

## Relatório sessão *focus group*

Prestação de Serviços para a adequação do conceito de Dieta Mediterrânica às especificidades de cada região para a promoção e salvaguarda da Dieta Mediterrânica, no âmbito do projeto Territorial MED - Salvaguarda e Valorização da Dieta Mediterrânica

Cliente: Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo

2021

## Relatório região do Alentejo

Prestação de Serviços para a adequação do conceito de Dieta Mediterrânica às especificidades da região para a promoção e salvaguarda da Dieta Mediterrânica, no âmbito do projeto Territorial MED - Salvaguarda e Valorização da Dieta Mediterrânica

Cliente: Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo

## Índice

Introdução .....	2
Organização e coordenação da sessão <i>focus group</i> da região do Alentejo .....	3
1. Consultoria sobre as entidades a convidar para a sessão <i>focus group</i> .....	3
2. Metodologia da sessão .....	4
3. Realização da sessão .....	5
4. Avaliação da perceção dos participantes sobre a sessão .....	5
5. Considerações finais.....	6
Anexos.....	7
Anexo 1 – Guião da sessão .....	8
Anexo 2 – Documento ( <i>template</i> ) de trabalho da sessão .....	11
Anexo 3 – Documento ( <i>template</i> ) final da sessão .....	15
Anexo4 – Questionário de satisfação da sessão .....	19

## Introdução

O presente documento corresponde ao relatório da prestação de serviços adjudicada à Universidade do Algarve, pelo Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica, no âmbito do projeto «Territorial MED - Salvaguarda e Valorização da Dieta Mediterrânica», relativo à sessão *focus group* realizada na região do Alentejo.

“O Projeto «Territorial MED - Salvaguarda e Valorização da Dieta Mediterrânica», surge no âmbito de uma candidatura do Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica ao Programa de Desenvolvimento Rural 2014-2020, e pretende reforçar a estratégia nacional para a salvaguarda e a valorização da DM, desenvolvendo uma intervenção que contribua para aumentar a adesão dos cidadãos à Dieta Mediterrânica, preservar e divulgar os seus valores, cultura e património, o que exige a sua adequação à realidade de cada região.

“A Dieta Mediterrânica representa uma herança milenar das comunidades do Mediterrâneo, mas dada a sua flexibilidade, tem vindo a adaptar-se à diversidade territorial, à evolução da economia e dos modos de vida das respetivas populações. Será, pois, necessário desenvolver um trabalho de estudo com vista ao aprofundamento do conhecimento sobre a DM em cada uma das Regiões, partindo do conceito matriz da DM, identificar as suas particularidades regionais, para que com este conhecimento se possa divulgar e promover a DM em cada uma das Regiões, partindo das suas características específicas.

Importa, pois salvaguardar e promover a DM através de uma intervenção persistente junto das populações, ação que deverá assentar num profundo conhecimento das características de cada território associadas à vivência da DM e na sensibilização e envolvimento dos diversos agentes com ligação à DM, nomeadamente agricultura, alimentação, saúde, turismo, autarquias, comunidade escolar, administração pública e agentes económicos.”<sup>1</sup>

Neste pressuposto, de entre os seus objetivos o projeto «Territorial MED - Salvaguarda e Valorização da Dieta Mediterrânica», visa contribuir para aprofundar o conceito de Dieta Mediterrânica (DM), na sua diversidade e nas suas especificidades regionais; identificar as características e produtos base diferenciadores da DM em cada uma das regiões de Portugal Continental (objetivo 1). Para tal, prevê no seu plano de ação, designadamente na sua ação 1, a adequação do conceito de DM às especificidades de cada Região, através da realização de 4 *Focus Group* (Alentejo, Lisboa e Vale do Tejo, Centro e Norte).

No âmbito do presente contrato de prestação de serviços e considerando os objetivos do projeto, tal como o público-alvo, a Universidade do Algarve prestou serviços criando um modelo de intervenção que teve como base o desenvolvimento e dinamização de uma ação-piloto promotora de debate em torno da DM, de modo a sensibilizar os intervenientes para esta temática e a identificar elementos caracterizadores da DM na região do Alentejo. Para isso, procedeu à:

- » Organização e facilitação de 1 sessão com recurso à técnica *focus group* na região do Alentejo, com o objetivo de reforçar a estratégia nacional para a promoção e salvaguarda da DM, através do debate em torno desta temática, de modo a criar consensos que permitam a adequação deste conceito nas diferentes regiões, bem como identificar as suas potencialidades para o desenvolvimento da região. Com este fim, concretizaram-se as seguintes atividades:
  1. Consultoria sobre as entidades a convidar para a sessão *focus group*;
  2. Metodologia da sessão;
  3. Realização, dinamização e facilitação da sessão;
  4. Avaliação das perceções dos participantes sobre a sessão.

<sup>1</sup>Projeto «Territorial MED - Salvaguarda e Valorização da Dieta Mediterrânica»

## Organização e coordenação da sessão *focus group* da região do Alentejo

No âmbito da organização e coordenação da sessão *focus group* estavam previstos serviços de consultoria para identificação das entidades a convidar para participarem nesta sessão, assim como a organização e dinamização da mesma. Esta sessão, constituir-se-ia como um trabalho prévio a uma Sessão de Trabalho, que contaria com a participação das mesmas entidades, com vista ao planeamento e elaboração de um plano de ação regional para a promoção e salvaguarda da DM na região do Alentejo.

Com este objetivo foram realizadas diversas reuniões, para esclarecimento das atividades a desenvolver, objetivos, metodologia, entidades a convidar e número de participantes em cada sessão *focus group*.

### 1. Consultoria sobre as entidades a convidar para a sessão *focus group*

Estabeleceu-se como critério de identificação das entidades a convidar, aquelas que em cada região fossem relevantes para a salvaguarda e promoção da DM, para tal procedeu-se a um trabalho conjunto com as Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP) do Alentejo, de Lisboa e Vale do Tejo, do Centro e do Norte e a Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Cada DRAP identificou na sua região as entidades consideradas mais relevantes para a salvaguarda e promoção da DM, tendo presente as diferentes dimensões do conceito da DM. Nesse sentido, foi salientada a importância da participação de entidades dos setores da agricultura, saúde, cultura, turismo e desenvolvimento regional, podendo ser representadas por instituições públicas, por associações e por outras entidades representativas em cada região. Adicionalmente foi endereçado um convite às Instituições de Ensino Superior da Rede das Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da DM de cada região.

### Sessão *focus group* Alentejo

A sessão *focus group* da região do Alentejo decorreu no dia 18 de novembro de 2020, entre as 09.30 e as 12.30 horas. Dos convites endereçados a 19 entidades, resultaram 16 inscrições de 13 entidades, das quais participaram na sessão 13 pessoas de 13 entidades, designadamente:

ENTIDADE	REPRESENTANTE	AREA DE ATIVIDADE
1 Associação de Defesa do Património de Mértola (ADPM)	Jorge Revez	Cultura e Património
2 Associação para o Desenvolvimento em Espaço Rural do Norte Alentejano (ADER-AL)	Alexandra Correia	Desenvolvimento Regional
3 Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Alentejo	Joaquim Fialho	Desenvolvimento Regional
4 Confraria Gastronómica do Alentejo	Cristina Conceição	Cultura e Património
5 Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo (CIMBAL)	Fernando Romba	Desenvolvimento Regional
6 Direção Regional de Cultura do Alentejo	Carlos Pedro	Cultura e Património
7 Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo	José Manuel Godinho Calado	Agricultura e Pescas; Desenvolvimento Rural

	ENTIDADE	REPRESENTANTE	AREA DE ATIVIDADE
8	Grupo de Ação Local - MONTE – Desenvolvimento do Alentejo Central, ACE	Marta Alter	Desenvolvimento Regional
9	Instituto Politécnico de Beja (RIESDM)	Olga Amaral	Ensino Superior
10	PRO-RURAL - Alentejo XXI - Associação de Desenvolvimento Integrado do Meio Rural	João Margalha	Desenvolvimento Regional
11	TERRAS DENTRO - Associação para o Desenvolvimento Integrado	Francisca Valério	Desenvolvimento Regional
12	Turismo do Alentejo e do Ribatejo, E.R.T.	João Cavaleiro Ferreira	Desenvolvimento Regional
13	Universidade de Évora (RIESDM)	Elsa Lamy	Ensino Superior

## 2. Metodologia da sessão

Em articulação com a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural e com as DRAP Alentejo, Lisboa e Vale do Tejo, Centro e Norte, procedeu-se à elaboração de uma proposta de metodologia e de um guião para a realização das sessões *focus group* em cada região.

Como metodologia para as sessões optou-se por:

- » Partir do trabalho já desenvolvido *Webinar* “Dieta Mediterrânica e desenvolvimento do território” organizado pela Universidade do Algarve, no dia 30 de outubro de 2020, tendo para isso sido disponibilizado previamente o respetivo vídeo, a todos os participantes inscritos para a sessão, de modo a que estes tivessem conhecimento das iniciativas que têm sido desenvolvidas na região do Algarve, nas áreas da agricultura e pescas, saúde, alimentação, cultura e turismo;
- » Utilizar como metodologia de dinamização da sessão, a técnica *focus group*, que consiste na recolha de informação qualitativa através da interação entre um facilitador e um grupo de indivíduos sobre um tema específico. A técnica *focus group*, reconhece o papel ativo do facilitador na dinamização da discussão de um tema específico por um grupo. Deste modo é possível gerar ideias em torno de um tema e discutir sobre as mesmas, contribuindo para a sua compreensão e gerar novas perspetivas sobre o tema em análise<sup>2</sup>;
- » Colaborar na seleção dos participantes no *focus group*, cujos critérios de seleção tiveram em conta a definição de um número máximo de participantes na sessão (12 a 14) e as características comuns e relevantes para o tema em discussão<sup>2</sup>, nomeadamente a responsabilidade da entidade ou instituição que representavam para a salvaguarda e promoção da DM na região, nas suas áreas de atuação (desenvolvimento regional, agricultura e pescas, cultura, turismo, saúde, ensino superior);
- » Elaborar um guião para a dinamização da sessão *focus group*, estruturado de modo a promover a partilha de ideias e experiências dos participantes, em ambiente informal, sobre Dieta Mediterrânica, tendo como ponto de partida 4 questões sobre esta temática, com limite de tempo para cada uma (Anexo 1).

<sup>2</sup>Krueger & Casey, 2009; Stewart et al., 2007

### 3. Realização da sessão

A técnica *focus group*, na sua conceção original, prevê uma dinamização em contexto presencial e a proposta inicialmente apresentada pela Universidade do Algarve, contemplava esse formato, no entanto a atual situação de pandemia COVID-19 determinou a realização destas sessões em modo *on-line*, com recurso à plataforma *Zoom*.

A sessão realizou-se no dia 18 de novembro, no período da manhã, das 9.30 às 12.30 horas, e foi dinamizada de acordo com um documento de trabalho (Anexo 2) preparado a partir do guião proposto.

A sessão teve início com uma intervenção de boas-vindas do Diretor Regional da DRAP Alentejo, após a qual se procedeu à apresentação dos objetivos, âmbito e metodologia da mesma aos participantes.

A metodologia estava estruturada em 4 questões que serviriam de base à partilha de ideias e discussão entre os participantes, mas que simultaneamente permitisse a compreensão da abrangência do conceito de DM e das potencialidades que poderia ter para a região do Alentejo. A questão 1, tinha como objetivo a partilha entre os participantes da perceção pessoal sobre a DM, na questão 2 pretendia-se que os participantes identificassem os diferentes produtos da região no âmbito da DM e discutir como podem ser explorados, na questão 3 o objetivo era identificar os desafios à exploração dos diferentes produtos identificados anteriormente e, com a questão 4 apresentar um conjunto de ações que os participantes consideraram relevantes para ultrapassarem os desafios anteriores, potenciando os produtos identificados anteriormente.

A sessão decorreu de forma dinâmica, dando espaço à participação de todos e, no fim obteve-se um documento de trabalho final (Anexo 3), construído ao longo da sessão que reflete as ideias partilhadas e discutidas pelo grupo de participantes.

### 4. Avaliação da perceção dos participantes sobre a sessão

Após a sessão de trabalho foi enviado a todos os participantes um questionário de avaliação da perceção sobre a sessão (Anexo 4), bem como o documento final que resultou da atividade realizada (Anexo 3) na região do Alentejo.

O questionário de avaliação da perceção sobre a sessão de trabalho pretendia recolher as opiniões, numa escala de 1 a 7, relativamente aos objetivos, metodologia, estrutura, duração, utilidade, desempenho do facilitador, interação do facilitador com os participantes, estrutura do guião de trabalho, gestão do tempo, suporte, realização *online*, e apreciação global da sessão. À exceção do item "utilidade" em que a escala de 1 a 7 correspondeu de inútil a muito útil e do item "apreciação global" em que a escala correspondeu de má a muito boa, nos restantes itens a escala de 1 a 7 correspondeu de inadequado a totalmente adequado.

A taxa de resposta ao questionário de satisfação foi de 61,5 % e os resultados obtidos foram bastante positivos, sendo os seguintes:

Itens de avaliação	Alentejo média (n = 8)
Objetivos	6,3
Metodologia	6,2
Estrutura	6,0
Duração	5,5
Utilidade	5,9
Desempenho do facilitador	6,3

Itens de avaliação	Alentejo média (n = 8)
Envolvimento dos participantes	6,2
Interação facilitador/participantes	6,3
Estrutura do <i>template</i> de trabalho	6,0
Gestão do tempo da sessão	5,9
Logística de suporte	5,9
Realização <i>online</i>	6,0
Apreciação global da sessão	6,2

## 5. Considerações finais

Em síntese, as principais tarefas realizadas no âmbito da realização da sessão *focus group* foram:

- » Articulação com a DRAP Alentejo na identificação das entidades da região a convidar;
- » Elaboração do guião das sessões de trabalho;
- » Apoio ao convite das entidades da região, incluindo as da RIESDM;
- » Elaboração dos documentos de trabalho;
- » Elaboração, conceção, produção e fornecimento de materiais de apoio;
- » Organização, moderação e facilitação da sessão;
- » Apoio ao trabalho posterior à sessão;
- » Registo das presenças na sessão;
- » Apoio no trabalho posterior à sessão.

### Principais resultados:

- » 1 sessão de *focus group* realizada;
- » 13 participantes de 13 entidades na sessão *focus group*.
- » 1 documento final de trabalho que serviu de base à realização da sessão de trabalho seguinte.

Colaboradores da Universidade do Algarve na organização da sessão:

Maria Palma Mateus

Ana de Freitas

Ana Lúcia Cruz

Nídia Braz

João Pedro Bernardes

Alexandra Gonçalves

Célia Quintas

Anabela Romano

## Anexos

## Anexo 1 – Guião da sessão

### Guião sessão *Focus Group*

#### Sessão de Boas-vindas aos participantes (5 minutos)

##### Apresentação dos objetivos da sessão

- **Objetivo geral:** Reforçar a estratégia nacional para a promoção e salvaguarda da Dieta Mediterrânica (DM).
- **Objetivo específico:** Promover o debate em torno do conceito da DM e criar consensos que permitam a adequação deste conceito nas diferentes regiões.

##### Apresentação do trabalho a desenvolver

- **Metodologia:** Partilha de ideias e experiências dos participantes, em ambiente informal, sobre Dieta Mediterrânica, tendo como ponto de partida 4 questões, com limite de tempo definido, sobre esta temática.

##### Apresentação das regras da sessão:

- Ter o microfone desligado e ligá-lo apenas durante a intervenção;
- Renomeação dos participantes: Nome – Entidade;
- Informar que a sessão irá ser gravada.

##### Apresentação de cada um dos participantes? (nome, entidade)

(Cada questão deverá ter um *template* com a identificação da região, data e hora de realização)

#### Q1: Qual a vossa perceção sobre a Dieta Mediterrânica? (30 minutos)

*Objetivo desta questão é partilhar a vossa perceção sobre o conceito da Dieta Mediterrânica.*

##### **Palavras – chave:**

--

**Orientações:** primeiro identificam-se as palavras-chave associadas à DM.

*Exemplo: alimentação, convívio, paisagem...*

Definição da DM que consta da candidatura

Seguindo-se a identificação das dimensões de intervenção. Exemplo: PC Alimentação – AI: agricultura; Pescas; indústria transformadora.... (a mesma lógica para as restantes)

**Q2: Identifique os principais produtos da vossa região com potencial de desenvolvimento, nas diferentes áreas de intervenção da DM? (20 minutos)**

O objetivo desta questão é identificar os diferentes produtos da região no âmbito da Dieta Mediterrânica e entender como podem ser explorados.

		Principais produtos		
Áreas de Intervenção	AI 1 Agricultura e Pescas	Produto 1. Oliveira	Produto 2. Alfarroba	(...)
	AI 2 Património natural			
	AI 3 Património Cultural			
	AI 4 Alimentação e Saúde			

**Q3: Quais são os principais desafios na exploração do potencial desses produtos? (25 minutos)**

O objetivo é identificar os problemas encontrados/previstos pelos diferentes intervenientes na exploração dos diferentes produtos identificados anteriormente.

Áreas de intervenção	Produtos	Desafios		
AI 1 Agricultura e Pescas	P1. Oliveira	Desafio 1. Desorganização dos produtores	Desafio 2. Envelhecimento dos produtores	Desafio 3. Ausência de investimento no setor
AI 2 Património natural	P2			
AI 3 Património Cultural	P3			
AI 4 Alimentação e Saúde	P4			

**Orientações:** Selecionar um produto por cada Área de intervenção, identificar desafios no desenvolvimento e/ou promoção do produto identificado.

**Q4: Que ações consideram relevantes a integrar num Plano de Ação Regional para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica?** (40 minutos)

Esta questão tem como objetivo apurar um conjunto de ações que os participantes consideram relevantes para ultrapassarem os desafios anteriores, potenciado os produtos identificados na questão 2.

Áreas de intervenção	Produtos	Ações
AI 1 <i>Agricultura e Pescas</i>		A1.
		A2.
AI 2 <i>Património natural</i>		A1.
		A2.
AI 3 <i>Património Cultural</i>		A1.
		A2.
AI 4 <i>Alimentação e Saúde</i>		A1.
		A2.

**Encerramento da sessão:**

**Apresentação das etapas seguintes no âmbito da presente atividade:**

- Envio de um questionário de satisfação + informação adicional
- Acesso aos *templates* finais do trabalho desenvolvido
- Realização das Sessões de Trabalho (previstas para 27 de novembro e 9 de dezembro, sujeito a confirmação)

**Agradecimento pela participação**

Anexo 2 – Documento (*template*) de trabalho da sessão

<b>FOCUS GROUP:</b>	<i>Alentejo</i>	<b>DATA:</b>	<i>18 nov 2020 – (9h30-12h00)</i>
---------------------	-----------------	--------------	-----------------------------------

**LISTA PARTICIPANTES**

Nº	Nome	Entidade	Presença

**Q1: QUAL A VOSSA PERCEÇÃO SOBRE A DIETA MEDITERRÂNICA?**

*(Objetivo: Partilhar a vossa perceção sobre o conceito da Dieta Mediterrânica.)*

Palavras – chave		

**Q2: IDENTIFIQUE OS PRINCIPAIS PRODUTOS DA VOSSA REGIÃO COM POTENCIAL DE DESENVOLVIMENTO, NAS DIFERENTES ÁREAS DE INTERVENÇÃO DA DM?**

*(Objetivo: Identificar os diferentes produtos da região no âmbito da Dieta Mediterrânica.)*

PRINCIPAIS PRODUTOS				
ÁREAS DE INTERVENÇÃO	<b>AI 1 AGRICULTURA E PESCAS</b>	<i>Produto 1.</i>	<i>Produto 2.</i>	<i>Produto 3.</i>
	Votos			
	<b>AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL</b>			
	Votos			
	<b>AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL</b>			
	Votos			
	<b>AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE</b>			
Votos				

**Q3: QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS DESAFIOS NA EXPLORAÇÃO DO POTENCIAL DESSES PRODUTOS?**

*(Objetivo: Identificar os problemas na exploração dos diferentes produtos identificados anteriormente.)*

	PRODUTOS		DESAFIOS	
		<i>Desafio 1</i>	<i>Desafio 2</i>	<i>Desafio 3</i>
<b>AI 1 AGRICULTURA E PESCAS</b>				
<b>AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL</b>				
<b>AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL</b>				
<b>AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE</b>				

**Q4: QUE AÇÕES CONSIDERAM RELEVANTES A INTEGRAR NUM PLANO DE AÇÃO REGIONAL PARA A SALVAGUARDA DA DIETA MEDITERRÂNICA?**

*(Objetivo: Definir um conjunto de ações consideradas relevantes para ultrapassar os desafios anteriores, potenciado os produtos selecionados.)*

	PRODUTOS E DESAFIOS	AÇÕES
AI 1 AGRICULTURA E PESCAS		A1.
		A2.
AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL		A1.
		A2.
AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL		A1.
		A2.
AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE		A1.
		A2.

Anexo 3 – Documento (*template*) final da sessão

<b>FOCUS GROUP:</b>	<b>Alentejo</b>	<b>DATA:</b>	<b>18 nov 2020 – (9h30-12h00)</b>
---------------------	-----------------	--------------	-----------------------------------

**LISTA PARTICIPANTES**

Nº	Nome	Entidade	Presenças
1	José Manuel Godinho Calado	DRAP Alentejo	Presente
2	Carmen Carvalheira	CCDR Alentejo	Presentes em alternância
3	Rosa Onofre/Joaquim Fialho	CCDR Alentejo	
4	Alexandra Correia	ADER-AL Associação para o Desenvolvimento em Espaço Rural do Norte Alentejano	Presente
5	Isabel Picão	ADER-AL Associação para o Desenvolvimento em Espaço Rural do Norte Alentejano	-----
6	Marta Alter	MONTE - Desenvolvimento do Alentejo Central, ACE	Presente
7	Francisca Valério	TERRAS DENTRO - Associação para o Desenvolvimento Integrado	Presente
8	João Margalha	PRO-RURAL - Alentejo XXI - Associação de Desenvolvimento Integrado do Meio Rural	Presente
9	Jorge Revez	ADPM - Associação de Defesa do Património de Mértola	Presente
10	Fernando Romba	Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo (CIMBAL)	Presente até às 10h45
11	João Cavaleiro Ferreira	Turismo do Alentejo e do Ribatejo, E.R.T.	Presente
12	Carlos Pedro	Direção Regional da Cultura do Alentejo	Presente
13	Cristina Conceição	Confraria Gastronómica do Alentejo	Presente
14	Olga Amaral	Instituto Politécnico de Beja	Presente
15	Elsa Lamy	Universidade de Évora	Presente
16	Custódia Correia*	DGADR	Presente
17	Ana Entrudo*	DGADR	Presente
18	Ana Pires da Silva*	DGADR	Presente
19	Ana Alberty*	DRAP LVT	Presente
20	Adosinda Henriques*	DRAP Centro	Presente
21	Donzília Marques*	DRAP Norte	Presente

\* Observadores

**Q1: QUAL A VOSSA PERCEÇÃO SOBRE A DIETA MEDITERRÂNICA?**

*(Objetivo: Partilhar a vossa perceção sobre o conceito da Dieta Mediterrânica.)*

<b>Palavras – chave:</b>	----	qualidade
produtos endógenos	única	ligação ao mar e toda a envolvente
cultura	bom gosto	emoção
alimentação	identidade	simplicidade
modo de vida	sustentabilidade	terra e mar
ligação com a natureza envolvente	sociabilidade	tradições
saúde	paisagem	alimentação equilibrada
convívio	sazonalidade	ciclos de vida naturais do mediterrâneo
porco alentejano	pão	atividades artesanais
viver da terra	vinho	património cultural
viver do mar	azeitona	cante alentejano
agricultura de pousio	queijo	plantas silvestres comestíveis
mel	preservação do ecossistema de montado	ervas aromáticas
frutos secos (figo, amêndoa, castanha, nozes, alfarroba, medronho)	enchidos	azeite
hortícolas	história dos produtos – descobrimentos (integração de produtos exógenos no mediterrâneo)	baseada em vegetais (alimentos de origem vegetal)

**Q2: IDENTIFIQUE OS PRINCIPAIS PRODUTOS DA VOSSA REGIÃO COM POTENCIAL DE DESENVOLVIMENTO, NAS DIFERENTES ÁREAS DE INTERVENÇÃO DA DM?**

(Objetivo: Identificar os diferentes produtos da região no âmbito da Dieta Mediterrânica.)

PRINCIPAIS PRODUTOS													
ÁREAS DE INTERVENÇÃO	AI 1 AGRICULTURA E PESCAS	Azeite & azeitona	Ervas aromáticas	Produtos de montado (carne e enchidos)	Queijo	Peixe	Pão	vinho	Recursos Silvestres comestíveis				
	Votos	2	0	4	0	0	0	1	0				
	AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL	Montado	Costa alentejana	Estuários (Sado e Mira)	Rios (Guadiana, Tejo, Sado Mira e outras)	Estruturas geológicas (xistos, granitos, mármore)	Serras	Zonas de mata, estepes	Lagos e Lagoas (St. André, Alqueva...) - artificiais				
	Votos	7	0	0	0	0	0	0	0				
	AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL	chocalhas	Cante alentejano	Olaria	Vinho de talha	Construção em taipa	Técnicas de conservação de alimentos	Monumentos	Gastronomia alentejana	Tapeçaria	cestaria	Ciclo da lã	Artes da Pesca
Votos	0	2	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	
AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	Azeite	Ervas aromáticas	pão	mel	Hortícolas e leguminosas	Peixe e Produtos do Mar	Recursos silvestres						
Votos	6	1	0	0	3	0	0						

**Q3: QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS DESAFIOS NA EXPLORAÇÃO DO POTENCIAL DESSES PRODUTOS?**

(Objetivo: Identificar os problemas na exploração dos diferentes produtos identificados anteriormente.)

	PRODUTOS	DESAFIOS						
AI 1 AGRICULTURA E PESCAS	Produtos de montado (carne e enchidos e laticínios)	Preservação, conservação e regeneração – Alteração da paisagem	Investigação: Sustentabilidade; - Utilização dos recursos hídricos	Alterações climáticas	Identificação e caracterização dos produtos (diferentes usos)	Ensino e Formação	Exploração comercial/rentabilidade dos produtos; valorização económica.	
AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL	Montado	Preservação e a sustentabilidade do montado	Valor comercial associadas aos recursos - práticas para a sua rentabilidade económica					
AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL	Gastronomia alentejana	Salvaguarda do passado e presente	Formação, capacitação, sensibilização	Promoção	Investigação associada à valorização nutricional – equilíbrio – roda dos alimentos associada ao prato alentejano.	Educação para a alimentação saudável	Alteração das tradições – confeção e consumo	(inovar na tradição)
AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	Azeite	Gorduras vegetais vs gorduras animais	Educação e formação; - diferentes usos do azeite – maximizando a sua finalidade/usos - associação o azeite a um modo de vida saudável	Identificar as características (tipologia do azeite – sub-regiões)	Investigação: - caracterização nutricional e dos impactos na saúde do azeite agricultura intensiva; - Diferentes usos do azeite (cosmética)	Certificação da cadeia produtiva do azeite		

**Q4: QUE AÇÕES CONSIDERAM RELEVANTES A INTEGRAR NUM PLANO DE AÇÃO REGIONAL PARA A SALVAGUARDA DA DIETA MEDITERRÂNICA?**

*(Objetivo: Definir um conjunto de ações consideradas relevantes para ultrapassar os desafios anteriores, potenciando os produtos selecionados.)*

	PRODUTOS E DESAFIOS	AÇÕES
<b>AI 1 AGRICULTURA E PESCAS</b>	<p><b>Produtos de montado (carne e enchidos e lacticínios):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Preservação, conservação e regeneração – Alteração da paisagem</li> <li>b) Investigação: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sustentabilidade;</li> <li>- Utilização dos recursos hídricos;</li> </ul> </li> <li>c) Alterações climáticas;</li> <li>d) Identificação e caracterização dos produtos (diferentes usos);</li> <li>e) Exploração comercial/rentabilidade dos produtos; valorização económica.</li> </ul>	<p><b>A1.</b> Investigação: Identificação e caracterização dos produtos de montado associados à DM;</p> <p><b>A2.</b> Promoção para os produtos de montado, tendo em conta as diferentes faixas etárias (metodologias educativas/programas educativos formais e não formais). – Educação formal e não formal;</p> <p><b>A3.</b> Promoção para fora do território dos produtos de montado – maximização das ofertas turísticas (interpretação dos produtos) – Turismo de experiência;</p> <p><b>A4.</b> Elaboração de uma rota dos produtos de Montado (onde se produzem, quem produz, tabelas de sazonalidade);</p> <p><b>A5.</b> Promoção da economia circular ligação à dieta Mediterrânica – consumo de produtos locais, produção ecológica, cadeias de alimentação curtas;</p> <p><b>A6.</b> Levantamento das necessidades dos produtores;</p> <p><b>A7.</b> Promoção da capacitação e o empreendedorismo junto dos produtores.</p>
<b>AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL</b>	<p><b>Montado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Preservação e a sustentabilidade do montado;</li> <li>b) Valor comercial associadas aos recursos - práticas para a sua rentabilidade económica</li> </ul>	<p><b>A1.</b> Criação de prémios de investigação;</p> <p><b>A2.</b> Promoção da partilha de conhecimento (Science2Business);</p> <p><b>A3.</b> Promoção dos produtos do Montado de azinho – vegetal e animal;</p> <p><b>A4.</b> Elaboração de circuitos/rotas – exemplo: cogumelos.</p>
<b>AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL</b>	<p><b>Gastronomia Alentejana:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Salvaguarda do passado e presente;</li> <li>b) Formação, capacitação, Sensibilização;</li> <li>c) Investigação associada à valorização nutricional – equilíbrio – roda dos alimentos associada ao prato alentejano;</li> <li>d) Educação para a alimentação saudável;</li> <li>e) Alteração das tradições – confeção e consumo.</li> </ul>	<p><b>A1.</b> Identificação e caracterização dos produtos associados à DM – levantamento e mapeamento;</p> <p><b>A2.</b> Elaboração da Rota da Dieta Mediterrânica (pratos, restaurantes, história...);</p> <p><b>A3.</b> Ações de capacitação para salvaguardar o passado e o presente;</p> <p><b>A4.</b> Criação de Repositório para a Dieta Mediterrânica (pratos gastronómicos, recursos do Alentejo, confeção) – selecionar e catalogar. – Carta Gastronómica do Alentejo como base de trabalho para as restantes ações. (o mesmo prato é recriado de diferentes formas; distinção entre as diferentes sub-regiões/localidades); ligação às origens.;</p> <p><b>A5.</b> Divulgação de pratos de gastronomia alentejana vegetariana;</p> <p><b>A6.</b> Ações de sensibilização ao consumidor – porções no prato.</p>
<b>AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE</b>	<p><b>Azeite:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gorduras vegetais vs gorduras animais;</li> <li>b) Educação e formação: <ul style="list-style-type: none"> <li>- diferentes usos do azeite – maximizando a sua finalidade/uso)</li> <li>- associar o azeite a um modo de vida saudável;</li> </ul> </li> <li>c) Identificar as características (tipologia do azeite – sub-regiões);</li> <li>d) Investigação: <ul style="list-style-type: none"> <li>- caracterização nutricional e dos impactos na saúde do azeite agricultura intensiva;</li> <li>- Diferentes usos do azeite (cosmética);</li> </ul> </li> <li>e) Certificação da cadeia produtiva do azeite.</li> </ul>	<p><b>A1.</b> Quantificação das porções /doses recomendadas tendo em conta a gastronomia alentejana – recomendações tendo em conta a saúde. (ligação à A4 da AI3 – Carta Gastronómica);</p> <p><b>A2.</b> Criação de uma Provedoria do cliente/consumidor;</p> <p><b>A3.</b> Educação para a Dieta Mediterrânica;</p> <p><b>A4.</b> Realização de workshops para a confeção mais saudável dos alimentos/produtos;</p> <p><b>A5.</b> Estudo e valorização do azeite de acordo com as suas características sensoriais;</p> <p><b>A6.</b> Investigação e caracterização dos diferentes tipos de olival associados a diferentes tipos de azeite e usos (conservação) – associado à DM;</p> <p><b>A7.</b> Levantamento das diferentes utilizações de cosmética para o azeite.</p>

## Anexo4 – Questionário de satisfação da sessão

### Questionário de Satisfação

Sessão *Focus Group* “Salvaguarda e Valorização da Dieta Mediterrânica” – Alentejo

Data: 18 de novembro de 2020

Agradecemos que avalie a sessão de *Focus Group* em que participou, preenchendo o quadro abaixo com a sua opinião.

		1	2	3	4	5	6	7	
<b>Objetivos</b>	<i>Inadequados</i>								<i>Totalmente adequados</i>
<b>Metodologia</b>	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
<b>Estrutura</b>	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
<b>Duração</b>	<i>Inadequado</i>								<i>Totalmente adequado</i>
<b>Utilidade</b>	<i>Inútil</i>								<i>Muito útil</i>
<b>Desempenho do facilitador</b>	<i>Inadequado</i>								<i>Totalmente adequado</i>
<b>Envolvimento dos participantes</b>	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
<b>Interação entre facilitador e participantes</b>	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
<b>Estrutura do <i>template</i> de trabalho</b>	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
<b>Gestão do tempo da sessão</b>	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
<b>Logística de suporte</b>	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
<b>Realização <i>online</i></b>	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
<b>Apreciação global da sessão</b>	<i>Má</i>								<i>Muito boa</i>

Comentários / Sugestões: