INQUÉRITO SOBRE SUSTENTABILIDADE NO ENSINO SUPERIOR EM PORTUGAL

Promovido pela Rede Campus Sustentável (RCS)

Análise da secção E (Produção e Consumo Alimentar), realizada pelo Grupo de Trabalho Sustentabilidade da Produção e do Consumo Alimentar

Autores

Aldina Soares (ESTS/IPS: Escola Superior de Tecnologia de Setúbal, Instituto Politécnico de Setúbal)

Belmira Neto (FEUP: Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto)

Carla Farinha (CENSE/FCT-UNL: Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa)

David Avelar (FC-UL: Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa)

Elsa Alves (UTAD: Universidade de Trás-os-Montes)

Joana Santos (FCT-UNL: Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa)

dezembro de 2021

Resumo

No âmbito do inquérito focando a Sustentabilidade nas Instituições de Ensino Superior (IES) de Portugal, realizado em 2020/21 pela Rede Campus Sustentável (RCS), realizou-se esta seção dedicada à Produção/Consumo Alimentar. Este inquérito foi concebido pelo Grupo de Trabalho da Sustentabilidade da Produção e do Consumo Alimentar e reporta o tratamento preliminar dos resultados desta secção do inquérito. Esta seção foi elaborada por um subgrupo de membros voluntários do *GT de Sustentabilidade da Produção e do Consumo Alimentar* (GT-PCAS).

Trata-se de uma temática crítica para a sustentabilidade e com um alcance muito elevado no âmbito das ações e intervenções das IES na sociedade. Facilmente se identifica a formação, a investigação e as parcerias como forma das IES impactarem a sociedade em geral, com conhecimento e novas soluções. Mas, também são de considerar, as práticas internas de gestão e de operacionalização na área alimentar, pelos impactes efetivos que causam, mas também pelo exemplo de boas práticas. A transversalidade e a abrangência da temática na sua relação com as IES permitem muitas abordagens e intervenientes, pelo que é multidisciplinar e multissectorial.

O inquérito teve como objetivos conhecer melhor o que se está a acontecer nas IES nesta temática e de compilar boas práticas inspiradoras e agentes facilitadores para as implementar. As perguntas do inquérito foram por isso concebidas de forma a permitir respostas abertas de descrição de iniciativas, a escolher pelos auscultados.

Responderam ao inquérito 30 IES, Universidades Públicas e Privadas, Institutos Politécnicos e Escolas não Integradas. No conjunto de respostas, 24 IES (80%) respondem positivamente a "*promove iniciativas para a promoção do consumo alimentar sustentável?*". Cada IES assinalou as temáticas em que desenvolveu as iniciativas, selecionando entre: Oferta Formativa, Investigação/Inovação, Gestão e Ligação à Comunidade ou Outra.

As respostas incluem a descrição das iniciativas de forma aberta, o que gerou um conjunto de afirmações, que foram analisadas de forma a serem classificadas em temas e subtemas. A análise de conteúdo e análise semi-quantitativa das afirmações, permitiu concluir, entre outros aspetos, que:

- As ações de formação mais referidas são os cursos em torno da alimentação/nutrição, ou agronomia para vários níveis de graus académicos. As formações mais abrangentes que incluem a sustentabilidade no nome, em geral não atribuem grau académico (pós-graduações, workshops, seminários, cursos livres);
- São referidos vários centros de investigação com foco na produção e consumo alimentar sustentável, muitos projetos de investigação com parcerias nacionais e sobretudo internacionais tendo como resultados muitas publicações. Mas, são escassos os projetos de desmonstração prática de ações conduzidas nas próprias IES;
- Na área da gestão o foco está na Segurança e Qualidade Alimentar. São também relatadas algumas experiências de gestão na área alimentar com alteração da prática corrente, desde a alteração de menu, novas ofertas, ao combate ao desperdício e à gestão de resíduos. Muitas destas têm um caráter singular de projeto ou atividade temporal, que ainda não são necessariamente uma prática adquirida. A liderança destas ações aparenta estar sobretudo a cargo do Serviços de Ação Social;
- Na ligação à comunidade, são escassas as referências à relação com a cadeia de fornecimento nomeadamente aos produtores, mas, são frequentes as referências às parcerias tradicionais das IES: parceiros de investigação e de docência com outras áreas científicas, redes, estágios, conferências. Uma nova rede de parcerias está centrada na redução/boa utilização dos desperdícios alimentares.

Desta análise também se pode induzir através dos exemplos relatados que raramente as IES referem uma estratégia integradora com ações visando a sustentabilidade da IES nos vários temas: formação, investigação/inovação, gestão e ligação à comunidade.

Esta é uma primeira análise, que é necessariamente uma visão restrita do panorama na temática da Produção e do Consumo Alimentar Sustentável nas IES em Portugal. Para além da reduzida dimensão da amostra com respostas positivas em termos absolutos, há a considerar que a larga abrangência da temática na IES obrigaria a uma prática de recolha de dados detidos por vários agentes que integram

os vários domínios nas IE. Como sabemos, esta recolha ainda não é sistemática nem regularmente praticada, o que nos leva a crer, que a realidade é mais vasta e ainda mais interessante que a que foi descrita nas respostas obtidas a este inquérito.

Índice

1. Introdução
2. Metodologia
3. Resultados
   3.1. Amostra
   3.2 Iniciativas
      3.2.1. Oferta Formativa
      3.2.2. Investigação/Inovação
      3.2.3. Gestão
      3.2.4. Ligação à Comunidade
   3.3. Iniciativas Relevantes
   3.4. Elementos Facilitadores e Obstáculos
   3.5. Resultados das Iniciativas
4. Conclusões

Anexos:
Anexo A - Oferta Formativa
Anexo B – Investigação/Inovação
Anexo C – Gestão
Anexo D – Ligação à Comunidade

1. Introdução

O desafio de assegurar a satisfação da necessidade básica de alimentação à totalidade da população humana em condições de sustentabilidade da Terra, não pode deixar de ser um tema do ensino superior. As IES estão necessariamente envolvidas porque é sua missão formar, investigar e inovar, mas também porque asseguram alimentação a uma comunidade académica de dimensões consideráveis, e em todas estas atividades estabelecem relações com a comunidade. Interessa saber se estas dimensões da intervenção das IES portuguesas estão a orientar-se no sentido da sustentabilidade.

No âmbito do inquérito sobre Sustentabilidade no Ensino Superior em Portugal 2020/21, as IES foram questionadas no tema específico "Produção e Consumo Alimentar", conforme as perguntas no Quadro 1, concebidas pelo *GT de Sustentabilidade da Produção e do Consumo Alimentar* (GT-PCAS).

Pretende-se com este inquérito, para além de realizar um primeiro diagnóstico junto das IES, compilar iniciativas, boas práticas, instrumentos usados, obstáculos encontrados e elementos facilitadores, que possam ser inspiradores no caminho para a sustentabilidade na área alimentar.

Este documento, pretende dar a conhecer a metodologia adotada na análise das respostas do inquérito, a caraterização da amostra, e a análise dos resultados relativamente à oferta de formação, investigação, gestão e ligação à comunidade. São incluídas as conclusões dos autores a este primeiro levantamento. Para melhor compreensão, dada a extensão das respostas, são reportadas, em anexo, informações e evidências que ilustram e documentam os resultados obtidos.

A presente seção deste relatório, foi elaborado por um subgrupo de membros voluntários do *GT de Sustentabilidade da Produção e do Consumo Alimentar* (GT-PCAS), após convite a todos os elementos do GT.

Quadro 1: Perguntas do Inquérito sobre Sustentabilidade no Ensino Superior em Portugal 2020, secção E "Produção e Consumo Alimentar"

1. *Indique a Instituição do Ensino Superior (IES), pessoa responsável pela resposta a este tema*
2. *A IES promove iniciativas para a promoção do consumo alimentar sustentável?*
    a. *Não*
    b. *Sim, através da oferta formativa (incluindo formação extracurricular)*
    c. *Sim, através da investigação*
    d. *Sim, através da gestão da IES (e.g. atividades, iniciativas e ações desenvolvidas, espaços dos campi)*
    e. *Sim, através da ligação à comunidade (ações sociais de ligação à comunidade, dentro e fora dos campi)*
    f. *Outro (especifique)*
3. *Indique algumas das principais iniciativas desenvolvidas*
4. *Destaque a iniciativa que considerar mais relevante*
5. *Indique os principais resultados (preferencialmente quantificáveis)*
6. *Indique os instrumentos e instituições facilitadoras que estiveram envolvidos em iniciativas de promoção do consumo alimentar sustentável*
7. *Indique os principais obstáculos encontrados na promoção do consumo alimentar sustentável.*

2. Metodologia

Após uma análise sumária das respostas ao inquérito, constatou-se rapidamente que a maioria das iniciativas são endógenas a cada IES e são únicas, pelo que seria difícil analisar estatisticamente. A opção foi realizar um agrupamento de ações por área temáticas semelhantes. Optou-se pela metodologia seguidamente descrita.

As respostas abertas, sobretudo às perguntas 3 e 4 do Quadro 1, apresentam-se na forma de afirmações, que foram classificadas em 5 temáticas, listadas de acordo com a pergunta 2 do Inquérito. A Tabela 1 apresenta as temáticas e a descrição usada para classificar cada afirmação na temática respetiva. Dentro de cada tema principal, as iniciativas foram classificadas em sub-temáticas, como mostram as tabelas preenchidas 2 a 5. Todas as afirmações foram classificadas e compiladas na respetiva temática sendo contabilizado o seu número de respostas obtidas, sempre que possível.

Tabela 1: Classificação das temáticas e descrição do âmbito considerado em cada temática

Temática	Âmbito
1. Formação/ sensibilização	Oferta de formação curricular e extracurricular aberta ao exterior e materiais de divulgação. Formação/sensibilização dirigida à comunidade académica da IES.
2. Investigação/ Inovação/ Empreendedorismo	Projetos de investigação, publicações, trabalhos académicos, organização de conferências, seminários e participação em redes colaborativas. Projetos de aumento de conhecimento, inovação, validação e eventos de demonstração/divulgação.
3. Gestão/Políticas	Afirmações da política da IES sobre alimentação sustentável. Ações, práticas e medidas operacionais.

4. Ligação à comunidade/ parcerias	Parcerias com entidades externas: outras IES, autarquias, entidades de saúde, entre outros. Ações de envolvimento interno com grupos da comunidade académica da IES.

Para cada temática foram compiladas as afirmações sobre os resultados. Tanto quanto possível, as atividades foram contabilizadas. Sendo esta classificação difícil e subjetiva, resulta que os valores numéricos apenas devem ser lidos como valores indicativos. As atividades foram agrupadas em 3 níveis em função da frequência de resposta da mesma:

Bandeira Verde – mais frequente

Bandeira amarela – frequente

Bandeira vermelha – menos frequente

A manutenção da confidencialidade foi garantida. Para tal a afirmações foram transcritas, exceto quando faziam direta referência ao nome da IES. Também não foram considerados na transcrição os *sites* e *links* fornecidos nas respostas.

Os elementos facilitadores e as "dificuldades" ou obstáculos, referidos pelas IES, foram analisados separadamente agrupando todas as temáticas, tendo em conta os aspetos transversais abordados. No final são apresentados os resultados das iniciativas e as principais conclusões retiradas deste estudo pioneiro, mas exploratório.

3. Resultados

3.1. Amostra

Responderam ao inquérito 30 IES, Universidades Públicas e Privadas, Institutos Politécnicos e Escolas não Integradas.

Foi solicitada a identificação do responsável pelo preenchimento do inquérito, mas não foram solicitadas as suas funções dentro da IES, pelo que é omisso o seu grau de envolvimento com as diferentes temáticas abordadas pelo inquérito e grau de envolvimento e conhecimento sobre todas as iniciativas da IES realizadas no âmbito da sustentabilidade da produção e consumo alimentar.

Do universo total de respostas ao inquérito, apenas 6 das IES (20%) reportaram que não estavam a promover qualquer iniciativa dentro do tema da "alimentação sustentável". A grande maioria das IES inquiridas promove algum tipo de iniciativas para a promoção do consumo alimentar sustentável na instituição, sendo que a maioria assinalou iniciativas em mais que duas temáticas, conforme representado na Figura 1.

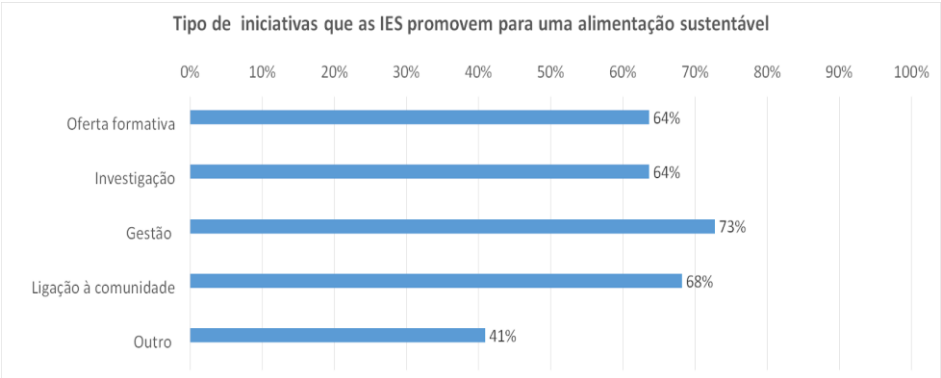

Figura 1. Distribuição da frequência relativa das instituições que responderam afirmativamente à pergunta se promoviam alguma iniciativa enquadrada nas temáticas propostas (N=24).

3.2 Iniciativas

Todas as iniciativas foram classificadas nos quatro temas seguidamente tratados, sendo que as afirmações classificadas como "Outro", foram também integradas nos temas principais.

3.2.1 Oferta Formativa

Quinze IES responderam afirmativamente relativamente à oferta formativa que incluem iniciativas de oferta de formação para o exterior ou formação/sensibilização interna. A oferta formativa inclui formação curricular (amplos níveis de formação) e extra-curricular, assim como a disponibilização de materiais de divulgação. As iniciativas de sensibilização dirigida à comunidade académica da IES também foram consideradas como oferta formativa. A Tabela 2 identifica as atividades de oferta formativa mencionadas pelas IES, bem como o número de iniciativas associadas. A oferta de formação de âmbito curricular é de longe a mais frequente, sobretudo nas áreas de nutrição e agricultura (Anexos A.1. a A.4.)

Tabela 2: Atividades-tipo da oferta formativa e número de iniciativas associadas

Âmbito	Parcerias	Nº	Anexos
Externas	Oferta de âmbito curricular (cursos e UC)	22	A1
	Oferta de ações de formação especificas	4	A2
	Oferta extracurricular (cursos)	4	A3
Internas	Promoçãpo de atividades de formação internas (workshops)	6	A4

3.2.2 Investigação/Inovação

Um total de quinze IES responderam afirmativamente em relação à realização de ações de inovação/investigação/empreendedorismo nas IES mas 5 não identificam as ações, nem quantificam os resultados. As infraestruturas e iniciativas listadas para a Investigação incluem a existência de *centros de investigação* com foco na Produção e Consumo Alimentar Sustentável, *projetos de investigação*, compreendendo, por exemplo: o uso de métodos de produção mais sustentáveis, a promoção na biodiversidade, inovação na oferta de produtos alimentares mais sustentáveis e valorização de recursos endógenos. Outras iniciativas incluem ainda *artigos científicos* e *publicações*, *trabalhos académicos* (teses de doutoramento e mestrado), *organização de conferências e seminários* e participação em *redes colaborativas nacionais*. São citados outros eventos de divulgação, incluindo

palestras internas, *projetos multidisciplinares realizados por estudantes* e *desenvolvimento de novos produtos alimentares.* A Tabela 3 identifica as atividades de investigação/ inovação/empreendedorismo mencionadas pelas IES, transcritas no Anexo B (B.1. a B.9).

Tabela 3. Iniciativas-tipo da Investigação/Inovação/Empreendedorismo

Tipologia	Nº	Anexos
Centros de investigação	3	B.1.
Projetos de investigação financiados	15	B.2.
Artigos científicos e publicações	6	B.3.
Trabalhos académicos (Teses de doutoramento e mestrado)	1	B.4.
Organização de Conferências/Seminários	8	B.5.
Participação em Redes colaborativas nacionais	7	B.6.
Palestras internas	1	B.7
Projetos multidisciplinares realizados por estudantes	3	B.8
Inovação: novos produtos alimentares	1	B.9

3.2.3 Gestão

Embora não tenha sido solicitado diretamente pelo inquérito, muitas IES expressam a sua estratégia e políticas relativamente a alguns aspetos da alimentação e produção sustentável (ver anexo C, de C.1 a C.8). A mais frequente é de longe a Política de Segurança Alimentar e da Qualidade. Embora seja conhecida como uma prática em muitas IES, não foram mencionadas iniciativas de sustentabilidade associadas a práticas de produção alimentar que possam estar diretamente sobre a alçada da IES, nem relacionadas com a dimensão social como por exemplo, "Política para estudantes carenciados, funcionários carenciados, população carenciada".

Das várias temáticas é no âmbito da gestão das IES que as ações são citadas em número mais alargado. São contabilizados 54 exemplos (Tabela 4), listados no anexo C (C.8 a C.14). Os tipos de ações mais frequentes enquadram-se nas medidas operacionais na linha da cantina e unidades alimentares, mas também são referidas ações significativas relativas aos modos de gestão dos desperdícios alimentares.

Tabela 4: Decisões e ações tipo na temática da Gestão

Decisões e ações tipo	Nº	Notas
Liderança da política para a sustentabilidade da alimentação da IES, coordenação, envolvimento de unidades internas	5	C.1
Estratégia geral da IES, concessão da exploração, gestão própria, experiências piloto	1	C.2
Política de compras: fornecedores, concurso, opções da cadeia logística, proximidade, preço, confiança, flexibilidade	2	C.3
Política da oferta, espaços, flexibilidade, variedade, orçamento, custo, preços	3	C.4
Política de Segurança Alimentar e da Qualidade: diversidade, avaliação de necessidades, avaliação da satisfação	20	C.5
Política de desperdícios alimentares	1	C.6
Política de embalagens e plásticos descartáveis	1	C.7
Planeamento	1	C.8
Certificações	4	C.9
Controlo e monitorização: segurança, qualidade, ementas, nutrientes, graus de satisfação, desperdício, efeito das medidas	7	C.10
Planeamento, stocks, conservação no frio, eficiência energética, lavagem e desinfeção	5	C.11
Práticas de desperdícios alimentares	11	C.12
Medidas operacionais na linha da Cantina e unidades Alimentares	24	C.13
Atividades, projetos, programas	3	C.14

3.2.4 Ligação à Comunidade

Relativamente às parcerias, estas englobam, nomeadamente, todos os atores e agentes envolvidos no sistema alimentar, nomeadamente, da produção e do consumo alimentar sustentável, desde: produtores locais, governo local, organizações sociais e não governamentais, instituições de ensino e agências de financiamento de projetos de investigação.

As parcerias com entidades externas à IES, acontecem, maioritariamente, pela ligação dos estudantes aos locais de estágio. A nível externo (Anexo D.1 a D.5) as atividades que ocorrem menos frequentemente é a ligação com a produção local e, a nível interno, com a comunidade (Anexo D.6 a D.10), em especial as que envolvem os estudantes. A nível interno, intra campi, para além da investigação entre Unidades Orgânicas, os Serviços de Ação Social assumem o destaque na promoção de ligações para a implementação das diferentes ações.

Tabela 5. Atividades-tipo da ligação à Comunidade, por tipologia de parcerias externas e internas

Âmbito	Parcerias	Nº	Anexos
Externas	Entidades: de saúde, de governo local, de ensino, Centros de investigação, Instituições de apoio aos idosos	18	D1
	Corporativas	17	D2
	Instituições (Públicas e Privadas), Organizações Não Governamentais	9	D3
	Produtores locais biológicos e cadeias de abastecimento de cadeias curtas	2	D4
	Agências de Financiamento de projetos financiado, nacionais e internacionais	2	D5
Internas	Projectos de Investigação, cooperação Interinstitucional, nacional e internacional	17	D6
	Serviço de ação social parceria com: serviços, unidades orgânicas, instituições de saude, gabinetes de sustentabilidade e biblioteca municipal	11	D7
	Interdisciplinares, Nutrição, Escolas de Turismo, Agraria e da Saude	8	D8
	Comunidade académica: intra e extra	4	D9
	Projetos de alunos	3	D10

3.3 Iniciativas Relevantes

As IES que responderam a esta questão, consideraram que as atividades de informação são bastante relevantes, entre elas a inovadora reformulação da informação apresentada nas ementas da cantina, mas sobretudo as campanhas de sensibilização.

Interessante notar que há campanhas contra as más práticas com forte vocação para o desperdício alimentar:

- *Campanhas de sensibilização para redução de: açúcar, sal, ácidos gordos saturados, refrigerantes, cultura do "fast food"*
- *Campanhas contra o desperdício alimentar*
- *Operação Prato Limpo-Reduzir Desperdício Alimentar*
- *Campanha de combate ao desperdício alimentar MENOS É IGUAL A MAIS que visa sensibilizar para a imperiosidade da utilização racional dos recursos disponíveis e para a adoção de comportamentos de consumo responsáveis. O lema "Menos é igual a Mais" está apoiado em duas ideias: o que não se come é lixo….*
- *…Internamente, apostou-se ainda no mote de Lavoisier "Na natureza, nada se cria e nada se perde. Tudo se transforma", com o intuito de sensibilizar os trabalhadores para práticas conducentes à redução do desperdício.*

Mas também há campanhas para incentivar as boas práticas de produção e consumo alimentar:

- *Promoção do consumo de fruta, água da rede, leguminosas, pão de mistura,*
- *Campanha sopa.com*
- *Aulas abertas com produtores locais para sensibilizar os estudantes para o consumo de produtos de qualidade e se possível nacionais*
- *Promoção do hábito de comer o pequeno-almoço*

- *Campanha de combate ao desperdício alimentar MENOS É IGUAL A MAIS que visa a adoção de métodos de confeção promotores de eficiência na utilização dos alimentos*
- *Projeto Dose Certa – Redução de desperdícios alimentares no consumidor final*
- *O lema "Menos é igual a Mais": …no prato deve pôr-se apenas aquilo que se vai comer.*

Das atividades enunciadas, destacamos os seminários e workshops com formação prática interdisciplinar e interdisciplinar, parcerias com produtores locais.

A prática da responsabilidade social, através da doação de bens alimentares a estudantes e instituições sociais, é muitas vezes referida.

Há referencias (três) à participação na produção de alimentos, com a participação em projetos internos ao campi ou comunitários de produção de hortícolas, frutícolas e ervas aromáticas.

3.4. Elementos facilitadores e obstáculos

Como principais elementos facilitadores, de forma unânime, as IES revelam a importância do estabelecimento das parcerias com os vários intervenientes na cadeia alimentar. A estas dinâmicas as IES realçam a relevância do financiamento disponível para a dinamização e concretização dos vários projetos.

Quanto aos Instrumentos facilitadores utilizados são referidos: Inquéritos, plataforma Moodle, a participação em painéis de especialistas, em feiras, *webinars*, congressos, workshops, congressos e redes sociais; sistemas de certificação, nomeadamente, HACCP (Análise de perigos e pontos críticos de controle) e Gestão da qualidade (ISO 9001:2015).

Na identificação dos obstáculos as respostas, que são escassas na sua maioria, extravasam os aspetos associados à temática da sustentabilidade da produção e do consumo alimentar:

- *Falta de recursos humanos e financeiros;*
- *Cultura social e alimentar;*
- *Sistema alimentar e compras públicas;*
- *Em caso de concessão, autonomia do concessionário para selecionar os fornecedores e os tipos de produtos disponibilizados durante o ano*
- *Regras do processo aquisitivo no aprovisionamento;*
- *Iliteracia informática dos produtores locais;*
- *Falta de envolvimento da comunidade;*
- *Rede de parceiros;*
- *Pandemia COVID19*

Baixa adesão da comunidade académica à unidade alimentar. Um outro obstáculo referido relaciona-se com a dificuldade de envolver todos os intervenientes do sistema alimentar em soluções com benefícios para os três pilares da sustentabilidade (social, ambiental e económico).

3.5. Resultados das Iniciativas

Constata-se que a maioria das IES, não quantifica resultados, há mesmo uma IES que manifesta a "*inexistência de metodologia de monitorização da eficácia das medidas implementadas junto da comunidade académica*". Mas são também descritos os impactos social, ambiental e económico das iniciativas, provavelmente baseadas em alguma análise quantitativa: "Resultados noutros domínios como a investigação expressa em número de artigos, e número de teses, são provavelmente mais fáceis de obter, mas especificamente para a temática do inquérito, não foram fornecidos dados. Salienta-se também a ausência de resultados quanto à participação e impacto das ações, da e na comunidade.

4. Conclusões

Apesar da boa mobilização por parte das IES, a qualidade das respostas é muito díspar. Algumas IES denotam realizar um bom trabalho de recolha e sistematização de iniciativas, resultando num trabalho profundo, metódico e detalhado. Noutros casos este é mais superficial. Apesar de se desconhecer o perfil de quem respondeu, esta diversidade talvez se deva a um maior ou menor envolvimento, e por isso, conhecimento sobre o assunto por parte do responsável pelo preenchimento do inquérito na IES. São percetíveis as dificuldades sentidas por parte do responsável pelo preenchimento do inquérito para a cobertura de todos os aspetos avaliados: oferta formativa, investigação/inovação, gestão e ligação à comunidade. Estas dificuldades são resultado da ausência da sistematização de iniciativas de recolha de práticas na Produção e Consumo Alimentar Sustentável pelas IES.

Nas respostas destacam-se IES que relatam experiências em vários domínios, mas a maioria centra as respostas na vertente da relação alimentação com a saúde, e na pressão para a oferta, a baixo custo, de refeições equilibradas e saudáveis.

Em relação à oferta formativa os resultados aparentam que o tema sustentabilidade é ainda incipiente na formação correntemente oferecida nos cursos tradicionais das IES. Sendo, no entanto, oferecido em novos cursos de sensibilização/workshops e na oferta extra-curricular. As iniciativas de sensibilização interna são muito referidas.

Os centros e os projetos de investigação denotam estar muito envolvidos no tema, possuindo meios para liderar inovação neste tema. Apesar de liderarem iniciativas nesta temática, estão ainda desligados do desenvolvimento de iniciativas práticas de implementação dentro das próprias IES.

As iniciativas de gestão são as mais frequentes e aparecem, nesta amostra, como genericamente não incorporadas e integradas em estratégias, mas como ações singulares em reação às novas exigências da sociedade e da comunidade académica. O tema da alimentação, saúde e segurança, mantem-se como o tema principal, a que se junta, mais recentemente, o tema da gestão dos desperdícios alimentares.

Em relação à ligação à comunidade são evidentes as fortes ligações tradicionais das instituições científicas à sociedade, nomeadamente em relação aos vários setores e agentes. No entanto, aparenta ser incipiente a criação de novas cadeias do ciclo alimentar, que funcionem como potenciadoras de ações de sustentabilidade para a produção e para o consumo alimentar nas IES. Esta limitação é realçada por algumas IES, que afirmam que implementar a produção e a alimentação sustentável é um desafio difícil, dados os custos associados, a cultura social, os hábitos e tradições que se mantêm difíceis de alterar, os recursos disponíveis, bem como o próprio sistema alimentar já instalado (produção e distribuição).

Realça-se que apesar de que o número de respostas não ser suficiente para uma imagem mais ampla da realidade nacional, e de que o que foi mapeado pelo inquérito potencialmente não revelar a totalidade do trabalho desenvolvido pelas IES, esta é uma primeira análise que deve ter continuidade para um mapeamento mais aprofundado e global. Por outro lado, as práticas atuais denotam, que apesar da reconhecida relevância, este tema é ainda tratado muito incipientemente a nível das IES.

Anexos

ANEXO A. Oferta Formativa

A.1. Oferta de âmbito curricular (cursos e unidades curriculares)

- CTESP em Alimentação Saudável,
- CTESP em Cozinha e Produção Alimentar,
- CTESP em Inovação e Tecnologia Alimentar,
- Unidade curricular Ecoliteracia;
- Curso técnico em Agricultura Biológica;
- Curso de Dietética e Nutrição;
- Curso de Licenciatura em Agronomia;
- Curso de Licenciatura em Biotecnologia Alimentar;
- Pós-Graduação em Inovação alimentar;
- Pós-Graduação em Nutrição e Envelhecimento;
- cursos de Licenciatura Gestão Energética e Ambiental;
- Licenciatura em Nutrição;
- Licenciatura em Engenharia Alimentar;
- Licenciatura em Gestão da Restauração e Catering;
- Licenciatura em Ciências da Nutrição;
- Licenciatura de Agricultura Biológica;
- Licenciatura em Agronomia;
- Licenciatura e mestrado em Engenharia Alimentar;
- Curso de Mestrado em Inovação e Qualidade na Produção Alimentar;
- Mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar;
- Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar;
- Mestrado em Agricultura Biológica.

A.2. Oferta Extracurricular (unidades curriculares_UC)

- Coordenação da UC de 'Sustentabilidade da Produção e do Consumo Alimentar';
- Duas outras IES informam participar na lecionação da UC de ‘Sustentabilidade da Produção e Consumo Alimentar’ (no tema de Produção Alimentar e no de Consumo e Desperdício Alimentar);

A.3. Oferta de ações de formação específicas e campanhas de sensibilização

- Envio de mensagem de enquadramento da campanha,
- Colocação de cartazes em cantinas,
- Veiculação de conteúdos informativos no website e Facebook,
- Criação de um modelo para comunicação mensal das boas práticas introduzidas no processo da transformação alimentar.

A.4. Promoção de atividades de formação internas (Workshops)

- Workshops de culinária vegetariana e sustentável,
- Projeto 'Horta à Porta',
- Palestra: "A produção de insetos como ferramenta para uma agroindústria mais sustentável” com a ENTOGREEN,
- Palestra: “A importância de comunicar a sustentabilidade: O caso do El Corte Inglês”,
- Palestra: “Oferta El Corte Inglês de produtos biológicos”.
- Webinars no âmbito do Programa Eco-Escola

ANEXO B. Investigação/Inovação/Empreendedorismo

B.1. Centros de investigação

- CBQF (Centro de Biotecnologia e Química Fina) projetos que visam compreender o efeito das alterações climáticas na nutrição dos alimentos, avaliação da pegada ambiental dos alimentos de origem animal ou as suas alternativas vegetais, no sentido da promoção do consumo alimentar mais sustentável.
- CiTUR (Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo)
- MARE (Centro de Ciências do Mar e Ambiente)

B.2. Projetos de investigação financiados

- Projeto Europeu TRUE (Transition Pathways for Sustainable Legume-Systems in Europe) pretende promover sistemas de produção e consumo mais sustentáveis na europa, incluindo em Portugal, através de investigação na área da agronomia, sociologia, ciências políticas, economia, big data e nutrição e desenvolvimento de produtos sustentáveis.
- Projeto INCREASE (Intelligent collections of Food legumes genetic resources for European agrifood systems), que utiliza a ciência do cidadão para promover a agrobiodiversidade e as leguminosas, tendo distribuído milhares de variedades de feijão comum na europa pelos cidadãos, incluído os portugueses.
- Projeto LeguCon, financiado pela Gulbenkian ciência, cujo público-alvo são agricultores, produtores, associações/cooperativas agrícolas, agentes de desenvolvimento rural.
- Projeto RADIANT - Realizing Dynamic Value Chains using under Utilized crops), promovendo a integração de culturas desfavorecidas e altamente nutritivas em sistemas de cultivo e nas cadeias de valor, promovendo a biodiversidade no campo e nos pratos dos consumidores.
- Projetos BIOma – Integrated BIOeconomics solutions for the Mobilization of the Agrifood chain
- Projeto Nutriage Promoção do envelhecimento saudável através da dieta atlântica
- Projeto S4Agro- S4Agro | Soluções Sustentáveis para o Setor Agroindustrial,
- Projeto REVITAGRI - Revitalização dos setores produtivos tradicionais do PNPG
- Área estratégica "Recursos Naturais, Agroalimentar e Ambiente - https://www.uc.pt/iii/areas_estrategicas/recursosnaturais_agroalimentar_ambiente
- Projeto ReNATURE - Valorização dos Recursos Naturais Endógenos da Região Centro;
- Projeto RESCUING SEED'S HERITAGE (ReSEED) - análise da evolução histórica da agricultura, do cultivo de sementes, a envolvente ambiental e a ação humana - https://reseed.uc.pt/
- Projeto EcoStack -- estratégias de produção de colheitas ambiental, económica e socialmente sustentáveis;
- Projeto CROPEO;
- Projeto Colegio F3 – Food, Farming & Forestry
- Projetos classificados no âmbito do ODS 12

B.3. Artigos científicos e publicações

- Uma IES promove uma ação de classificação, realizada por convite aos professores e investigadores, dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável cobertos pelos seus artigos científicos, contemplando os ODS2 (erradicar a fome) e ODS12 (produção e consumo sustentáveis);

- Uma IES publicou um livro, "Dieta Mediterrânica em Portugal: Cultura, Alimentação e Saúde", que representa um modesto contributo para a salvaguarda e a transmissão, às gerações vindouras, deste valioso património que a Dieta Mediterrânica representa.

- Uma IES publicou um Guia de Boas Práticas Ambientais que inclui item de Alimentação Sustentável

- Uma IES identificou várias publicações do Observatório da Responsabilidade Social e Instituições de Ensino Superior (ORSIES), que é uma rede colaborativa composta por 30 Instituições de Ensino Superior, neste âmbito o *Livro Verde sobre Responsabilidade Social* - A Recomendação 1.6.3. define *iniciativas na área da alimentação saudável:* monitorização das ementas dos bares e das cantinas e máquinas de *vending*, com a proibição de produtos não saudáveis; obrigatoriedade de todas as ementas em todas as cantinas escolares disponibilizarem a informação nutricional; divulgação da dieta mediterrânica; utilização de produtos alimentares biológicos, sempre que possível; consultas de nutrição e medicina através de redes de cooperação entre IES; disponibilização de espaços com micro-ondas e condições para usufruir de refeições trazidas de casa. O *Relatório sobre Ações de Responsabilidade Social*, compila todas as ações (incluindo as alimentares) de responsabilidade social (internas e externas) que as IES portuguesas desenvolveram durante a pandemia de coronavírus. O *Livro de Indicadores RS,* contempla um indicador que foca sobre se a IES dispõe de programas de sensibilização/formação sobre saúde e segurança, como alimentação saudável e exercício físico. O *Manual de Responsabilidade Social Universitária* também foca aspetos mínimos propondo uma reflexão sobre a existência de uma política institucional para uma alimentação saudável no campus.

B.4. Trabalhos académicos (teses de doutoramento e mestrado)

- A maior parte das respostas das IES é realizada no sentido de indicar a existência de vários trabalhos académicos no âmbito da sustentabilidade, mas sem realizar a listagem. Apenas uma instituição dirige para um exemplo de Teses de Mestrado sobre o Tema (ex. B.5. Organização de Conferências/Seminários

B.5. Conferências, congressos e seminários organizados pelas IES na temática.

- Conferencia alimentar - CISA (Conferência de Inovação e Segurança Alimentar)
- Seminário "Recursos, Alimentação e Sociedade nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável"
- Organização do VI Congresso Português de Alimentação e Autarquias subordinado ao tema da Sustentabilidade
- Conferência “A Dieta Mediterrânica em Portugal: Cultura, Alimentação e Saúde”.
- Seminários temáticos “A Dimensão Cultural da Dieta Mediterrânica”, “Dieta Mediterrânica e Sustentabilidade: Território, Agricultura e Pescas”, e “Dieta Mediterrânica: Estilos de Vida, Alimentação e Saúde”.
-

B.6. Participação em Redes colaborativas nacionais

- Colab4Food - Produtos alimentares nutritivos | Processos sustentáveis | Economia Circular,
- COTHN - Promoção do desenvolvimento da fileira hortofrutícola nacional, através da investigação aplicada,
- CCPAM - agrega produtores, indústria, associações, SCTN e autarquias, em parceria com o MAFDR,
- CULTIVAR - Rede de competências | Desenvolvimento sustentável | Inovação no setor agroalimentar,
- INOVMILHO - Produtores de milho e sorgo | Técnicas e tecnologias ambientalmente sustentáveis | Competitividade socioeconómica das explorações agrícolas; MobFood - https://mobfood.pt/ - mobilização do conhecimento científico e tecnológico em resposta aos desafios do mercado agroalimentar,
- Rede AGRO - Rede Temática Interdisciplinar do Agro-Alimentar e Florestal da ULisboa,
- Coordenação de Rede Nacional para a Salvaguarda da Dieta mediterrânica

B.7. Palestras internas

- Palestras sobre nutrição.

B.8. Projetos multidisciplinares realizados por/com estudantes

- Uma IES identificou o projeto- Fruta à Moda Antiga, vencedor da Academia GRACE,
- Através da participação da comunidade académica no projeto "Horta à Porta", o qual resulta de uma parceria com stakeholders locais
- Produção própria de hortícolas e frutícolas, com criação de um canteiro de ervas aromáticas para Cantinas e comunidade académica usar;
- Disponibilização de talhões para produção de hortícolas aos colaboradores e estudantes
- Projetos no âmbito do Programa Eco-Escolas
- Participação no desafio Eco-Escolas "Alimentação Saudável e Sustentável", com o trabalho "Eco-ementa"

B.9. Inovação: novos produtos alimentares

- Projetos relacionados com a Produção Alimentar, em especial na inovação de *novos produtos alimentares* de base sustentável (CiTUR E MARE). Exemplos são o pão de Algas, o gelado de kefir, hambúrguer e almôndegas de cavala, smart fish, food tourism.

ANEXO C. Gestão

C.1. Liderança da política para a sustentabilidade da alimentação da IES, coordenação, envolvimento de unidades internas (afirmações onde se pode concluir que está estabelecida a liderança)

- Serviços de Ação Social (SAS),
- Serviço de Saúde Ocupacional e Ambiental (SSOA),
- Gabinete de Saúde e Bem-Estar
- Unidades orgânicas de ensino de Saúde,
- Unidades orgânicas de ensino de Agronomia

C.2. Estratégia geral da IES, concessão da exploração, gestão própria, experiências piloto (afirmações onde se pode concluir que está estabelecida uma estratégia)

- A IES disponibilizou-se um espaço de alimentação saudável explorado através da GoNatural
- A IES considera uma área estratégica de investigação "Recursos Naturais, Agroalimentar e Ambiente"
- A IES não controla diretamente a oferta de alimentos nas instalações, sendo todos os espaços concessionados.

C.3. Política de compras: fornecedores: concurso, opções da cadeia logística, proximidade, preço, confiança, flexibilidade (afirmações onde se pode concluir que está estabelecida uma política de compras)

- Cadeias de fornecimento de percurso curto
- Proposta para o caderno de encargos do concurso para a exploração dos bares

C.4. Política da oferta, espaços, flexibilidade, variedade, orçamento, custo, preços (afirmações onde se pode concluir que está estabelecida uma política de oferta)

- Take-away

C.5. Política de Segurança Alimentar e da Qualidade: diversidade, avaliação de necessidades, avaliação da satisfação (afirmações onde se pode concluir que está estabelecida uma política de segurança)

- Prato Vegetariano nas Cantinas desde 2018
- Disponibilizar consultas de aconselhamento nutricional;
- Apresentar candidatura ao Projeto Selo de Excelência "Alimentação Saudável no Ensino Superior".
- Garantir o fornecimento de refeições seguras nos diferentes espaços de refeição, através do cumprimento do HACCP;
- Desincentivar e avaliar o desperdício alimentar;
- Adequar as capitações fornecidas dos diferentes componentes da refeição às necessidades nutricionais dos consumidores;
- Promover a recolha de resíduos orgânicos destinados à compostagem;
- Promover a reciclagem nos campis;
- Promover a redução do uso do plástico.
- Restaurante exclusivamente dedicado à alimentação vegetariana;
- Estabelecimento de cadeias de fornecimento de percurso curto com fornecedores locais;
- Prática da alimentação mediterrânica, privilegiando produtos sazonais;
- Inclusão incremental na alimentação de produtos mais sustentáveis, mormente componente proteica de origem vegetal (leguminosas);
- Aumento da literacia em saúde alimentar, assim fomentando atitudes e comportamentos alimentares mais saudáveis e mais sustentáveis,
- Aumento do nível de satisfação dos consumidores de produtos alimentares produzidos na e pela IES;
- Redução do desperdício alimentar;
- Melhoria da qualidade dos produtos alimentares;
- Aumento da diversidade de produtos alimentares;
- Especialização na produção alimentar, com expressão no aumento de unidades alimentares diferenciadas (restaurante normal, restaurante de grelhados, restaurante vegetariano, cantinas sociais;
- Aumento da capacidade de produção especializada, de auto-fornecimento e de distribuição própria.

C.6. Política de desperdícios alimentares

- Projeto Zero Desperdício

C.7. Política de embalagens e plásticos descartáveis

- Redução de consumo de papel e plástico nas cantinas),

C.8. Planeamento

- Promoção da aquisição prévia das refeições e estudo do histórico para definição mais ajustada do número de refeições a confecionar,

C.9. Certificações

- Selo de Excelência - "Alimentação Saudável no Ensino Superior", da DGS
- Declaração de Compromisso "Produção Sustentável Consumo Sustentável" da CNCDA

C.10. Controlo e monitorização: segurança, qualidade, ementas, nutrientes, graus de satisfação, desperdício, efeito das medidas

- Controlo das ementas nos refeitórios da IES
- Medição diária do sal na sopa
- Medição de desperdícios alimentares (kg/semana)
- De uma campanha de quantificação do desperdício alimentar na cantina da Universidade, conclui-se que, em média, por semana, são desperdiçados 25,12 Kg de comida (3,6 kg por dia).
- Não existe uma metodologia de monitorização da eficácia das medidas implementadas junto da comunidade académica

C.11. Planeamento, stocks, conservação no frio, eficiência energética, lavagem e desinfeção

- Rigor na receção das matérias-primas para evitar perdas por défice de qualidade (frescura, embalagem, prazos, rótulos, especificidade);
- Controlo de prazos de validade dos stocks e escoamento de produtos com aproximação do fim do prazo de validade;
- Incentivar a reserva antecipada das refeições;
- Sensibilizar as equipas operacionais para confecionar refeições por defeito;
- Aproximar a quantidade de aquisição de frescos à previsão de consumo dos mesmos;
- Boas praticas de armazenagem;
- Boas praticas de manuseamento de géneros.

C.12. Práticas de desperdícios alimentares

- Doação de Sobras Alimentares à população carenciada e referenciada
- Instalações de compostores para o aproveitamento dos resíduos de confeção alimentar.
- Aproveitamento de sobras para alimentação de animais domésticos.
- Instalação de 10 compostores, com capacidade de 200 litros cada, para produção de composto a partir dos resíduos orgânicos de origem vegetal provenientes da atividade da cantina e bares da IES, assim como da Residência de Estudantes.
- Reaproveitamento de sobras para alimentação de animais domésticos pertencentes aos funcionários da cantina e bares
- Instalação de 3 compostores no campus

C.13. Medidas operacionais na linha da Cantina e unidades Alimentares

- Boas práticas implementadas para operacionalizar o Selo de Excelência - "Alimentação Saudável no Ensino Superior", da DGS
- A não disponibilização de refrigerantes
- Disponibilização diária para escolha da sobremesa de 2 peças de fruta vs 1 doce
- A sopa é **confecionada** com uma grande variedade de legumes
- Disponibilização de saladas ou legumes cozidos.
- Aumento da oferta de leguminosas nas refeições servidas nas cantinas e outros espaços que fornecem refeições;
- Aumento da disponibilidade de água nos espaços de utilização comum da instituição, através de bebedouros e de acesso gratuito a água da rede pública em todos os espaços que comercializem alimentos (ex.: jarros de água sempre disponíveis e visíveis);
- Não disponibilização de saleiros e molhos (ketchup, mostarda, maionese), promovendo a redução de sal nas refeições em todos os espaços que comercializem alimentos;
- Assegurar que o pão disponível para consumo nos serviços de alimentação é escuro ou de farinha integral e que apresenta um teor de sal inferior a 1 g por 100 g de pão;
- Eliminação de descartáveis nas unidades alimentares (copos, palhetas, saquetas, talheres...);
- Eliminação de descartáveis nos coffee-break;
- Substituição de copos e palhetas de plástico nas máquinas automáticas de bebidas quentes;

- Colocação de “ilha de reciclagem” em todos os bares;
- Reforçar as ações de sensibilização para os utilizadores colaborarem nas operações de triagem dos resíduos.
- Campanha de sensibilização para a redução da utilização de toalhetes de papel de acordo com o seguinte: Todos os tabuleiros utilizados têm os mesmos procedimentos de higienização que os copos, talheres e pratos;
- Promoção de utilização de embalagens reutilizáveis no serviço de take away;
- Implementado o sistema de distribuidores de talheres (eliminar saqueta) e redução de toalhetes nas cantinas;
- Novos comportamentos na confeção das ementas: confeção de batatas com casca; aproveitamento da casca da maçã na salada de fruta
- Introdução de uma nova sobremesa – Pudim Molotov (aproveitamento das claras de ovo);
- Aproveitamento dos talos da couve e alface na confeção da sopa;
- Aproveitamento de pão em torradas, pão ralado e croutons para sopas e saladas;
- Aproveitamento de fruta madura através da sua transformação em purés;
- Aproveitamento de pão para a confeção de doces de Natal;
- Introdução do Xiribitatatá (cesto de massa recheado de aproveitamentos [vegetariano, de carne ou de peixe] e com o nome inspirado num célebre grito da academia).
- Desenvolvimento de iniciativas de incentivo à redução do desperdício alimentar, apelando ao consumo adequado às necessidades individuais, com monitorização do desperdício e promoção de medidas de otimização de processos e recursos.

C.14. Atividades, projetos, programas

- O projeto City Loops (em desenvolvimento) permitirá a redução do desperdício alimentar na sua origem, uma vez que, a existência duma ferramenta preditiva da procura, permitirá um planeamento e produção alimentares mais ajustado às necessidades efetivas
- Participação na Campanha Papel por Alimentos, do Banco Alimentar Contra a Fome
- plantadas 7 espécies de aromáticas

ANEXO D. Ligação à comunidade

Parcerias Externas

D.1. Entidades de saúde, de investigação, de governo local e nacional e de apoio aos idosos

- Direção Geral de Saúde; Administração Regional de Saúde; Unidades Locais de Saúde
- Autarquias: CMLeiria, CM Funchal e CM Porto e outra não descrita: Junta de Freguesia de Paranhos, empresas municipais: Novo Verde, Porto Ambiente,
- DGAV - Direcção Geral de Alimentação e Veterinária,
- Secretaria de Estado da Alimentação e Investigação Agroalimentar;
- Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária
- Estabelecimento de Ensino Público e associação de jardim- de- infância, privado (2)
- Lares de idosos (1)

D.2. Corporativas

- Empresas da indústria, da distribuição e retalho alimentar: Nestlé, Continente, El Corte Inglês; Lipor; Nigel, GoNatural, Sustainmeals; Calé, Receituaruim, Algaplus, Nautilus, Emanha, Frubaça; Copa; APCER; 2Go Out Consulting
- entidades acolhedoras de estagiários, desenvolvimento de campanhas, inovação de produtos alimentares e de gestão da qualidade - implementação do sistema HACCP

D.3. Instituições: Públicas e Privadas

Organizações Não Governamentais: Doca Pescas; Cooperativa Lemon People; Refood; Caregivers Portugal; FAO Portugal; AGAVI; Associação Dariacordar; Banco Alimentar Contra a Fome,; Associação Bandeira Azul da Europa – ABAE

D.4. Produtores locais biológicos e cadeias curtas de abastecimento de cadeias

D.5. Agências de Financiamento de projetos financiados, nacionais e internacionais (FCT, H2020, ADI, PRIMA, etc), ERA-Net ARIMNet2

Parcerias Internas

D.6. Interdisciplinar, Licenciatura, Unidade Orgânicas de Ciências de Nutrição, outras áreas científicas e cursos: a unidades orgânicas, escolas de saúde, de turismo, agrárias, Faculdade de Ciências de Nutrição e Faculdades de Ciências

D.7. Serviços de ação Social entre serviços, com unidades orgânicas, com centros de investigação, com curso de nutrição

- Parceria com escolas, redes colaborativas; instituto de investigação interdisciplinar, unidades orgânicas, biblioteca José Saramago na realização de workshop e palestra "Bem comer, bem viver", com a participação de estudantes do curso de Nutrição e Dietética; palestra sobre alimentação equilibrada, orientada por Enfermeira; as sobremesas saudáveis, servidas na cantina, vão ser preparadas por estudantes do 3.º ano do curso de Gestão Turística e Hoteleira, sob a orientação do chefe de cozinha e docente da ESTM.
- Candidatura Selo de Excelência Alimentar (DGS) e implementação das medidas operacionais
- Desenvolvimento de iniciativas de incentivo à redução do desperdício alimentar, apelando ao consumo adequado, à monitorização do desperdício e promoção de medidas de otimização de processos e recursos. Campanhas de sensibilização por meio de mensagens na cantina, nos meios de comunicação e nas redes sociais.
- Serviços de Ação Social

D.8. Projetos de estudantes

- Fruta à Moda Antiga; doação de sobras limpas;

D.9. Projeto para a comunidade

- Intra campi: Workshops, formação prática, capacitação da comunidade; Promoção do hábito de comer o pequeno-almoço; Selo de Excelência da Alimentação Sustentável, Campanhas de desperdício alimentar, resíduos orgânicos e reciclagem
- Intra e extra campi: eventos: comunidade é convidada a participar a assistir quer também a promover os seus produtos; Gabinete de Saúde e Bem Estar e consulta de nutrição

D.10 Projetos de Investigação, cooperação Interinstitucional, nacional e internacional

- Rede de Instituições do Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica; Colégio F3 – Food, Farming & Forestry; Rede AGRO - Rede Temática Interdisciplinar do Agro-Alimentar e Florestal; Programa 5 ao Dia - Integra a Alianza Internacional de Associaciones Y Movimentos "5 al Día" (AIAM5); Healthy Campus; Observatório Nacional da Produção Biológica; Colab4Food ; COTHN; CCPAM; MAFDR; CULTIVAR; INOVMILHO; MobFood; Projeto Zero Desperdício; Projeto Dose Certa; City Loops

- Envolvimento com unidades curriculares para desenvolvimento dos ícones alimentares