



Plano de Atividades para a Salvaguarda da DM na região do Algarve 2023-2027

Cofinanciado por:



**SALVAGUARDA
DA DIETA MEDITERRÂNICA
PLANO DE ATIVIDADES
2018-2021
PARA A REGIÃO
DO ALGARVE**

1.	INTRODUÇÃO	4
2.	VETORES ESTRATÉGICOS	5
2.1	IDENTIFICAÇÃO, INVESTIGAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO	5
2.2	PRESERVAÇÃO E PROTEÇÃO	9
2.3	PROMOÇÃO, VALORIZAÇÃO	13
2.4	TRANSMISSÃO, ATRAVÉS DA EDUCAÇÃO FORMAL E NÃO FORMAL	16
3.	INDICADORES	19
3.1	INDICADORES: IDENTIFICAÇÃO, INVESTIGAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO	19
3.2	INDICADORES: PRESERVAÇÃO E PROTEÇÃO	20
3.3.	INDICADORES: PROMOÇÃO, VALORIZAÇÃO	21
3.4.	INDICADORES: TRANSMISSÃO, ATRAVÉS DA EDUCAÇÃO FORMAL E NÃO FORMAL	22
4.	DESENVOLVIMENTOS PARA O FUTURO	23

Calendarização:

1. Identificação dos interlocutores de cada entidade: 2 a 19 de maio
2. Preparação logística das sessões de trabalho: 20 de maio a 1 de junho
3. Sessão de trabalho com os interlocutores das entidades: 2 de junho
4. Definição e entrega das ações por cada grupo de trabalho: 3 a 29 de junho
5. Apresentação das ações aos interlocutores das entidades: 30 de junho
6. Objetivos e Iniciativas estratégicas e ações: fechados até 31 de agosto
7. Elaboração da primeira versão do Plano de Salvaguarda da DM: até ao final de setembro
8. Consulta pública: outubro/novembro
9. Versão final : 4 de dezembro



Plano de Atividades obedece à seguinte estrutura, consecutivamente aplicada a cada um dos vetores:

- V1. Identificação, Investigação e Documentação (dos recursos da DM);
- V2. Preservação e proteção (gestão dos recursos da DM para evitar a sua perda/degradação);
- V3. Promoção e valorização (disseminação e exploração das potencialidades dos recursos da DM);
- V4. Transmissão de conhecimento (capacitação formal e informal)

- Objetivo estratégico (1 por cada vetor)
- Iniciativa estratégica (1 por cada objetivo estratégico)
- Ação ou ações previstas (4 por iniciativa estratégica, incluem: designação, descrição, processos, intervenientes e resultados esperados)
- Indicadores de execução, metas e instrumentos de recolha da informação



Áreas temáticas para a concretização dos objetivos e iniciativas estratégicos:

- 1 – Produção, transformação e comercialização de alimentos
- 2 – Biodiversidade e património natural
- 3 – Património cultural
- 4 – Estilo de vida e alimentação

Criação de 4 grupos de trabalho (GT) por área temática:

- 1 – Convite às entidades da região, não sendo obrigatória a indicação de interlocutor para todas as áreas;
- 2 – Identificação dos principais desafios por área temática na região do Algarve;
- 3 – Sessões de trabalho, por área temática, para elaboração de propostas de ação e respetivos indicadores, metas e instrumentos de recolha da informação.



Entidades que participaram

1. Agrupamento de Alfarroba e Amêndoa, CRL
2. Administração Regional de Saúde do Algarve, IP
3. ALBIO- Associação de Produtores Agroecológicos do Algarve
4. Associação Almargem
5. Associação dos Industriais Hoteleiros e Similares do Algarve
6. Associação Ecotopia Activa
7. Associação In Loco
8. Associação para a Valorização do Salgado de Castro Marim
9. Associação para uma Aquacultura Sustentável e Inteligente (S2AQUAcoLAB)
10. Câmara Municipal de Tavira
11. Centro Ciência Viva de Tavira
12. Centro Ciência Viva do Algarve
13. Centro de Estudos em Arqueologia Artes e Ciências do Património- CEAACP
14. Centro Hospitalar Universitário do Algarve
15. Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, I.P.
16. Comissão Vitivinícola do Algarve
17. Comunidade Intermunicipal do Algarve
18. Direção Regional de Agricultura e Pesca do Algarve
19. Direção Regional de Cultura do Algarve
20. Docapesca
21. Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António
22. Escola Profissional de Alte Cândido Guerreiro
23. Glocal Faro
24. GreenColab - Associação Oceano Verde
25. KIPT Colab
26. Região de Turismo do Algarve
27. Terras de sal, crl
28. Tertúlia Algarvia
29. Universidade do Algarve
30. Vicentina - Associação para o Desenvolvimento do Sudoeste



Principais desafios identificados pelas entidades, por área temática:

DESAFIOS. PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS		
Garantir o financiamento para projetos que incluam rastreabilidade das matérias-primas e dos alimentos confeccionados.	Preservar as tradições associadas ao conceito da dieta mediterrânica "saber-fazer".	Desenvolver o destino de forma sustentável, garantindo o fluxo turístico sem exceder a capacidade de carga. Adequar a promoção em função dos fluxos turísticos.
Aumento e valorização da produção em modo de produção biológico	Reestruturar a comercialização em regime de circuitos curtos	Incentivar, promover restauração de base local - produtos locais da época com meus de cariz mediterrânico
Aproximar consumidores, produtores e transformadores.	Fornecer condições p/ que possam criar melhores sistemas alimentares, produtos -sãos, saudáveis, sazonais e saborosos- num contexto de alterações climáticas, escassez de água e crises económicas.	Salvaguardar os agro-ecossistemas regionais.
Potenciar modos de produção sustentáveis, regenerativos.	Promover o consumo responsável de produtos biológicos regionais.	Criar unidades de transformação comunitárias.
Apoiar agrupamentos de produção, cadeias curtas comercialização, campanhas sensibilização.	Incentivar o pomar de sequeiro.	Melhorar o perfil nutricional da dieta mediterrânica adotando as algas marinhas como uma rica fonte de proteínas, minerais e vitaminas, incorporando este "ingrediente" em receitas tradicionais para diversificar o sabor, e também promover mais saúde.
Educar grossistas e retalhistas sobre a importância de disponibilizar o produto de algas (ou apenas algas) para o consumidor final, destacando os benefícios nutricionais, sensoriais e funcionais da incorporação de algas marinhas nos alimentos.	Expandir a quota de mercado dos produtos prontos a consumir/cozinhar enriquecidos com algas ricas em nutrientes, contribuindo para o crescimento da dieta mediterrânica.	Manter os alimentos locais e de origem endógena como prioridade face a novos alimentos trendy.
Manter e aumentar uma rede de produtores hortofrutícolas de caráter familiar que permita a resiliência e segurança alimentar da região	Integrar a RTA e seus associados hotéis e restaurantes como consumidores e promotores principais da cultura gastronómica e organolética da região em conjunto com as escolas de hotelaria e em circuitos curtos com os produtores tipo "comprado na praça	Passagem de conhecimento ancestral de como misturar culturas evitando a utilização de químicos e combater as pragas. Técnicas de melhoria da qualidade dos terrenos e promover a agricultura mais sustentável face às alterações climáticas
Promover a interligação entre a investigação e a criação de novos produtos com base em recursos endógenos.	Circuitos curtos e promoção e divulgação dos mercados municipais. Dinamização de novas atividades nos mercados municipais.	Garantir a continuidade dos hábitos alimentares da Dieta Mediterrânica.
Perceber a tradição alimentar mediterrânica como fator de unidade cultural europeia.	Promover na juventude os valores dos hábitos alimentares da DM.	Fomentar a produção dos produtos na região
Criar mecanismos de escoamento desses produtos gerando riqueza e sustentabilidade aos mesmos.	Promover atividades regulares nos diversos municípios que incentivem um estilo de alimentação saudável e se criem hábitos de consumo destes produtos. Um grande desafio, torná-los acessíveis a todos em matéria de acessibilidade e preços.	Investigação na área do património cultural ligado à Dieta Mediterrânica e partilha de resultados.
Ações de formação e divulgação dirigidas a produtores e consumidores	Transmissão de conhecimento e divulgação da experimentação desenvolvida nos centros técnicos.	Caracterização da produção local de alimentos tradicionais.
Criação de uma rede local de produção de alimentos tradicionais.	Aplicação de tecnologias que melhorem a conservação e a comercialização de alimentos tradicionais.	Manter os métodos de produção, de forma a garantir a originalidade e integridade dos alimentos de acordo com as práticas mais antigas
Continuação da promoção de produtos hortofrutícolas típicos, tais como, o figo, a alfarroba, o medronho, grão seco e plantas aromáticas.	Capacitação e orientação de jovens produtores, no sentido da promoção de produção de produtos endógenos, sustentáveis e adequados ao nosso clima.	Associação de novas tecnologias para verificação da qualidade dos produtos à colheita e na sua produção.

DESAFIOS. BIODIVERSIDADE E PATRIMÓNIO NATURAL		
Incentivar a manutenção de ecossistemas de montado	Associar a dieta mediterrânica aos ecossistemas mediterrânicos	Valorizar a fruição de espaços naturais mediterrânicos
Salvaguardar a biodiversidade e agrobiodiversidade,	Mitigar os impactos das alterações climáticas e uso sustentável dos recursos naturais. Combater a desertificação.	Manter os matos e vegetação autóctone
Proteger o mar	Criação de um maior número de áreas protegidas com a vista à preservação do património natural mediterrânico.	Alertar e sensibilizar para a importância e relevância do património autóctone natural e as suas vantagens ambientais, sociais e económicas. Salientar também a sua importância para a preservação da identidade regional e impacto na atração turística.
Fornecer incentivos remuneratórios ou de capacitação para a plantação e gestão sustentável (com base em princípios de economia circular) de vegetação	Incentivar o pomar de sequeiro	Ciclo da Água e Ciclo do Carbono - Impedir a destruição da paisagem mediterrânica - urbanização e agricultura intensiva, florestação com espécies
autóctone fundamental para o desempenho de serviços ecossistémicos essenciais à vida do planeta.		mediterrânicas, proteção de áreas de recarga de aquíferos
Apoiar e preservar o sistema de produção agro-florestal ancestral - apoio à agricultura que utilize sistemas de produção que contribuam para a biodiversidade, a valorização dos solos, da água e do ciclo do carbono	Proteger e preservar os recursos naturais, a flora e fauna dos ecossistemas mediterrânicos	Recuperação e cultivo de variedades tradicionais esquecidas e menos conhecidas, adaptadas às características de solos e clima, através de campos de cultivo instalados para demonstrar capacidades e potencialidades das variedades e espécies.
Preservação e divulgação in loco das paisagens naturais e cultivadas da região, regenerando e protegendo os solos e mantendo modos de produção que sejam adequados à região e resilientes em matéria de adaptação climática	Recuperação e vivenciar tradições/saberes através de ações de demonstração e visita de campos e paisagens, introduzindo a gastronomia, história e identificação do património, fauna e flora e promover a interação social entre residente e visitante.	Desenvolver atividades que garantam o bom funcionamento dos Ciclos da Água e do Carbono
Desenvolver atividades que garantam o bom funcionamento dos Ciclos da Água e do Carbono	Preservação dos recursos naturais e dos ecossistemas - solo, água, ar, fauna e flora	Identificação de produtores e inventariação das espécies agrícolas, pecuárias, piscícolas e seus produtos na região do Algarve, associadas à DM, e caracterização da sua produção, com técnicas sustentáveis.
Valorização e inovação de alimentos ligados à DM	Definição e implementação de uma estratégia de marketing para os produtos locais associados à DM	

Principais desafios identificados pelas entidades por área temática:

DESAFIOS. PATRIMÓNIO CULTURAL		
Promoção	Distribuição	Capacitar de forma massiva a população da região, independentemente da idade, profissão e estrato social, da acera do que é a Dieta Mediterrânica, quais os seus princípios, benefícios para a saúde, e como aplicá-la no dia-a-dia.
Promover através de discriminação positiva empreendedorismo empresarial direcionado para atividades económicas que contribuam para o aumento, produção e comercialização de alimentos saudáveis e que se enquadram nos princípios da Dieta Mediterrânica.	Promover através de discriminação positiva empreendedorismo empresarial direcionado para atividades económicas que contribuam para o aumento, produção e comercialização de alimentos saudáveis e que se enquadram nos princípios da Dieta Mediterrânica.	Garantir financiamento para a valorização do património, material e imaterial.
Preservar as tradições associadas ao conceito da dieta mediterrânica - saber-fazer.	Desenvolver o destino de forma sustentável, garantindo o fluxo turístico sem exceder a capacidade de carga. Adequar a promoção em função dos fluxos turísticos.	Reconhecer o património cultural como parte integrante da Dieta Mediterrânica
Aproximar o património cultural da vivência do dia-a-dia	Salvaguardar o património cultural de forma a evitar a sua delapidação permanente	Reduzir e respeitar. Reduzir os impactos/danos/ usos, reduzir as cadeias de valor (investir em cadeias locais, de proximidade, de base biológica). Respeitar o território, ou seja, produzir, transformar e comercializar em equilíbrio com o ecossistema.
Diversificar e organizar, em particular por parte dos produtores, mas também comerciantes locais e regionais.	Equidade, justiça e transparência. Acesso aos mercados, aos preços justos e à informação. Transparência de todo o processo, da produção (terra ou mar) até ao prato.	Sistemas hidráulicos tradicionais e gestão da água
Metodologias tradicionais de condução e gestão da produção agrícola e respetivos instrumentos.	Ciclos de vida de acordo com as estações do ano. A sazonalidade, a sequência das tarefas agrícolas e familiares	Reabilitar as antigas aldeias piscatórias para garantir a identidade cultural destes territórios associados à dieta mediterrânea. A arquitetura vernacular deve ser promovida enquanto produto turístico.
Reabilitar o edificado e a paisagem tradicional associada às antigas quintas para garantir a identidade cultural. Incluindo o património associado a sistemas centenários de abastecimento de água e rega.	Identificar o património imaterial nestes territórios mediterrâneos.	Criação de Museu dedicado à DM e à sua história por forma a divulgar e preservar o conhecimento de uma cultura alimentar tão única e peculiar, que tem sido passada ao longo dos séculos desde as mais ancestrais sociedades humanas.
Promoção de programas de intercâmbio cultural entre os vários países do Mediterrâneo, nos quais as tradições culinárias desempenham um papel central, permitindo a troca de conhecimentos e práticas relacionadas com a Dieta Mediterrânea.	Identificação e apoio para a preservação dos terrenos e técnicas agrícolas tradicionais relacionados com os contextos de produção de alimentos essenciais para a Dieta Mediterrânea.	Investigação transdisciplinar da paisagem do Algarve enquanto expressão de uma determinada cultura, para a [re]delimitação de unidades de paisagem, considerando a relação território/ arquitetura/modo de vida/padrão alimentar.
Educação e consciencialização, que pode ser feita através de campanhas de consciencialização, programas educacionais em escolas, eventos culturais e workshops que ensinem as práticas tradicionais da culinária mediterrânica.	Promoção de produtos locais, através do apoio dado a agricultores locais, estabelecendo mercados de agricultores e promovendo a compra de alimentos regionais.	Conservação e revitalização das práticas culinárias tradicionais, através de programas de formação, oficinas de culinária, festivais gastronómicos e apoio a restaurantes e estabelecimentos que seguem as tradições culinárias mediterrânicas.
Utilizar a dieta mediterrânica como uma marca na divulgação e angariação de turistas e acima de tudo enraizar estas práticas junto da nossa população.	Inventário dos bens naturais e materiais associados à Dieta Mediterrânica; e identificação das comunidades, que produzem, transformam, comercializam e consomem, e práticas que lhe estão associadas.	Criação de uma linha de estudos de diferentes áreas disciplinares sobre o sector da Dieta Mediterrânica, em parceria com universidades, autarquias e outras instituições, cuja missão esteja comprometida com a salvaguarda da DM.
Criação de uma linha de estudos de diferentes áreas disciplinares sobre o sector da Dieta Mediterrânica, em parceria com universidades, autarquias e outras instituições, cuja missão esteja comprometida com a salvaguarda da DM.	Programação de atividades de divulgação, educação e promoção da Dieta Mediterrânica junto de diferentes públicos (cidadãos, famílias, escolas, instituições públicas e privadas), nos planos local, nacional e internacional.	

DESAFIOS. ESTILO DE VIDA E ALIMENTAÇÃO		
Afirmar a Dieta mediterrânica à cultura e ao modo de vida (e não à saúde...)	A Dieta mediterrânica é cultural e nunca esteve associada à saúde, apesar de poder ser saudável. Está a ser capturada e pervertida por princípios de saúde	Fomentar a resiliência das comunidades
Garantir o financiamento de projetos associados à preservação do conhecimento e à inovação tecnológica	Preservar as tradições da gastronomia, adequando a um estilo de vida saudável enquadrado na Dieta Mediterrânica (equilíbrio nutricional, saúde e bem-estar)	Sensibilizar para um estilo de vida saudável, valorizando o tempo livre, a convivialidade e a atividade física regular
Desenvolver plano educacional e alimentar nas escolas, que envolva nas ementas e bares escolares produtos da dieta mediterrânica, onde se incluem as algas (batidos, patés).	Motivar e incentivar especialistas, como nutricionistas, médicos, profissionais da área da saúde a aconselhar o uso das algas na dieta mediterrânica, reforçando os benefícios das algas para a saúde.	Criar eventos para educar, consciencializar e inspirar a população a juntar as algas à sua dieta mediterrânica, como benefício na saúde e na intervenção do meio ambiente.
Preservação das espécies vegetais e animais, em especial as espécies marinhas.	Formação relativa às vantagens, no que diz respeito à saúde, da manutenção e dinamização da dieta mediterrânea. Utilização das redes sociais na divulgação da informação.	A dieta mediterrânea como elemento preponderante na captação do turismo de alto nível.
Aumento do grau de literacia da população no conceito de Dieta Mediterrânica enquanto estilo de vida	Inclusão do ensino de dieta mediterrânica nos currículos escolares: da teoria à prática.	Promoção do conceito de dieta mediterrânica na prevenção de doenças crónicas da maior prevalência em Portugal
Dar a conhecer os produtos constituintes da DM à população em geral, relacionando-os com os benefícios para a saúde	Dar a conhecer os produtos constituintes da DM à população em geral, relacionando-os com os benefícios para a saúde	Criar apolos para a Agricultura familiar e para os pequenos agricultores que são os principais atores da Dieta Mediterrânica contribuindo para as cadeias curtas e para a transmissão de saberes.
Promoção de Dieta mediterrânica e a alimentação segura, livre de agro-tóxicos.	Promoção de um estilo de vida convivial e tendencialmente com baixo teor de carbono.	Preservação do património natural, como forma de promoção da DM num território de economia de baixo carbono (reutilização de águas residuais, reutilização de resíduos, energias mais limpas, mais sequestro de carbono entre outras)
promoção de um consumo moderado de vinho,	benefícios do consumo de moderado de vinho	Consumo de Vinho no Contexto de um Estilo de Vida Saudável
Comprometer as Entidades Públicas que têm responsabilidades no fornecimento de refeições (refeitórios escolares/cantinas), em integrar nas ementas alimentos locais, da época;	Facilitar a aquisição das compras públicas;	Criar mecanismos facilitadores para as compras de produtos locais (compras publicas - CCP)

Estrutura do novo Plano de Atividades para a Salvaguarda DM

1. Introdução
2. Síntese da execução do PASDM 2018-2021
3. Análise SWOT por área temática
4. Metodologia
5. Vetores estratégicos
 - 5.1 Identificação, investigação e documentação
 - 5.2 Preservação e proteção
 - 5.3 Promoção, valorização
 - 5.4 Transmissão, através da educação formal e não formal
6. Modelo de monitorização e avaliação do Plano
 - 6.1. Organograma
 - 6.2. Metodologia de monitorização (entidades, instrumentos, resultados, comunicação interna)
 - 6.3. Comunicação e disseminação do Plano de Salvaguarda
7. Indicadores de realização (e alinhamento c/ PO Regional)
 - 7.1 Indicadores: identificação, investigação e documentação
 - 7.2 Indicadores: preservação e proteção
 - 7.3. Indicadores: promoção, valorização
 - 7.4. Indicadores: transmissão, através da educação formal e não formal



Objetivos estratégicos, iniciativas e ações por vetor:

2.1 Identificação, Investigação e documentação

Objetivo Estratégico: Afirmar o Algarve como região de excelência na investigação e produção de conhecimento no âmbito da Dieta Mediterrânica (DM)

Iniciativa Estratégica: Integrar as diferentes áreas e atividades de investigação e de produção de conhecimento desenvolvidas no âmbito da DM, promovendo a sua coerência e articulação.

Ações:

1. Criar uma plataforma digital colaborativa

Indicadores de realização:
Plataforma digital colaborativa; Nº Projetos divulgados; Nº Utilizadores da plataforma

2. Desenvolver novos produtos e processos alinhados com os princípios da DM, ou melhorar os já existentes

Indicadores de realização: Nº produtos novos/melhorados; Nº processos; Nº Patentes; Nº Projetos-piloto

3. Mapear e inventariar as unidades de paisagem cultural de referência da DM

Indicadores de realização:
Plataforma virtual; Nº reuniões com comunidades locais; Nº unidades de paisagem identificadas e delimitadas

4. Mapear e avaliar a perda da biodiversidade dos habitats mediterrânicos da região

Indicadores de realização: Mapa da Biodiversidade Mediterrânica do Algarve; Guia para proteção e preservação da biodiversidade no Algarve; Nº Iniciativas de sensibilização e disseminação

Objetivos estratégicos, iniciativas e ações por vetor:

2.2 Preservação e proteção

Objetivo Estratégico: Contribuir para a valorização do Património Cultural Imaterial na sociedade e para a integração da sua salvaguarda no planeamento regional

Iniciativa Estratégica: Promover a preservação, proteção e gestão dos recursos associados ao Património Cultural Imaterial da Humanidade da Dieta Mediterrânica

Ações:

1. Criar um centro de apoio à formação e ao empreendedorismo

Indicadores de realização: N^o Empresas inscritas; N^o Empresas criadas; N^o ações de formação realizadas; N^o formandos

2. Identificar medidas de proteção e de incentivos para a salvaguarda do património da DM

Indicadores de realização: Estudo/Diagnóstico de avaliação; N^o de acordos estabelecidos com instituições e comunidades locais

3. Recuperar e preservar as variedades tradicionais “esquecidas” de espécies mediterrânicas da região

Indicadores de realização: Catálogo de boas práticas; Plano de integração, preservação e gestão; N^o de variedades tradicionais preservadas

4. Criar um Selo da Dieta Mediterrânica

Indicadores de realização: Estratégia de atribuição do selo DM; Regulamento e Manual de normas do selo DM; N^o de selos DM atribuídos

Objetivos estratégicos, iniciativas e ações por vetor:

2.3 - Promoção, valorização

Objetivo Estratégico: Aumentar a coerência e sustentabilidade das atividades económicas na região, potenciando o reconhecimento e a utilização adequada da DM como um valor acrescentado

Iniciativa Estratégica: Promover a Dieta Mediterrânica como agente valorizador das atividades económicas na região do Algarve

Ações:

1. Consolidar a plataforma da Dieta Mediterrânica

Indicadores de realização:
Nº acessos ao website/ano; Nº Iniciativas divulgadas no website; Nº entidades com conteúdos no website

2. Dinamizar as estruturas de apoio aos produtores para atividades associadas à DM

Indicadores de realização: Nº Cozinhas e outros equipamentos comunitárias; Nº Mercados de produtores locais; Nº Produtores locais abrangidos; Nº visitantes/ano às Coleções instaladas na DRAP Algarve

3. Promover a interação entre os produtores e a comunidade

Indicadores de realização: Agenda de eventos;
Eventos

4. Desenvolver a Comunidade “Rota da Dieta Mediterrânica”

Indicadores de realização:
Nº Ações de capacitação; Nº Novos produtos; Nº Empresas e entidades abrangidas; Plataforma da Rota da DM

Objetivos estratégicos, iniciativas e ações por vetor:

2.4 Transmissão, através da educação formal e não formal

Objetivo Estratégico: Capacitar os agentes de desenvolvimento regional, os profissionais de diversas áreas e a comunidade em geral, para os valores da DM.

Iniciativa Estratégica: Promover o conhecimento e a transferência de tecnologia no âmbito da DM.

Ações:

1. Criar o Museu/Centro interpretativo dedicado à DM

Indicadores de realização:
Diagnóstico de necessidades; Guião para as sessões; N^o participantes; N^o Kits de apoio às sessões

2. Promover práticas de produção, transformação e comercialização de baixo impacto ecológico

Indicadores de realização:
N^o Cursos (programas de formação); N^o Formandos

3. Implementar um programa curricular dedicado à DM para a comunidade escolar

Indicadores de realização:
N^o Alunos; 1 Ação-piloto; 1 Programa curricular; N^o Kits formativos; 1 Relatório

4. Promover a literacia em DM junto das comunidades

Indicadores de realização: 1 Diagnóstico de necessidades; 1 Guião para as sessões; N^o participantes; N^o Kits de apoio às sessões

Passos seguintes:

- Versão final do PADM 2023 -2027 em setembro
- Consulta pública em outubro/novembro
- Apresentação e divulgação da versão final do novo PADM dia 4 de dezembro





UA Ig

UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Plano de Atividades para a Salvaguarda da DM na região do Algarve 2023-2027

Cofinanciado por:



DIETA MEDITERRÂNICA