

Fórum do Mar



Instituto Politécnico de Viana do Castelo



INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

Criado em 1980, o Instituto Politécnico de Viana do Castelo [IPVC] encontra-se inserido no Alto Minho, território em que a ocupação e as atividades humanas se desenvolvem numa tradição de valorização dos recursos naturais onde o mar ocupa um espaço ímpar.

O IPVC tem como objetivo prosseguir, através das suas seis Escolas Superiores, a formação humana, cultural, científica, técnica e profissional de qualidade, realizar a investigação necessária e adequada à prossecução da sua missão e cooperar com a comunidade regional, particularmente no seu tecido produtivo e empresarial, numa perspetiva de permanente diálogo e valorização recíproca.

AS NOSSAS ESCOLAS

O Instituto Politécnico de Viana do Castelo é constituído por seis Escolas Superiores, distribuídas pelos concelhos de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Valença e Melgaço.

IPVC E O MAR

O IPVC tem no seu projeto formativo uma vertente fortíssima de atividades associadas ao mar, quer atividades náuticas em ambiente marítimo e dinamização de praias, na perspetiva da saúde e lazer, através do seu curso Desporto e Lazer, quer na componente de processamento alimentar, através do seu curso de Engenharia Alimentar. Faz parte do património concessionado ao IPVC a insua de Caminha e o seu Forte com um projeto arquitetónico do Arquitecto Fernando Távora.

Ainda com ligação direta à área do mar, na sua vertente alimentar, em 2003 o IPVC funda o CEDA (Centro Europeu da Dieta Atlântica), conceito aqui criado e suportado também pelos parceiros da Galiza que, em 2007, criam a Fundação da Dieta Atlântica associada à Universidade de Santiago de Compostela

O IPVC TEM ORGANIZADO VÁRIOS EVENTOS CIENTÍFICOS NA ÁREA DO MAR

- Congresso "Um mar de Oportunidades", juntamente com a Ordem dos Biólogos maio 2007;
- 3º Seminário sobre gestão de bacias hidrográficas "Os estuários", juntamente com APRH e FEUP, junho de 2011;
- IV Fórum Ibero-americano dos Recursos Marinhos e da Aquicultura, juntamente com o CIMAR da Universidade do Porto, outubro de 2011.

O IPVC PARTICIPA ATIVAMENTE EM DIVERSAS ASSOCIAÇÕES DO SETOR

Vogal do Órgão de Administração do Grupo de Ação Costeira do Litoral Norte;
Membro do Cluster Oceano XXI, através do IDCEM;
Vogal do Conselho de Administração do Pólo Portugal Foods;
Membro da Associação Comunidade Portuária de Viana do Castelo;
Membro da RETE-Associação para a Colaboração entre Portos e Cidades.

www.ipvc.pt

PROJETOS NA AREA DO MAR

O IPVC, através da ESTG, conta atualmente com uma carteira de projetos e de prestação de serviços na área alimentar onde a componente mar (formação, investigação e desenvolvimento), é contemplada:

PROJETOS FINANCIADOS

- COST FA 1001 - The Application of Innovative Fundamental Food-Structure-Property Relationships to the Design of Foods for Health, Wellness and Pleasure, 2010-2014. Projeto financiado por EU RTD, Framework Programme.
- FOODSME-HOP - Apoio Tutorial no Desenvolvimento de Atividades de Inovação e de Produtos Saudáveis para PMEs do Sector Agro-Alimentar, 2011-2013. Projeto financiado pelo Programa INTERREG IWB, SUDOE; N° SOE2/P1/E99.
- SIGA - Sistema Integrado de Gestão Alimentar, 2011-2012. Projeto financiado pelo Sistema de Incentivos I&DT do QREN; N° 13711.

- INOVENERGY - Eficiência energética no sector agro-alimentar, 2011-2013 Compete/POFT Co-promoção 01/SIAC/2011
- Dieta Atlântica, 2010-2011. Projeto financiado pelo Sistema de Incentivos à I&DT do QREN; N° 8130
- AgriTraining, 2010-2012. Projeto financiado pelo Sistema de Incentivos à I&DT do QREN N° 8310
- REAL-Rede de Inovação Alimentar Norte de Portugal - Galiza, 2008-2012. Projeto financiado pelo POCTEP (Programa Operacional de Cooperação Transfronteiriça Espanha-Portugal 2007-2013) N° 0149_REAL_1.P.
- TRACKfast, 2008-2013. Projeto financiado pelo 7º Programa Quadro, FP7 - KBBE-2-3-03; N° 227220.
- ISEKI Food 4, 2011-2014. Projeto financiado pelo Programa ERASMUS;

PROJETOS NO ÂMBITO DE TESES DE MESTRADO E DOUTORAMENTO E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- O efeito do processo de ultracongelamento nas propriedades organolépticas de Laminaria ochroleuca, numa perspetiva de potenciar o consumo de macroalgas;
- Estudos preliminares para o lançamento de um novo produto à base de ovas de sardinha (Sardina pilchardus) e de biqueirão (Engraulis spp) anchovado;
- Conservação de refeições à base de pescado em atmosfera modificada;
- A aplicabilidade dos princípios do Toyota Production System na indústria conserveira
- Valorização de subprodutos haliéuticos onde se pretende encontrar soluções alternativas, viáveis para a valorização de diferentes espécies;
- Desenvolvimento de um novo tipo de covo para apanha de polvo.

