Universidade do Algarve acolhe 1º Hackthon "Pratos Locais, Escolas Globais"

Idioma
Undefined



A Universidade do Algarve e a Associação In Loco, entidades parceiras no projeto Revitalgarve, organizam o 1º Hackathon "Pratos Locais, Escolas Globais", que terá lugar no dia 14 de fevereiro de 2025, das 09h00 às 13h00, no Anfiteatro José Silvestre – Edifício ISE, Campus da Penha, Universidade do Algarve.

Este evento destina-se principalmente a dirigentes, profissionais da saúde e educação, diretores de agrupamentos de escolas, executivos municipais ligados à educação, saúde e produção agrícola sustentável, nutricionistas, responsáveis de economato, produtores agrícolas, representantes do setor da pesca, associações de estudantes e associações de pais, entre outros atores fundamentais para a implementação de soluções sustentáveis na alimentação escolar.

Porquê Participar?

A alimentação escolar tem um impacto direto na saúde infantil, na sustentabilidade dos territórios e na valorização dos produtos locais.

Este Hackathon pretende:

- Discutir desafios e oportunidades na implementação de **ementas escolares baseadas na Dieta Mediterrânica**;

-Apresentar um diagnóstico da **realidade das cantinas escolares no Algarve** com base em auditorias e estudos recentes;

Explorar soluções inovadoras para melhorar a qualidade das refeições escolares, a partir da **produção local e sustentável**.

Temas em Destaque:

Ementas Escolares Sustentáveis: Desafios e Oportunidades – Rui Lima (DGE) e Maria João Gregório* (DGS).

- Desafios e oportunidades na alimentação escolar saudável e local.

- importância da Dieta Mediterrânica nas escolas.

- Impacto da sazonalidade e produção local na saúde infantil e sustentabilidade.

Realidade das Cantinas Escolares no Algarve: Perspetivas Locais e Desafios - Pedro Santos (DGEstE Algarve) Alexandra Monteiro (ARS Algarve) e Maria Clara Garcia (DGS).

- Auditorias às cantinas escolares e qualidade microbiológica das refeições

- Impacto da contaminação alimentar e a importância da produção biológica

Para uma Cantina Sustentável: Estrutura e Objetivos do Grupo de Trabalho – Maria Palma Mateus (UALg) e Grupo de Trabalho Revitalgarve.

- Justificação da criação de ementas escolares baseadas na Dieta Mediterrânica.

- Benefícios para os municípios e modelo de adesão.

- Apresentação preliminar da ferramenta digital e espaço para debate.

Avaliação e Reflexão – Dinâmica de Grupo - GT Revitalgarve

- Identificação dos principais desafios e oportunidades discutidos ao longo do evento.

- Reflexão sobre as prioridades de ação e propostas concretas para a implementação de ementas escolares sustentáveis.

Confirme a sua presença até 10 de fevereiro de 2025, através de resposta ao **endereço de email** artur.gregorio@in-loco.pt [1].

Consulte o programa do evento

Image not found or type unknown

Fonte: Site do revitalgarve

Source URL (modified on 07/02/2025 - 11:33): http://dietamediterranica.pt/?q=pt/not%C3%ADcias-revitalgarve/universidade-do-algarve-acolhe-1%C2%BA-hackthon-pratos-locais-escolas-globais

Links
[1] mailto:artur.gregorio@in-loco.pt