

# Colégio F3: FOOD, FARMING & FORESTRY

ICS | 5 maio 2016



CICLO DE SEMINÁRIOS

**A UNIVERSIDADE DE LISBOA  
NA AGENDA 2030 PARA O  
DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL**



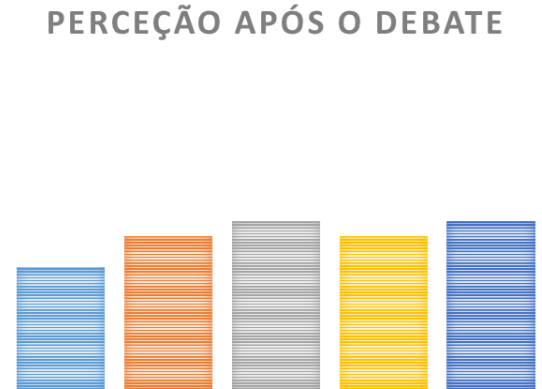
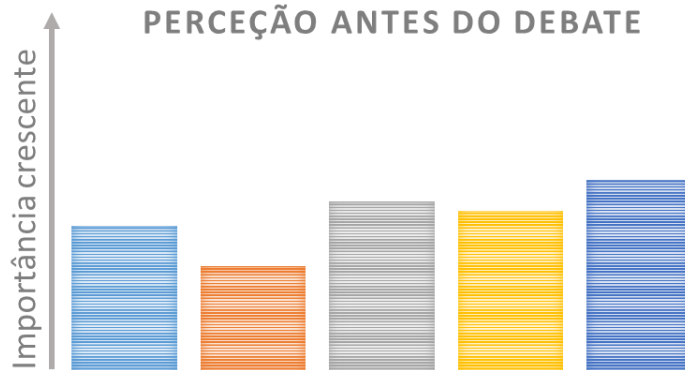
**COLÉGIO F3**  
Food, Farming  
& Forestry

UNIVERSIDADE  
DE LISBOA

## Recursos, Alimentação e Sociedade nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

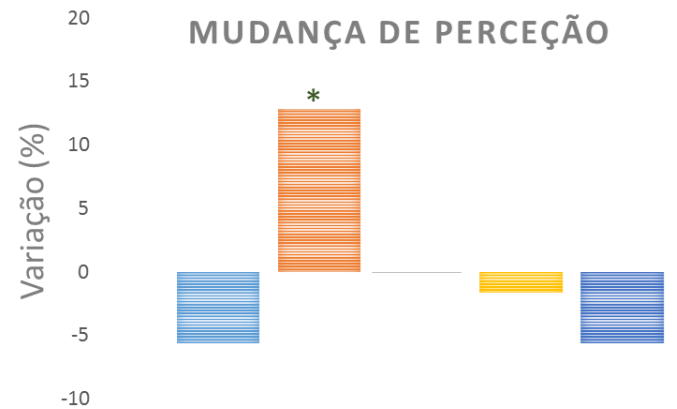


# QUAIS AS TEMÁTICAS PRIORITÁRIAS, NA PERSPETIVA DOS PARTICIPANTES NO EVENTO?



- Biodiversidade e Serviços de Ecossistemas
- Desenvolvimento Sustentável de Cadeias de Valor e Territórios
- Práticas Sociais, Alimentação e Saúde
- Segurança Alimentar
- Uso dos Recursos - Água, Solo e Energia

*n=25*



\* Variação estatisticamente significativa (95%; Z-test)



Produtos Tradicionais – que lhes reserva o futuro?

- Produtos tradicionais são potencialmente importantes
  - Segurança alimentar e reserva estratégica**
  - Turismo: gastronomia está entre os 3 principais motivos de escolha pelos turistas**
  - Competitividade: qualidade e valor para exportação**
  - Produzidos localmente: baixas pegada de carbono e poluição**
  - Conhecimento tradicional na diversidade de técnicas de preparação**
  
- O setor tem características que lhe conferem particularidades
  - Pontos fortes:** experiência na produção, empresas organizadas, fornecedores acreditados, sistemas próprios de qualidade e de análise de pontos críticos
  - Pontos fracos:** sazonalidade, produção atomizada, pouco popular entre jovens, reduzida capacidade de intervir no mercado
  - Estrangulamentos:** necessidade de políticas dedicadas - legislação, exigências de rotulagem, interpretação do “pacote higiene”
  - Ameaças:** políticas comerciais de grandes superfícies, falta de fiscalização do mercado, concorrência desleal
  
- A Universidade pode ter um papel no aconselhamento político
  - Produção e divulgação de estudos técnico-científicos rigorosos e independentes que avaliem os seus efeitos na saúde e na economia**



*In*Segurança Alimentar



- **Segurança alimentar: conceito multidisciplinar | desafios para trabalhar em parceria**  
**Quatro pilares: Disponibilidade – Acesso – Utilização – Estabilidade**  
**Quatro níveis: Ligeira (acesso futuro aos alimentos) → (qualidade da alimentação)**  
**→ (redução das quantidades) → Grave (fome)**
- **Dimensão da saúde: novas questões**  
**Obesidade resultante de insegurança alimentar**
- **Dimensão socioeconómica**  
**À escala mundial, produtores familiares de alimentos têm mais insegurança alimentar**  
**Dependente e medida em unidades familiares**  
**Alterações no poder de compra levam a alterações nos padrões de consumo, que são fortemente determinadas por aspetos culturais**
- **Dimensão geográfica**  
**Em Portugal:** As regiões mais vulneráveis são o Algarve e Lisboa e Vale do Tejo, possivelmente devido a reduzida produção agrícola  
**Na Europa:** Registou-se, em 2009, uma inversão na redução da insegurança alimentar



# Mitos e Confusões sobre Recuperação de Sobras



- Mais de 1/3 dos alimentos produzidos no mundo são desperdiçados
  - Matérias primas
  - Produtos frescos
  - Produtos confeccionados
  - Água e energia
  
- A reutilização é um meio de promover a sustentabilidade do planeta
  - Papel de apoio social a famílias carenciadas**
  - Alimentos confeccionados possuem matéria orgânica, água e energia**
  - Reutilização visa manter um valor dentro da cadeia de valor**
  
- A reutilização beneficia de novos conhecimentos e da otimização de procedimentos, que podem ter o contributo da Universidade
  - Logística: recolha, transporte, acondicionamento, ...**
  - Educação e comunicação com credibilidade: sensibilização e consciencialização**
  - Conhecimento da composição e valor dos produtos reutilizados / a reutilizar**



REASON: Desafios para a Universidade

- Os atuais desafios sociais são complexos, globais e de interação ampla  
**Requerem competências interdisciplinares e transdisciplinares**  
**A Universidade deverá responder com modelos inovadores**
  
- Pós-graduação REASOn: REursos, Alimentação e SOciidade: dinâmicas e soluções  
**Oferta do Colégio Food, Farming and Forestry (F3) para responder a desafios sociais que se colocam aos setores alimentar e agroflorestal**  
**Para profissionais com várias formações do setor público ou privado e profissionais de carreira académica e/ou de investigação**
  - Várias ciências na construção das Unidades Curriculares (UCs)
  - >25 docentes de 12 das Escolas da Universidade de Lisboa envolvidas
  - Dois coordenadores, de diferentes áreas do conhecimento, por UC
  
- O que podem esperar os profissionais? Respostas para implementação a um desafio complexo: estrutura de análise interdisciplinar / concretização em exemplos e estudos de caso / interação com *stakeholders*  
**Proposta tecnológica, medida política, projeto de investigação, integração do conhecimento, modelo de negócio, solução de comunicação, medidas de gestão, ...**

# Colégio F3: FOOD, FARMING & FORESTRY

[www.colegiof3.ulisboa.pt](http://www.colegiof3.ulisboa.pt)



CICLO DE SEMINÁRIOS

A UNIVERSIDADE DE LISBOA  
NA AGENDA 2030 PARA O  
DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL