

Novo Centro de Investigação do Conhecimento Marítimo é inaugurado amanhã

13 de Julho, 2015

O Presidente da República, Aníbal Cavaco Silva, inaugura amanhã, o novo Centro de Investigação e Desenvolvimento, Formação e Divulgação do Conhecimento Marítimo (CETEMARES) do Instituto Politécnico de Leiria (IPLeiria). A nova infraestrutura científica será a sede do MARE-IPLeiria – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do IPLeiria, com uma localização estratégica no porto de Peniche, o que lhe permite uma maior interação com as indústrias da Economia do mar. O novo centro apresenta uma área de cerca de 2.000 m2 de laboratórios equipados com tecnologias modernas e vários espaços de apoio à partilha de conhecimento. As áreas de biologia, pescas, aquacultura, biotecnologia, química, microbiologia e tecnologia dos alimentos, tornam o CETEMARES a única infraestrutura da região de Leiria e Oeste dedicada em exclusivo à Ciência e Tecnologia do Mar.

“O CETEMARES é a nova casa do MARE-IPLeiria com condições de excelência para a prática da investigação e a transferência de conhecimento para o tecido económico na área da ciência e da tecnologia do mar”, explicou Nuno Mangas, presidente do IPLeiria. “A nossa aposta na investigação científica aplicada contribui para acrescentar valor à região e ao país através da criação de parcerias que potenciam o desenvolvimento de novos produtos, muitos já no mercado nacional e internacional”, acrescentou.

A cerimónia, com início marcado para as 10h00, em Peniche, contará, ainda, com a presença de Nuno Mangas, António José Correia, presidente da Câmara Municipal de Peniche, Manuel Pinto de Abreu, secretário de Estado do Mar e José Ferreira Gomes, secretário de Estado do Ensino Superior. Após a inauguração oficial do edifício, o Presidente da República fará uma visita ao novo centro, no qual será feita uma demonstração de produtos inovadores, desenvolvidos em parceria com empresas locais no âmbito da investigação dos recursos marinhos. O pão d’algas, o hambúrguer de cavala ou o gelado de kefir com algas, são algumas das iguarias que estarão disponíveis para a degustação dos convidados. O evento terminará com a apresentação de projetos de investigação e inovação com várias PME.