Querido Teatro,

É difícil expressar em palavras toda a gratidão e reverência que sinto por ti. Tu, palco sagrado onde os sonhos ganham vida, onde a magia se entrelaça com a realidade e os corações se abrem para contar histórias. Tu és mais do que um lugar simples, és um universo de emoções, um refúgio para a alma inquieta e um farol que ilumina as profundezas do ser humano.

Foi em ti que eu nasci, cresci, me fiz homem, pai e avô.

Quantas vezes vi os teus cortinados abrir para revelar mundos desconhecidos, para me transportar para épocas passadas ou para me fazer sonhar com um futuro inexplorado. Na tua intimidade testemunhei o poder da arte diante dos meus olhos, transformando atores em personagens imortais e levando-me a mergulhar em tramas que me fizeram rir, chorar e refletir.

Tu és o eco das vozes dos ensaios, o perfume das tintas nas mãos dos cenógrafos, a harmonia das notas musicais ensaiadas incansavelmente e o palpitar acelerado dos corações dos artistas antes de pisarem no palco. E o silêncio que precede a cortina se abrir, o murmúrio da plateia e a explosão de aplausos que ecoa pelos corredores, e pela alma.

Ah, Teatro, és um templo onde a criatividade é venerada, onde a diversidade é celebrada e onde a expressão humana encontra o seu lar. És e sempre foste o palco da resistência, onde se erguem vozes para denunciar injustiças, para questionar o status quo e inspirar mudanças na sociedade.

A cada espetáculo que assisto, renasço contigo. A tua capacidade de despertar emoções e provocar reflexões é um presente inestimável. És o grande mestre que ensina a vida, o amor, a esperança e todas as nuances do ser humano.

A cada corrida nos corredores dos camarins cresci, a cada saída pela porta dos artistas depois do espetáculo terminar voava nos meus sonhos por Lisboa.

Que os holofotes nunca deixem de iluminar os teus palcos, que as cortinas se abram infinitas vezes mais, que os aplausos nunca cessem e que a tua presença continue a ser um farol de inspiração para todos nós, amantes da arte e da beleza.

Obrigado, Teatro, por existires e por seres um oásis de encanto, sabedoria e transformação. A tua magia perdurará para sempre nos corações daqueles que te amam.

Esta minha ode ao teatro é também a minha forma de dizer OBRIGADO ao meu avô, Vasco Morgado por ter seguido o sonho e dar o TEATRO MONUMENTAL à minha avó, Laura Alves, e a ela por ter dado, literalmente, a vida por nós, os espectadores que encheram noite após noite os teatros de Portugal e no estrangeiro.

E como autêntica ode, não seria justo acabar aqui este texto sem dizer que felizmente há quem continue a sonhar, e a fazer-nos sonhar: atores, atrizes, técnicos e todos os que estão ligados ao mundo dos sonhos, à Terra do Nunca com um saltinho a Nárnia. (E se não se importam, leiam em letra grande o que escrevo de seguida:)

Filipe Lá Féria, tu és também o que aqui escrevi neste texto, personificas cada palavra, cada vírgula, cada letra.

Pois foi tudo isto o que senti, ali sentado, a assistir ao enorme “LAURA”

Por causa de ti, passei por todas aquelas emoções e vi o meu pai, a meu lado, tal miúdo de 11 anos, a sonhar como uma criança.

Obrigado pelo magnífico espetáculo, obrigado pelo teu sonho, obrigado pelo teu respeito.

Com amor e reverência, me subscrevo, um admirador eternamente grato.

Do Filipe, e do Teatro.✚



# Visit Algarve - naturalmente marcante – “Onde o país se encontra com o mundo”



“Atualmente, o Algarve representa uma quota na ordem dos 26,4% do total das dormidas em Portugal. Além daquilo que é o peso do mercado nacional, tivemos como principais mercados externos o Reino Unido, a Alemanha, a Irlanda, os Países Baixos, a França, a Espanha e os Estados Unidos”

*André Gomes, Presidente do Turismo do Algarve*

*Fonte: Bolsa de Turismo de Lisboa (BTL)*

associação turismo de  
**algarve** 



“Tendo em conta aquilo que temos de sinais, de reservas, de conversas com operadores turísticos, o que podemos concluir é que estamos no caminho certo para que 2024 seja claramente um ano melhor do que 2023, que foi um ano recorde no setor turístico”

*Carlos Abade, Presidente do Turismo de Portugal*

*Fonte: Diário de Notícias*

TURISMO DE  
**PORTUGAL** 

# A representatividade do Algarve perante o mundo

O Algarve é reconhecido mundialmente como um dos principais destinos turísticos de Portugal, atraindo milhões de visitantes anualmente. As suas praias deslumbrantes, clima ameno durante todo o ano e infraestruturas hoteleiras de alta qualidade, como resorts e campos de golfe, fazem da região um ponto de atração turística no mundo.

O Algarve é frequentemente destacado em rankings e premiações internacionais de turismo, consolidando a sua posição no mapa global como um destino de excelência. A sua história e cultura é refletida na influência de várias civilizações ao longo dos séculos. A preservação de monumentos históricos, como os castelos de Silves e Tavira em destaque, bem como os seus festivais tradicionais e a gastronomia única, promovem um entendimento mais profundo das heranças culturais europeias e mouriscas.

Nos últimos anos, o Algarve tem se destacado por suas iniciativas de conservação ambiental e promoção do turismo sustentável. Projetos para proteger a biodiversidade marinha e terrestre, bem como a implementação de práticas turísticas responsáveis, colocam a região na vanguarda do turismo ecológico. Estas iniciativas são reconhecidas e apoiadas por organizações internacionais, fazendo do Algarve um exemplo a ser seguido em termos de sustentabilidade não sendo apenas como um destino turístico, mas também como um local de inovação e desenvolvimento económico.

A gastronomia é um misto de sabores mediterrâneos, com uma forte ênfase nos seus produtos frescos vindos do mar e da terra, como a famosa Cataplana de Marisco, as Sardinhas Assadas acompanhadas por uma bela salada à montanheira, o Arroz de Marisco feito em tacho de barro, o Polvo à Lagareiro cozido e depois assado com batatas, nas suas doces sobremesas, o Dom Rodrigo feito de fios de ovos, amêndoas e açúcar e Queijo de Figo seco. Nas bebidas os vinhos que também já vão tendo destaque no mercado, e o doce Licor de Amêndoa Amarga e o forte Medronho, destilado e feito a partir do fruto do medronheiro nascido na nossa serra algarvia. Deixando a sugestão do famoso “Festival do Marisco”, que se realiza já no próximo mês de agosto em Olhão, a minha terra natal.

Juntando o clima favorável e os fantásticos resorts, nasce o lazer no Golfe, no qual a região abriga mais de 40 campos de golfe, muitos dos quais projetados por arquitetos renomados internacionalmente, como Sir Henry Cotton, Arnold Palmer e Jack Nicklaus. Destaque ainda para o Autódromo Internacional do Algarve que veio projetar o desenvolvimento do automobilismo em Portugal, atraindo não só competições de alto nível, mas também turistas e entusiastas de corridas de todo o mundo, há a destacar as provas de Fórmula 1 e MotoGP.

A região é perfeita para quem procura sol, mar e paisagens naturais deslumbrantes, com uma combinação de praias de dunas douradas e águas claras e ilhas tranquilas para todos os gostos. Com pores do sol fascinantes e únicos, em pontos estratégicos, são propícios para as suas grandes e famosas “sunsets”, pelas suas praias e “rooftops” é uma experiência mágica, combinando vistas deslumbrantes e ambientes sofisticados.

Já agora no próximo mês de agosto para quem estiver pelo Algarve pode ir à maior Sunset do Algarve na presença do DJ mais reconhecido e influente de Portugal “Pete Tha Zouk”, também ele algarvio.

Fincando aqui um pouco de mim, não poderia deixar de indicar a minha cidade, “Olhão”, para uma visita. Uma cidade encantadora e autêntica, conhecida por sua forte ligação com a pesca e pela sua proximidade com o Parque Natural da Ria Formosa, envolvente pelas suas ilhas e na sua gastronomia baseada pelo peixe e marisco.

Proporcione a sua experiência, Algarve!

*Hélio Gomes, Gestor e organizador de eventos*





# A IRREVERÊNCIA EM FORMA DE SABORES

Irreverência é a palavra que melhor distingue o Maré Shrimp & Stuff, um restaurante localizado em Olhão e onde a influência mediterrânea e multissensorial se faz sentir em cada prato. Marcado por uma cozinha disruptiva e com uma forte influência dos sabores do mar, o Maré Shrimp & Stuff é já uma referência a sul do país.





Localizado na cidade de Olhão, o Maré Shrimp & Stuff é o lugar onde a paixão, a criatividade e a cozinha de autor formam a receita perfeita para oferecer uma experiência gastronómica ímpar e com sabor a mar. A ousadia de pegar na tradição gastronómica e transformá-la, leva a que cada criação seja uma autêntica surpresa e cada sabor um sucesso. Aliás, esta é a grande premissa do conceito culinário aqui praticando, sendo o ponto de partida e chegada de todo o processo criativo.

Com uma privilegiada localização junto à Ria Formosa, o Maré Shrimp & Stuff conta com uma forte influência do mar nos seus pratos, com uma forte vertente mediterrânea e multissensorial. Toda a criatividade é posta em prova a partir dos melhores produtos, frescos e genuínos do mercado, sendo o grande desafio da equipa deste restaurante transformar esses mesmos produtos sem os anular, mantendo e potencializando o seu paladar. Para além disso, a forte influência marítima nos seus pratos faz com que o cheiro a mar comece na Ria Formosa e acabe em cada um dos pratos confeccionados.

No Maré Shrimp & Stuff tudo é implementado e partilhado, em prol de uma apresentação depurada e, simultaneamente, bela. A estrela da casa é o camarão, sendo um elemento comum a muitos pratos da ementa deste espaço. A adição

de uma pitada de criatividade a esta iguaria levou à criação de algumas ligações inusitadas, como são exemplo as “Bolas de Berlim de camarão” ou os “Mini Hambúrgues de camarão”. Por isso mesmo, fazer uma refeição no Maré Shrimp & Stuff é embarcar numa aventura surpreendente de texturas e sabores, onde cada prato é um jogo de equilíbrio, entre estímulos e sensações.

Todo o espaço é o reflexo da cozinha praticada: simples e intimista, pautado por pormenores mediterrânicos e cheiro a mar, em sintonia com um menu inovador que nos leva à descoberta da ligação entre tradição e modernidade. A cozinha do Maré Shrimp & Stuff é comanda pelo chef Valdemar Marques, tendo a particularidade de ser aberta a todos os curiosos que gostem de ver os chefs em ação. Para além disso, este restaurante oferece ainda a possibilidade de saborear a sua refeição num magnífico terraço, o local ideal nas noites quentes de verão.

Pela sua irreverência e aposta numa cozinha disruptiva, o Maré Shrimp & Stuff é uma referência na cozinha gastronómica do sul do país, confeccionando delícias tão formosas quanto a Ria que lhe serve de inspiração. Para o futuro, fica a ambição de fazer levar os sabores do Maré Shrimp & Stuff a novos pontos de Portugal.

**MARÉ**  
SHRIMP & STUFF

## Algarve: previsão de 20 novos hotéis em três anos

O Algarve prepara-se para receber pelo menos 20 novos hotéis nos próximos três anos, com um foco predominante no segmento de luxo. Este aumento significativo no número de empreendimentos hoteleiros reflete o contínuo crescimento do setor turístico na região, que recentemente alcançou um recorde de 5,13 milhões de hóspedes em 2023.

Entre os projetos destacados está o “Hard Rock Algarve” em Alvor, com 275 quartos, 150 apartamentos e 3 piscinas, próximo à praia do Vau. Além disso, estão previstos novos hotéis de marcas renomadas como Hilton, com investimentos significativos em Portimão e Lagos.

Embora os benefícios económicos sejam evidentes, há preocupações ambientais e socioeconómicas levantadas por ambientalistas e empresários locais, nomeadamente em relação ao impacto na costa e à capacidade de alojamento para trabalhadores sazonais. A implementação desses projetos dependerá de questões como licenciamento e infraestrutura.

O Algarve prepara-se assim para um crescimento substancial no setor hoteleiro, procurando equilibrar o desenvolvimento económico com a sustentabilidade ambiental e o bem-estar das comunidades locais.



## Perspetivas positivas para o verão no Algarve

O presidente do Turismo do Algarve, André Gomes, revelou uma perspetiva extremamente positiva para a temporada de verão na região, com previsões de ocupações hoteleiras superiores a 90% durante o mês de agosto. Esta expectativa deve-se não apenas ao elevado nível de reservas já confirmadas, mas também à captação de novos mercados emergentes através de novas rotas aéreas operacionais.

“Com base no feedback das empresas, especialmente no setor hoteleiro, estamos confiantes de que alcançaremos ocupações acima dos 90% em agosto”, afirmou André Gomes ao Sul Informação. “Além disso, estamos a iniciar novas estratégias para atrair turistas de mercados emergentes como os Estados Unidos e Canadá, o que nos permite encarar o verão com uma perspetiva extremamente positiva”.

Pedro Machado, secretário de Estado do Turismo, tam-

bém partilha do otimismo, destacando um crescimento expressivo tanto no fluxo de turistas quanto na receita. “Os números até maio indicam um aumento significativo de 11,8% na receita em comparação com o mesmo período do ano anterior”, explicou. “Este ano está a superar as expectativas, especialmente após o impacto da seca e medidas de conservação de água que afetaram o comportamento do mercado interno.”

Embora reconheça os desafios enfrentados, como a gestão dos recursos naturais, Pedro Machado está convicto de que o Algarve está preparado para uma recuperação robusta ao longo do ano. “Estamos confiantes de que vamos corrigir os desafios que surgiram e continuar a crescer”, conclui o secretário de Estado.



FATACIL

LAGOA

16-25 AGOSTO  
2024



16 AGO

OS QUATRO E MEIA



18 AGO

D.A.M.A



19 AGO

JOÃO PEDRO PAIS



20 AGO

CAROLINA DESLANDES



21 AGO

DAVID CARREIRA



22 AGO

JULINHO KSD



23 AGO

AMÁLIA HOJE



24 AGO

CALEMA



25 AGO

XUTOS & PONTAPÉS

# LIV STUDENT PORTO

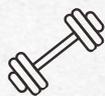
As residências de estudantes onde todos querem viver.



## INSTALAÇÕES E SERVIÇOS



PISCINA



GINÁSIO



KARAOKE



ÁREA DE JOGOS



SALA DE ESTUDO



SALA DE MULTIMÉDIA



COZINHA SOCIAL



CAFETARIA



ÁREAS EXTERIORES



LAVANDARIA



PARQUE DE ESTACIONAMENTO



WIFI



LIV EXPERIENCE



LIMPEZA MENSAL



SEGURANÇA 24H



DESPESAS INCLuíDAS

## LIV STUDENT POLO UNIVERSITÁRIO

📍 RUA MANUEL PACHECO DE MIRANDA 205, PORTO  
☎️ (+351) 912 266 851  
☎️ (+351) 912 266 851  
✉️ PORTO@LIVSTUDENT.COM

## LIV STUDENT CAMPUS STREET

📍 RUA ALBERTO MALAFAYA BAPTISTA 171, PORTO  
☎️ (+351) 939 601 181  
☎️ (+351) 939 601 181  
✉️ PORTOSTREET@LIVSTUDENT.COM

CONTACTA-NOS!

