

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 Norte

2021

Relatório região Norte

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 Norte

Índice

Introdução	2
Organização e coordenação da sessão <i>focus group</i> da região Norte	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.....	8
Anexo 1 – Guião da sessão	9
Anexo 2 – Documento (<i>template</i>) de trabalho da sessão	12
Anexo 3 – Documento (<i>template</i>) final da sessão	16
Anexo4 – Questionário de satisfação da sessão	22

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.”¹

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 Norte. Para isso, procedeu à:

- » Organização e facilitação de 1 sessão com recurso à técnica *focus group* na região Norte, 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.

¹Projeto «Territorial MED - Salvaguarda e Valorização da Dieta Mediterrânica»

Organização e coordenação da sessão *focus group* da região Norte

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 Norte.

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* Norte

A sessão *focus group* da região Norte decorreu no dia 25 de novembro de 2020, entre as 14.30 e as 17.30 horas. Dos convites endereçados a resultaram 23 inscrições de 16 entidades, das quais participaram na sessão 22 pessoas de 15 entidades, designadamente:

ENTIDADE	REPRESENTANTE	AREA DE ATIVIDADE
1 Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega – AD RAT	Susan Luzio/ Alexandrina Martins	Desenvolvimento Regional
2 Associação de Desenvolvimento dos Concelhos da Raia Nordestina - CoraNE	Luísa Pires	Desenvolvimento Regional
3 Associação para o Desenvolvimento da Terra Quente - DESTAQUE	Aurora Ribeiro	Desenvolvimento Regional
4 Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes – CIM-TTM	Rui caseiro/ Isabel Andrade	Desenvolvimento Regional
5 Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa - CIM-TS	Carla Lourenço	Desenvolvimento Regional
6 Centro Hospitalar de Trás-os-Montes e Alto Douro, EPE	Clara Matos	Saúde

ENTIDADE	REPRESENTANTE	AREA DE ATIVIDADE
7 Centro de Investigação da Montanha - CIMO	Catarina Luís Mosqueiro Dias	Investigação (IP Bragança/ IP Viana Castelo)
8 Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte	Carla Alves Pereira/ Donzília Marques/ António Manuel Monteiro	Agricultura e Pescas; Desenvolvimento Rural
9 Direção Regional de Cultura do Norte	João Ribeiro da Silva	Cultura e Património
10 Entidade Regional do Turismo do Porto e Norte de Portugal (TPNP)	Agostinho Peixoto	Turismo
11 Escola de Hotelaria e Turismo Douro Lamego	Ana Sofia Rebelo	Ensino/ Turismo
12 Instituto Politécnico de Bragança	Elsa Ramalhosa	Ensino Superior
13 Instituto Politécnico de Viseu / polo de Lamego (RIESDM)	Ana Branca Carvalho/ Nídia Menezes	Ensino Superior
14 ULS do Nordeste, E.P.E.	Rosária Rodrigues de Melo	Saúde
15 Universidade do Porto (RIESDM)	Victor de Freitas/ Isabel Ferreira/ Rosa Pérez-Gregório	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 análise²;
- » 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 discussão², 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).

³Krueger & 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 25 de novembro, no período da tarde, das 14.30 às 17.30 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 da Diretora Regional da DRAP Norte, 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 Norte.

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 31,8 % e os resultados obtidos foram bastante positivos, sendo os seguintes:

Itens de avaliação	Norte média (n = 7)
Objetivos	6,3
Metodologia	6,1
Estrutura	6,1
Duração	4,9
Utilidade	6,4
Desempenho do facilitador	6,7
Envolvimento dos participantes	6,3
Interação facilitador/participantes	6,4
Estrutura do <i>template</i> de trabalho	6,1
Gestão do tempo da sessão	5,9
Logística de suporte	6,1
Realização <i>online</i>	6,4
Apreciação global da sessão	6,3

5. Considerações finais

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

- » Articulação com a DRAP Norte 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;
- » 22 participantes de 15 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

FOCUS GROUP:	<i>Norte</i>	DATA:	<i>25 nov 2020 – (14h30-17h00)</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	AI 1 AGRICULTURA E PESCAS	<i>Produto 1.</i>	<i>Produto 2.</i>	<i>Produto 3.</i>
	Votos			
	AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL			
	Votos			
	AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL			
	Votos			
	AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE			
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>
AI 1 AGRICULTURA E PESCAS				
AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL				
AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL				
AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE				

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

FOCUS GROUP:	NORTE	DATA:	25 de novembro de 2020 (14h30 – 17h30)
---------------------	--------------	--------------	---

LISTA PARTICIPANTES

Nº	Nome	Entidade	Presença
1	Carla Alves Pereira/Donzília Marques/António Manuel Monteiro/ Noémia Vaz*	Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte	Presente
2	-----	CCDR Norte	Ausente
3	João Ribeiro da Silva	Direção Regional de Cultura do Norte	Presente
4	Ana Sofia Rebelo	Escola de Hotelaria e Turismo do Douro Lamego	Presente
5	Aurora Ribeiro	DESTEQUE	Presente
6	Catarina Luís Mosqueiro Dias	Centro de Investigação de Montanha	Presente
7	Carla Lourenço	Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa	Presente
8	Luísa Pires	CORANE	Presente
9	Agostinho Peixoto	Entidade Regional Turismo Porto e Norte	Presente
10	Rosária Maria Afonso Rodrigues de Melo	ULS do Nordeste, E.P.E.	Presente
11	Susan Luzio	Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega - ADRAT	Presente
12	Alexandrina Martins	Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega - ADRAT	Presente
13	Rui Caseiro	Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes	Presente
14	Isabel Andrade	Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes	Presente
15	Clara Matos	Centro Hospitalar de Trás-os-Montes e Alto Douro	Presente

16	Elsa Ramalhosa	Instituto Politécnico de Bragança	Presente
17	Rosa Pérez-Gregório	LAQV-REQUIMTE – Universidade do Porto	Presente
18	Victor de Freitas	LAQV-REQUIMTE – Universidade do Porto	Presente
19	Isabel Ferreira	LAQV-REQUIMTE – Universidade do Porto	Presente
20	Ana Branca Carvalho	Instituto Politécnico Viseu	Presente
21	Nídia Menezes	Instituto Politécnico Viseu	Presente
	Custódia Correia*/ Ana Entrudo*/ Ana Pires *	DGADR	*Observadores

Q1: QUAL A VOSSA PERCEÇÃO SOBRE A DIETA MEDITERRÂNICA?

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

Palavras – chave		
Sustentabilidade	Saúde	Grãos integrais
Produção agrícola	Produtos locais	Frutos
Saudável	Simplicidade	Paisagem
Território	Estilo de vida saudável	Ruralidade
Vinho	Exercício físico	Respeito pelo meio ambiente
Desígnio	Cultura	Partilha
Preservação dos produtos	Saber fazer	Inovação
história	Clima	Qualidade de vida
Costumes	Sabor	Menos desperdício alimentar
Tradições	Prazer à mesa	Equilíbrio
Valores	Convívio à mesa	Respeito pelas origens
Distinção	Gastronomia de conforto	Turismo gastronómico
Pão	Memória (cheiros e sabores do passado)	Saúde e bem-estar
Azeite	Leguminosas	Práticas agrícolas sustentáveis
Sazonalidade	Identidade	Qualidade
Frugalidade	Ervas aromáticas	Genuíno
Distinção entre dias festivos e comuns	Frutos secos	Autenticidade
Culinária simples	Peixe	Natural
Família	Vegetais	Tradição
Modo de vida	Carnes autóctones	Água
Modos de fazer	Campo (terra à mesa)	-----

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 PISCAS	Oliveira	leguminosas	vinho	Frutos secos oleaginosos e não oleaginosos (noz, amêndoa)	Castanha	Peixe	Marisco	Batata	Hortícolas	Ervas aromáticas	Cogumelos silvestres	Cuscus	Mel	Pão	Carne de origem protegida	
	Votos		1	3		1	1			5						1	
	AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL	Água (recursos hídricos)	Paisagem vinícola	Rio Douro	Recursos silvestres	Montanha		Microclima (terra quente e terra fria)	Mar	Águas termais	Gado de montanha	Mato				Cogumelos silvestres	Espécies arbustivas autóctones (olival, souto, castanheira)
	Votos	4		2				1		1							5
	AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL	Douro – Património da Unesco	Azeite	Enchidos	Gravuras de Foz Coa	Pauliteiros e Gaiteiros e Caretos	Festividades e Romarias	Matanças	Tradições, usos e costumes		Gastronomia regional	Paisagem protegida do barroso	Paisagens naturais	Vindimas do Douro	Feiras e Mercados municipais		
Votos								5		6							
AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	Azeite	Enchidos e fumados	Leguminosas	Frutícolas e hortícolas	Queijo	Pão	Mel	Indústria conserveira		Doces e compotas	Leite	Vinho	Frutos secos	Cuscus			
Votos	7					1	1				1	1					

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	Hortícolas	<p>D1. Dificil acesso aos mercados, comercialização. Produtos da região mais caros em comparação com produtos importados;</p> <p>D2. Utilização excessiva de pesticidas;</p> <p>D3. Alterações climáticas (impacto) - maximização na utilização dos recursos hídricos;</p> <p>D4. Ausência de mão-de-obra;</p> <p>D5. Agricultura convencional versus agricultura biológica na perspetiva dos contaminantes que podem surgir nos alimentos;</p> <p>D6. Desertificação e abandono dos territórios;</p> <p>D7. Ausência de incentivo à diversificação de variedades hortícolas e sua quantidade.</p>
AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL	Espécies arbustivas autóctones (olival, souto, castanheiro)	<p>D1. Baixa produtividade em comparação com outras variedades estrangeiras/exógenas;</p> <p>D2. Existência pragas e doenças – exemplo: impacto no castanheiro;</p> <p>D3. Insuficiente união entre os produtores para o escoamento da produção;</p> <p>D4. Conhecimento limitado por parte do consumidor face aos produtos endógenos - falta de valorização dos mesmos.</p> <p>D5. Insuficiência de incentivos e inadequação de apoio à produção dos produtos;</p> <p>D6. Inadequação dos incentivos face à realidade existente (dimensão dos produtores);</p> <p>D7. Insuficiência de Mão de obra;</p> <p>D8. Impacto das alterações climáticas.</p>
AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL	Gastronomia regional	<p>D1. Insuficiente conhecimento sobre a gastronomia regional e os seus produtos junto dos agentes da restauração e hotelaria, dificultando o consumo dos produtos endógenos por parte destes agentes económicos (exemplo: ausência de ementas sazonais);</p> <p>D2. Necessidade de valorizar os produtos endógenos;</p> <p>D3. Insuficiente aquisição de produtos locais por parte dos organismos públicos – no contexto das compras públicas;</p> <p>D4. Dificuldade legal e administrativa em relação à gestão dos produtos DOP;</p> <p>D5. Ausência de formação, capacitação e sensibilização junto dos principais agentes económicos.</p>
AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	Azeite	<p>D1. Falta de informação sobre utilização sobre a utilização do azeite como principal fonte de gordura junto da comunidade (agentes económicos e consumidores);</p> <p>D2. Fraca utilização do azeite na confeção dos alimentos, face à utilização de outras gorduras (exemplo: banha);</p> <p>D3. Necessidade de validação nutricional em comparação com outras gorduras;</p> <p>D4. Limitação na contratação pública para a aquisição de azeite regional nas cantinas escolares;</p> <p>D5. Necessidade de identificar e caracterizar as variedades do azeite, assegurando a autenticidade do azeite e da sua variedade - rastreabilidade e autenticidade;</p> <p>D6. Fraco controlo da fraude.</p>

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
AI 1 AGRICULTURA E PESCAS	<p>Hortícolas D1. Dificil acesso aos mercados, comercialização. Produtos da região mais caros em comparação com produtos importados; D2. Utilização excessiva de pesticidas; D3. Alterações climáticas (impacto) - maximização na utilização dos recursos hídricos; D4. Ausência de mão-de-obra; D5. Agricultura convencional versus agricultura biológica na perspetiva dos contaminantes que podem surgir nos alimentos; D6. Desertificação e abandono dos territórios; D7. Ausência de incentivo à diversificação de variedades hortícolas e sua quantidade.</p>	<p>A1. Ações de incentivo e sensibilização das grandes superfícies a comercializar os produtos locais; A2. Criação de ações de sensibilização junto dos consumidores sobre a sazonalidade; A3. Promoção da economia circular e os mercados de proximidade (mercados locais, mercados urbanos sazonais), incluindo o recurso à utilização das plataformas digitais; A4. Reflexão e debate sobre os modos de produção na região; A5. Ações de divulgação junto dos jovens para aumentar o consumo de hortícolas – visitas às explorações; A6. Ações de divulgação junto das escolas de hotelaria, agentes económicos (restauração e hotelaria) para a integração de mais hortícolas nos pratos; A7. Ações de incentivo às hortas escolares, integrando igualmente o consumo deste hortícolas nas ementas escolares; A8. Redefinição das ementas escolares, incentivando o aumento do consumo destes produtos; A9. Redefinição do nome dos pratos, valorizando a presença dos hortícolas; A10. Ações de formação para a valorização práticas agrícolas aos estudantes nos diferentes níveis de ensino e diferentes faixas etárias; A11. Promoção da atividade agrícola (como área de formação) junto da população mais jovem; A12. Valorização dos subprodutos e/ou resíduos da produção agrícola (falsos desperdícios).</p>
AI 2 PATRIMÓNIO NATURAL	<p>Espécies arbustivas autóctones (olival, souto, castanheiro) D1. Baixa produtividade em comparação com outras variedades estrangeiras/exógenas; D2. Existência pragas e doenças – exemplo: impacto no castanheiro; D3. Insuficiente união entre os produtores para o escoamento da produção; D4. Conhecimento limitado por parte do consumidor face aos produtos endógenos - falta de valorização dos mesmos. D5. Insuficiência de incentivos e inadequação de apoio à produção dos produtos; D6. Inadequação dos incentivos face à realidade existente (dimensão dos produtores); D7. Insuficiência de Mão de obra; D8. Impactos das alterações climáticas;</p>	<p>A1. Criação de ações de sensibilização e valorização do património genético (autóctones) junto dos produtores (jovens agricultores); A2. Articulação entre investigação aplicada e os agentes do terreno no combate a pragas e doenças; A3. Melhoria/reforço das plataformas de comercialização existentes dos produtos locais (exemplo: PROVE), reforçando a proximidade aos consumidores; A4. Criação de ações de sensibilização e valorização do património genético (autóctones) junto do pequeno retalho; A5. Incentivo à organização de produtores para valorização da produção agrícola como fator de coesão da comunidade e retenção de mais valias para o produtor.</p>
AI 3 PATRIMÓNIO CULTURAL	<p>Gastronomia regional D1. Insuficiente conhecimento sobre a gastronomia regional e os seus produtos junto dos agentes da restauração e hotelaria, dificultando o consumo dos produtos endógenos por parte destes agentes económicos (exemplo: ausência de ementas sazonais); D2. Necessidade de valorizar os produtos endógenos; D3. Insuficiente aquisição de produtos locais por parte dos organismos públicos – no contexto das compras públicas; D4. Dificuldade legal e administrativa em relação à gestão dos produtos DOP; D5. Ausência de formação, capacitação e sensibilização junto dos principais agentes económicos.</p>	<p>A1. Ações para o levantamento do receituário tradicional; A2. Definição de ofertas de produtos turísticos – turismo gastronómico; A3. Definição e implementação do selo da gastronomia mediterrânica; A4. Ações de capacitação dos diferentes agentes económicos (empregadores e trabalhadores), dando a conhecer a gastronomia regional; A5. Criação do roteiro da gastronomia das Aldeias típicas (usos gastronómicos – da terra ao prato); A6. Criação de workshops gastronómicos apostando nos produtos locais da região.</p>
AI 4 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	<p>Azeite D1. Falta de informação sobre utilização sobre a utilização do azeite como principal fonte de gordura junto da comunidade (agentes económicos e consumidores); D2. Fraca utilização do azeite na confeção dos alimentos, face à utilização de outras gorduras (exemplo: banha); D3. Necessidade de validação nutricional em comparação com outras gorduras; D4. Limitação na contratação pública para a aquisição de azeite regional nas cantinas escolares; D5. Necessidade de identificar e caracterizar as variedades do azeite, assegurando a autenticidade do azeite e da sua variedade - rastreabilidade e autenticidade; D6. Fraco controlo da fraude.</p>	<p>A1. Implementação de ações de sensibilização sobre a propriedades e usos do azeite aos produtores e consumidores; A2. Elaboração de materiais promocionais para a promoção do azeite junto da comunidade, agregando e “traduzindo” o diferente know-how criado nos centros de investigação; A3. Elaboração de estratégia de valorização dos azeites da região e diferentes variedades, finalidades, aplicação de azeite; A4. Caracterização das diferentes variedades de azeite, otimizando as suas utilizações; A5. Valorização do ciclo do azeite (cultivo da oliveira, diferentes utilizações).</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	
Objetivos	<i>Inadequados</i>								<i>Totalmente adequados</i>
Metodologia	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
Estrutura	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
Duração	<i>Inadequado</i>								<i>Totalmente adequado</i>
Utilidade	<i>Inútil</i>								<i>Muito útil</i>
Desempenho do facilitador	<i>Inadequado</i>								<i>Totalmente adequado</i>
Envolvimento dos participantes	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
Interação entre facilitador e participantes	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
Estrutura do <i>template</i> de trabalho	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
Gestão do tempo da sessão	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
Logística de suporte	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
Realização <i>online</i>	<i>Inadequada</i>								<i>Totalmente adequada</i>
Apreciação global da sessão	<i>Má</i>								<i>Muito boa</i>

Comentários / Sugestões: