

Relatório Anual da Coordenação de Curso

Escola Superior Agrária

Mestrado em Tecnologia Alimentar

Ano Letivo ___2018___ / ___2019___

Elaborado por:

Ana Neves e Marília Henriques

Coordenadora e Vice-coordenadora

Aprovado por: Conselho

Técnico-Científico

Data: 22/09/2021



ÍNDICE

	Páginas
Introdução	4
1- Caracterização Geral do Ciclo de Estudos	4
1.1-Condições de Acesso	4
1.2-Objetivos Gerais definidos para o Ciclo de Estudos	5
1.3-Estrutura curricular (Áreas científicas e plano de estudos)	5
2- Corpo docente	6
2.1 - Corpo docente próprio	6
2.2 - Corpo docente academicamente qualificado	8
2.3 - Corpo docente especializado	8
3- Estudantes	8
3.1 – Caracterização dos estudantes (total de inscritos, género, proveniência)	8
3.2 - Estudantes inscritos no ciclo de estudos no ano letivo em curso	8
3.3 – Procura do ciclo de estudos	9
4- Resultados	9
4.1 – Resultados académicos	9
4.1.1 - Eficiência formativa	9
4.1.2 – Empregabilidade	11
4.2 – Nível de Internacionalização	11
4.3 – Atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico, prestação de serviços à comunidade e formação avançada	11
5- Análise Swot	13
5.1 – Pontos fortes (<i>Strengths</i>)	13
5.2 – Pontos fracos (<i>Weaknesses</i>)	14
5.3 – Oportunidades (<i>Opportunities</i>)	14
5.4 – Constrangimentos (<i>Threats</i>)	15
6- Propostas de ação de melhoria	16
6.1 – Ação de melhoria	16
6.2 – Prioridade	16
6.3 – Indicadores de implementação	16
ANEXO - Atividade Científica Relacionada com o Curso	17

Introdução

O presente relatório destina-se a dar cumprimento à alínea e) do Artigo 12º do REGULAMENTO INTERNO DO CONSELHO TÉCNICO-CIENTÍFICO DA ESAS (aprovado em 17 de fevereiro de 2010, revisto em 16 de julho de 2014).

O curso de mestrado em Tecnologia Alimentar foi objeto de acreditação prévia por parte da Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior e registado na Direção-Geral do Ensino Superior, com o número R/A-Cr 165/2011. A estrutura curricular e o plano de estudos constam do Despacho n.º 13844/2011, publicado no Diário da República, 2ª série – n.º 198 – 14 de outubro de 2011. Em dezembro de 2016 foi submetido à A3ES o guião de autoavaliação PERA/1617/1000621. O resultado do processo, publicado na A3ES em maio de 2017, foi de acreditação por 2 anos. O curso de mestrado em Tecnologia Alimentar será agora avaliado através do guião de autoavaliação ACEF, aguardando-se da A3ES a confirmação de dezembro de 2019 para a entrega do referido relatório.

Os dados analisados neste relatório incidem no ano letivo 2018-2019 e no ano civil 2019.

A versão provisória do relatório agora apresentado, foi analisado e discutido em reunião do curso de Mestrado em Tecnologia Alimentar, realizada no dia 15 de setembro de 2021. Após ampla contribuição para a sua melhoria, foi dado parecer favorável por unanimidade (onze votantes).

1- Caracterização Geral do Ciclo de Estudos

1.1-Condições de Acesso

Podem candidatar-se ao ingresso no 2º ciclo de estudos conducentes ao grau de mestre:

Os titulares de grau de licenciado ou equivalente legal;

Os titulares de um grau académico superior estrangeiro conferido na sequência de um 1º ciclo de estudos organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha por um Estado aderente a este Processo;

Os titulares de um grau académico superior estrangeiro, que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo órgão científico estatutariamente competente do estabelecimento de ensino superior onde pretendem ser admitidos;

Os detentores de um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido como atestando capacidade para realização deste ciclo de estudos pelo órgão científico estatutariamente competente do estabelecimento de ensino superior onde pretendem ser admitidos.

1.2-Objetivos Gerais definidos para o Ciclo de Estudos

O mestrado em Tecnologia Alimentar pretende reforçar, integrar e alargar os conhecimentos dos técnicos das áreas alimentar e nutricional, atendendo à política e às exigências da alimentação/nutrição/saúde, ao longo de toda a cadeia alimentar a nível europeu e mundial. O ciclo de estudos em Tecnologia Alimentar está orientado de forma a permitir a aquisição e aprofundamento das seguintes competências profissionais: controlo da produção primária; controlo da qualidade e da segurança de processos e produtos alimentares; controlo de efluentes e resíduos de origem alimentar, transformação e distribuição de produtos alimentares ou das suas matérias-primas; análise de alimentos; implementação de sistemas de segurança alimentar; consultoria técnica e legal; prevenção e controlo de riscos na cadeia alimentar; identificação de fatores que influenciam as características nutricionais dos alimentos; intervenção em áreas de gestão de empresas alimentares; formação na área alimentar.

1.3-Estrutura curricular (Áreas científicas e plano de estudos)

No Quadro 1 encontra-se as áreas científicas bem como os créditos que devem ser obtidos para a obtenção do grau.

Quadro 1 – Áreas científicas e créditos

Área científica	Sigla	ECTS obrigatórios
Ciências Biológicas	CB	18
Ciências Químicas	CQ	11
Ciência e Tecnologia Alimentar	CTA	80
Produção Animal e Ciências Veterinárias/Produção Agrícola	PACV/PAG	6
Gestão e Marketing	GM	5
<i>Total</i>		120

No Quadro 2 encontra-se o plano de estudos, organizado por ano e semestre.

Quadro 2 – Plano de estudos do Mestrado em tecnologia Alimentar

1.º ano/1.º semestre

Unidades curriculares	Área científica	Duração	Horas de trabalho	Horas de contacto	ECTS	Observações
Planeamento e Delineamento Experimental . . .	CB	Semestral	150	T: 12; TP: 30; OT: 9; S: 9	6	
Química Aplicada	CQ	Semestral	150	TP: 30; PL: 20; OT: 10	6	
Microbiologia Aplicada	CB	Semestral	150	TP: 30; PL: 30	6	
Tecnologia Alimentar	CTA	Semestral	150	T: 30; TP: 30	6	
Alimentação e Saúde Pública	CB	Semestral	150	TP: 40; OT: 20	6	

1.º ano/2.º semestre

Unidades curriculares	Área científica	Duração	Horas de trabalho	Horas de contacto	ECTS	Observações
Sistemas de Segurança Alimentar	PACV/PAG/CTA	Semestral	225	TP: 10; OT: 50	9	
Projecto Industrial	CTA	Semestral	150	TP:15; OT: 45	6	
Nutrição Aplicada	CQ	Semestral	125	TP: 40; OT: 20	5	
Gestão Ambiental em Agro-Indústrias	CTA	Semestral	125	TP: 40; OT: 20	5	
Gestão, Marketing e Empreendedorismo	GM	Semestral	125	TP: 40; OT: 20	5	

2.º ano

Unidades curriculares	Área científica	Duração	Horas de trabalho	Horas de contacto	ECTS	Observações
Projecto	CTA	Anual	250	OT-80	10	
Estágio/Dissertação	CTA	Anual	1250	1250	50	

2- Corpo docente

2.1 - Corpo docente próprio

Durante o ano letivo 2018/2019 lecionaram no Curso 18 docentes, correspondentes a 16,87 ETI (Quadros 3 e 4).

O Quadro 5 apresenta a estabilidade do corpo docente e a dinâmica de formação.

Quadro 3 - Caracterização dos docentes que lecionaram no 2º ciclo de estudos em Tecnologia Alimentar no ano letivo 2018/2019

Docente	Categoria	Tempo (%)	Grau	Área Científica ESAS	UC
Ana Maria Ambrósio Paulo	Prof. Adjunta	100	Doutor	Ciências Matemáticas	Planeamento e Delineamento Experimental; Projeto
Ana Maria G. de Sousa Neves	Prof. Coordenadora	100	Doutor	Ciências Biológicas	Microbiologia Aplicada; Projeto
Ana Teresa da Cunha M. Ribeiro	Prof. Adjunta	100	Mestre	Ciência e Tecnologia Alimentar	Tecnologia alimentar
António José Faria Raimundo	Prof. Coordenador	100	Doutor	Ciência e Tecnologia Alimentar	Sistemas de Segurança Alimentar; Projeto Industrial; Projeto
Artur Figueiredo Saraiva	Assistente convidado	30	Mestre	Engenharia do Ambiente	Gestão Ambiental em Agroindústrias;
Helena Maria de Sousa Mira	Prof. Adjunta	100	Doutor	Ciência e Tecnologia Alimentar	Projeto Industrial; Projeto
Igor Alexandre da Silva Dias	Prof. Adjunto	100	Doutor	Ciência e Tecnologia Alimentar	Tecnologia alimentar; Projeto
José Manuel Oliveira Carvalho	Prof. Adjunto	100	Mestre	Gestão e Marketing	Gestão Ambiental em Agroindústrias; Gestão, Marketing e Empreendedorismo
Maria Adelaide Mota Oliveira	Prof. Adjunta	100	Doutor	Gestão e Marketing e Economia e Desenvolvimento	Gestão, Marketing e Empreendedorismo
Maria Antonieta Simas Santana	Prof. Adjunta	100	Licenciada	Ciências Químicas	Química Aplicada
Maria de Fátima Brioso Quedas	Prof. Adjunta	100	Doutor	Ciências Biológicas	Planeamento e Delineamento Experimental
Maria Gabriela Basto de Lima	Prof. Adjunta	100	Doutor	Ciências Físicas e Químicas	Tecnologia Alimentar; Projeto
Maria Margarida C. Oliveira	Prof. Adjunta	100	Doutor	Ciências Químicas	Gestão Ambiental em Agroindústrias
Maria Paula Marinho Pinto	Prof. Coordenadora	100	Doutor	Ciências Químicas	Química Aplicada; Nutrição Aplicada; Projeto
Marília Oliveira Inácio Henriques	Prof. Coordenadora	100	Doutor	Ciências Biológicas	Alimentação e Saúde Pública; Projeto
Paula Lúcia da Mata S. Ruivo	Prof. Adjunta	100	Doutor	Gestão e Marketing	Gestão, Marketing e Empreendedorismo
Sara Alexandra Brunheta Lisboa	Prof. Adjunta Convidada	57	Doutor	Engenharia Química	Gestão Ambiental em Agro-Indústrias;
Vanda Lopes de Andrade	Prof. Adjunta Convidada	100	Doutor	Ciências Químicas	Alimentação e Saúde Pública

Quadro 4 - Corpo docente próprio

Corpo docente próprio	N.º	Percentagem
N.º de docentes do ciclo de estudos em tempo integral na instituição	16	88,9

Quadro 5 – Estabilidade do corpo docente do ciclo de estudos e dinâmica de formação.

Estabilidade e dinâmica de formação	N.º	Percentagem
Docentes do ciclo de estudos em tempo integral com uma ligação à instituição por um período superior a três anos	16	88,9
Docentes do ciclo de estudos inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano (ETI)	2	11,9

2.2 - Corpo docente academicamente qualificado

Treze docentes apresentam o grau de Doutor, perfazendo um total de 80,4% de doutores ou especialistas (Quadro 6).

Quadro 6 - Corpo docente academicamente qualificado

Corpo docente academicamente qualificado	N.º	Percentagem
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor (ETI)	13,57	80,4

2.3 - Corpo docente especializado

O corpo docente do ciclo de estudos é especializado, pois 70% dos docentes apresentam o grau de Doutor nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (540 - Indústrias Alimentares; 420 – Ciências da Vida; 621 – Produção Agrícola e Animal) (Quadro 7).

Quadro 7 - Corpo docente especializado

Corpo docente especializado	N.º	Percentagem*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor especializados nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI)	11,57	69,82

3- Estudantes

3.1 – Caracterização dos estudantes (total de inscritos, género, proveniência)

Com base na informação disponível no Sigarra e da informação fornecida pelos Serviços Académicos da ESAS, são 26 estudantes inscritos no ciclo de estudos, com a seguinte distribuição por faixas etárias: 37,77% com idades entre os 20-23, 42,3% com idades entre os 24-27 e 26,9% com idades a partir dos 28 anos. Quanto à distribuição por género, 65,4% pertencem ao género feminino e 34,6% ao género masculino.

3.2 - Estudantes inscritos no ciclo de estudos no ano letivo em curso

No ano letivo 2018-2019 inscreveram-se 9 estudantes, tendo sido apresentadas 10 candidaturas.

3.3 – Procura do ciclo de estudos

No Quadro 8 apresenta-se a evolução da procura do ciclo de estudos nos últimos cinco anos, marcada por alguma variabilidade. No ano letivo 2018-2019 verifica-se o mesmo nível de procura no ano letivo 2017-2018.

Quadro 8 – Procura do ciclo de estudos nos últimos cinco anos

Procura do ciclo de estudos	2013-2014	2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019
N.º de vagas	25	25	25	25	25	25
N.º de candidatos	24	14	22	6	10	10
N.º de matriculados 1ºano, 1ª vez	11	10	18	0	9	9
N.º total de matriculados	34	21	34	20	23	26

4- Resultados

4.1 – Resultados académicos

4.1.1 - Eficiência formativa

O Quadros 9 apresenta o resumo da eficiência formativa das diferentes unidades curriculares do curso, com base nos rácios avaliados/inscritos e aprovados/avaliados no ano letivo em análise.

Quadro 9 - Eficiência formativa das unidades curriculares que funcionaram durante o ano letivo 2018/2019.

UC		Inscritos (n)	Avaliados/Inscritos (%)	Aprovados/Avaliados (%)
1º ANO	Planeamento e Delineamento Experimental	14	42,86	83,33
	Química Aplicada	12	50,0	83,33
	Microbiologia Aplicada	9	66,67	100,0
	Tecnologia Alimentar	10	50,0	100,0
	Alimentação e Saúde Pública	9	55,56	100,0
	Sistemas de Segurança Alimentar	9	88,89	62,5
	Projeto Industrial	11	90,91	60,0
	Nutrição Aplicada	10	50,0	100,0
	Gestão Ambiental em Agro-Indústrias	10	50,0	100,0
	Gestão, Marketing e Empreendedorismo	11	45,45	100,0
2º ANO	Projeto	8	100,0	75,0
	Estágio/Dissertação	16	43,75	28,57

Nas UC semestrais, as taxas de aprovação variam entre 60% e 100%, considerando o rácio estudantes aprovados versus estudantes avaliados. Em relação ao Planeamento e Delineamento Experimental o sucesso escolar médio aumentou nos últimos três anos (83,33%). No entanto, verifica-se uma diminuição das taxas de sucesso, em Projeto Industrial (60%) e Sistemas de Segurança Alimentar (62,5%). Em relação às UC anuais, no Projeto a eficácia formativa é de 100 %, enquanto no Estágio/Dissertação é de 43,75%, considerando o rácio avaliados/inscritos. Esta discrepância reflete o facto de alguns estudantes conseguirem completar a avaliação de Projeto, o que significa que o estágio foi concluído, mas não entregarem e discutirem a Dissertação. No entanto, este valor volta a baixar considerando o rácio aprovados/avaliados (28,57%), pois muitos estudantes ficam retidos pela necessidade de alterações na sua dissertação e os prazos definidos no Regulamento IPSantarém para os 2º Ciclos.

No ano letivo 2018-2019, especificamente durante 2019, realizaram-se 2 Provas Públicas de discussão de dissertação de mestrado:

- Ribeiro, Rúben Emanuel da Silva (2019). *Agrio et Emulsio - desenvolvimento de novos produtos vinagreiros para valorização de matérias-primas regionais: batata-doce*. 125p. Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre na área de Tecnologia Alimentar, na Escola Superior Agrária de Santarém. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.15/2963>
Presidente: Doutora Marília Oliveira Inácio Henriques. Vogais: Doutora Maria Gabriela Basto de Lima (orientadora); Doutora Ilda Maria Justino Caldeira, Investigadora Auxiliar do Instituto Nacional de Investigação e Veterinária (INIAV).
- Ganhão, Sofia Margarida Manique (2019). *Agrio et emulsio - desenvolvimento de emulsões alimentares frutadas para valorização de matérias-primas regionais: morango*. 57p. Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre na área de Tecnologia Alimentar, na Escola Superior Agrária de Santarém. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.15/2962>
Presidente: Doutora Ana Maria Gomes de Sousa Neves. Vogais: Doutora Maria Gabriela de Oliveira Lima Basto de Lima (orientadora); Mestre Cristina Maria Carruço Laranjeira (coorientadora); Doutora Marília Oliveira Inácio Henriques; Doutora Maria Manuela Mendes Guerra (Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril).

O 1º ano curricular corresponde a um curso de especialização (EPLTA - Pós-graduação em Tecnologia Alimentar) com 60 créditos ECTS (European Transfer Credit System) e confere um diploma denominado "Curso de Mestrado". Este Diploma não corresponde ao grau de Mestre, mas sim à conclusão das unidades curriculares, constituindo a Pós-graduação em Tecnologia Alimentar.

No ano letivo 2018-2019 três estudantes frequentaram e concluíram a referida pós-graduação. Todos os estudantes estavam já inseridos no mercado de trabalho. A nível

académico os três eram licenciados (Engenharia Agronómica-ESAS; Eng. Biotecnológica; Química), sendo que dois tinham o grau de Mestre (Horticultura e Viticultura; Microbiologia Aplicada). Quando questionados pela opção desta pós-graduação, salientaram o cariz técnico e profissionalizante.

4.1.2 – Empregabilidade

Tendo em conta o n.º de diplomados no período em análise, optou-se pela utilização de dados obtidos através de estudos próprios: inquérito aos diplomados, realizado no ano de 2019. Os dados obtidos foram os seguintes: 77,7% dos diplomados obtiveram emprego em setores de atividade relacionados com a área predominante do ciclo de estudos; 66,6% dos diplomados obtiveram emprego até um ano depois de concluído o ciclo de estudos; 44,4% obtiveram emprego mais compatível com a formação académica.

4.2 – Nível de Internacionalização

O ciclo de estudos começou a ser oferecido em 2016-2017, no âmbito da International School do IPSantarém. Em 2017 foi preparado um edital de candidatura em inglês para, especificamente, ser divulgado na página electrónica da International School do IPSantarém no ano letivo 2018-2019. Neste ano letivo 2018-2019 houve uma candidatura internacional, mas não chegou a efetivar a matrícula. Também não houve docentes em mobilidade (*in*) ou docentes na área científica do ciclo de estudos (*out*).

4.3 – Atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico, prestação de serviços à comunidade e formação avançada

Com o objetivo de reforçar o cariz profissionalizante do mestrado e de possibilitar aos estudantes o contacto com entidades públicas e privadas que atuam nas respetivas áreas científicas, são organizados anualmente colóquios/seminários ou workshops no âmbito de algumas unidades curriculares, com abertura a toda a comunidade académica e exterior. Com este objetivo contam-se colaborações em áreas como: Eletroforese e Western Blotting, Espetrometria de Massa, PCR e suas aplicações; Qualidade e segurança alimentar (Biomerieux) e Microbiologia aplicada a adegas (Quinta do Monte d'Oiro; WTejo); Toxinfecções de origem alimentar (Departamento de Alimentação. e Nutrição, INSA, IP); Gestão marketing e empreendedorismo (Agrocluster e Inovcluster, enquadrados no projeto Agriemprende; Nersant; Business Angels; WTejo; Vinícola Castelar).

No âmbito da missão da Instituição, especificamente em relação às atividades de ligação à comunidade, os laboratórios de ensino e de I&DT da ESAS desenvolvem vários tipos de colaborações externas, no sentido de responderem a solicitações no âmbito da sua atividade

técnico-científica. Assim, na Unidade Laboratorial de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição desenvolvem-se as seguintes atividades: controlo microbiológico de alimentos, vinho águas, determinação de atividade antimicrobiana, controlo de sementes, avaliação microbiana da fertilidade dos solos, controlo de indicadores ambientais; controlo físico e químico de alimentos e controlo químico de vinhos e águas; análise nutricional (proximal).

É ainda de referir o papel das Oficinas Tecnológicas e da Unidade Laboratorial de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição no desenvolvimento de projetos sem financiamento externo e enquadramento dos estudantes, nomeadamente:

- Linha de investigação Produção e Tecnologia Alimentar/Comportamentos Alimentares, Centro de Investigação em Qualidade de Vida (CIEQV) - Valorização de Fruta de Baixo Calibre, proposta de processo alternativo à secagem;
- Detection and quantification of amyloid polypeptides – IAPP- mature and immature, in the complexity and as risk factor for diabetes mellitus. Molecular Nutrition & Health Laboratory, (IBET/CEDOC), and Diabetic Protective Association of Portugal (APDP);
- MeDiWeB: Assessment of the impact of Mediterranean diet and other lifestyle factors on well-being in different Mediterranean countries. Consórcio: ESAS, CEBAS-CSIC, Espanha, Universidade de Thrace, Grécia; Institute of Biodiversity and Ecosystem Research, Bulgarian Academy of Sciences (IBEI-BAS); Goce Delcev University, Faculty of Medical Sciences, Republic of Macedonia; Institute of Clinical Physiology (IFC) National Research Council (CNR), Italy; University of Nicosia, Cyprus.

5- Análise Swot

5.1 – Pontos fortes (*Strengths*)

- Objetivos do ciclo de estudos consistentes com a missão e a estratégia da Instituição e coerentes com a área científica predominante do curso e com as áreas CNAEF.
- O 2º ciclo de estudos em TA, em regime pós-laboral, permite a captação de novos públicos.
- Forte ligação da ESAS a empresas agroindustriais da região, de forte implementação e cariz exportador.
- Excelente localização das instalações, em termos regionais, no contexto das atividades agrícolas e agroindustriais.
- Boas infraestruturas para ensino técnico/tecnológico: laboratórios, oficinas tecnológicas e adega semi-industrial permitindo o desenvolvimento de atividades de inovação e experimentação.
- Corpo docente próprio, qualificado e especializado na área alimentar: no ciclo de estudos a maioria dos docentes a tempo integral e com doutoramento tem ligação à ESAS há mais de 3 anos (> 93%) e 50% dos docentes têm o grau de doutor nas áreas fundamentais do ciclo de estudos.
- Os docentes desenvolvem atividades de I&D em diversas áreas como membros integrados de Centros de Investigação, creditados pela FCT.
- Forte motivação dos docentes para o serviço ao estudante refletindo-se na existência de um ambiente de proximidade professor-estudante, contribuindo para uma boa motivação e aprendizagem.
- Boa eficiência formativa no período em análise, tendo em conta o Regulamento dos 2º ciclos do IP Santarém.
- Forte ligação dos estudantes com a investigação e desenvolvimento experimental, garantida pela sua integração em projetos técnico-científicos de investigação na ESAS ou noutras instituições parceiras, durante o estágio profissionalizante do 2º ano do ciclo de estudos.
- Formação de tecnólogos alimentares detentores do grau de mestre e com competências para dar resposta às novas tendências da indústria alimentar: consumo alimentar, novos hábitos

alimentares, tendências de inovação relacionadas com a prevenção de fatores de risco, associadas a maiores exigências ao nível do preço, prazer, conveniência e ética.

-Cooperação com instituições de ensino superior, centros de investigação, tecido empresarial e cooperação internacional.

- Rentabilização dos recursos materiais e humanos da ESAS.

5.2 – Pontos fracos (*Weaknesses*)

- Limitado intercâmbio com outras instituições congéneres nacionais.

- Inexistência de intercâmbio com instituições congéneres internacionais e ausência de internacionalização do ensino no ciclo de estudos (docentes e estudantes) devido a: condicionamento de missões ao exterior pela Presidência do IPSantarém, motivadas por restrições financeiras; elevada carga horária letiva dos docentes; diversidade de funções institucionais a assegurar.

- Corpo docente com elevada carga horária letiva e organizacional e com elevada dispersão por diferentes níveis de formação, Cursos Técnicos Superiores Profissionais (TeSP), 1º e 2º ciclos, diferentes UC e regime de funcionamento diurno e pós-laboral.

- Número relativamente reduzido de projetos científicos na área.

- Necessidade de requalificação de infraestruturas e espaços físicos.

- Dificuldade de manutenção e modernização de equipamentos.

- Limitação de transporte para realização de visitas de estudo.

- Atraso na implementação do Sistema de Garantia da Qualidade no IPSantarém (SGQ).

5.3 – Oportunidades (*Opportunities*)

- Valorização do ensino politécnico pelas empresas.

- Forte dinamismo empresarial e implantação de grandes empresas de transformação agroindustrial, com forte cariz exportador, na região em que a ESAS se insere.

- Necessidade de adequação dos operadores agrários e agroalimentares às regulamentações comunitárias, nomeadamente em higiene e segurança alimentar.

- Sensibilidade da tutela para reforço da capacidade e das qualificações do pessoal docente e da capacidade científica do ensino politécnico.
- Abertura do ensino superior a novos públicos.

5.4 – Constrangimentos (*Threats*)

- Grandes dificuldades orçamentais, fortemente agravadas nos últimos 5 anos, com forte dependência do financiamento público, o que condiciona: a contratação de pessoal docente, o funcionamento das Unidades Curriculares, a realização de atividades experimentais e a participação de especialistas externos à instituição, nomeadamente de empresas.
- Sobredimensionamento da rede pública de ensino superior na formação agrária e alimentar.
- Insuficiência de verbas para desenvolvimento de atividades de natureza técnico-científica necessárias à evolução académica dos docentes.
- Conjuntura económica e financeira das famílias e do país desfavoráveis com efeito na candidatura dos alunos.
- Redução do apoio social escolar aos estudantes resultante da continua alteração das políticas sociais e educativas.
- Valores reduzidos das bolsas de Erasmus limitam a mobilidade de estudantes e docentes.
- Fatores da natureza demográfica que levam a forte diminuição do número de candidatos e de estudantes no ensino superior.
- Redução do n.º de alunos que frequentam o 1º ciclo de estudos, nesta área ou em áreas afins, o que condiciona a procura do 2º ciclo de estudos.
- Forte competição na captação de estudantes para este 2º ciclo de estudos com outras instituições de ensino superior, politécnicas e universitárias, inseridas na mesma área geográfica da ESAS ou em áreas geográficas próximas.
- Retração do meio empresarial na valorização da necessidade de formação ao longo da vida.

6- Propostas de ação de melhoria

6.1 – Ação de melhoria

- Aumentar a eficácia da divulgação interna e externa
- Estabelecer mais intercâmbios/protocolos de cooperação nacionais.
- Aumentar o número de estudantes em atividades de I&D e I&DT.
- Estabelecer mais intercâmbios/protocolos de cooperação internacionais.
- Aumentar o número de docentes em programas de mobilidade, utilizando os programas disponíveis para o efeito (ERASMUS).
- Página eletrónica da ESAS em inglês, a nível dos conteúdos.
- Divulgação do 2º ciclo de estudos na página eletrónica da IPSantarém International School
- Otimização da afetação da carga horária a docentes em doutoramento, envolvidos em projetos de I&D e I&DT e em atividades de natureza organizacional.
- Aumentar o número de projetos de I&D e I&DT, nas áreas científicas do ciclo de estudos, otimizando as medidas disponíveis para financiamento.
- Reabilitação e conservação de algumas infraestruturas e espaços físicos.
- Promoção de atividades que permitam a criação de parcerias entre entidades públicas e privadas, onde possam ser obtidos financiamentos.
- Manutenção e aquisição de equipamentos adequados à evolução técnica nas áreas do ciclo de estudos.
- Otimização de visitas de estudo entre os diferentes ciclos de estudos.

6.2 – Prioridade

Embora todas as ações de melhoria sejam importantes, o aumento do número de estudantes e a sua estabilização parece-nos ser determinante para a continuidade desta oferta formativa. Neste âmbito estão pensadas atividades de divulgação interna e externa do Mestrado em Tecnologia Alimentar.

6.3 – Indicadores de implementação

Número de divulgações internas e número de divulgações externas.

ANEXO - Atividade Científica Relacionada com o Curso

Quanto à actividade científica optou-se por refletir neste relatório todos os trabalhos publicados e apresentados separadamente para o período de 2018 e 2019. Os itens reverenciados foram retirados dos relatórios de atividades da ESAS 2018 (https://siesa.ipsantarem.pt/esa/web_gessi_docs.download_file?p_name=F1545251590/Relatorio%20atividades%20ESAS%202018.pdf) e 2019 ([https://siesa.ipsantarem.pt/esa/web_gessi_docs.download_file?p_name=F560722580/VF_Relatorio%20de%20atividades%20ESAS%202019%20\(1\).pdf](https://siesa.ipsantarem.pt/esa/web_gessi_docs.download_file?p_name=F560722580/VF_Relatorio%20de%20atividades%20ESAS%202019%20(1).pdf)).

Parcerias/ Centros de Investigação, na área do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua atividade científica

Alguns docentes da ESAS são membros efetivos ou colaboradores de centros de investigação financiados, onde desenvolvem trabalhos em parceria.

Centro de Investigação	Classificação (FCT)	IES	N.º de docentes do ciclo de estudos integrados	Observações
CIEQV Centro de Investigação em Qualidade de Vida	Bom	IPSantarém em parceria com o Instituto Politécnico de Leiria	Ana Neves Gabriela Lima Helena Mira Marília Henriques Paula Lúcia Ruivo	
CESAM Centro de Estudos do Ambiente e do Mar	Muito Bom	Universidade de Aveiro	José Carvalho	
ICAAM Institute of Mediterranean Agricultural and Environmental Sciences	Bom	Universidade de Évora	Ana Teresa Ribeiro Igor Dias	
iMed.UL Research Institute for Medicines	Muito Bom	Departamento de Ciências Toxicológicas e Bromatológicas da Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa	Vanda Andrade	
iNOVA4Health Advanced Precision Medicine	Excelente	Universidade Nova de Lisboa	Paula Pinto	Até Dez. 2018
LEAF Liking Landscape, Environment, Agriculture and Food	Muito Bom	Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa	Margarida Oliveira	

Projetos em curso na ESAS desenvolvidos nas áreas científicas do curso (área principal: Indústrias Alimentares; área secundária: Biologia e Bioquímica; área terciária: Produção Agrícola e Animal)

Projetos com financiamento externo

Agrio et Emulsio-New Products Development, Candidatura 023583, Aviso 02/SAICT /2016, submetida à FCT, em consórcio multiregional (POCI-01-0145-FEDER-023583, Sept 2017 to Feb 2019). Responsável: Professora Adjunta Maria Gabriela Basto de Lima.

Complexo Andaluz – Moinho do Fau – Apartado 279 – 2001-904 SANTARÉM

Tel.: 243 309 520 - Fax: 243 309 539 - E-mail: geral@ipsantarem.pt - URL: www.ipsantarem.pt

Ecovinho & Agro. POCI-02-0853-FEDER-026592. FEDER / POCI (2018-2020). Responsável na ESAS: Professora Adjunta Margarida Correia de Oliveira.

QCCA - Qualificar os Circuitos Curtos Agroalimentares. PDR2020-2023-045894. FEADER / PDR2020 (2018-2021). Responsável na ESAS: Professora Adjunta Paula Lúcia Ruivo.

MISAGE: Mitigation strategies of acrylamide and advanced glycation end-products in bread. ALT20-03-0145-FEDER-024172. FEDER / ALENTEJO2020 (2017-2020). Responsável: Professora Adjunta Maria Gabriela Basto de Lima.

MobFood mobilização de conhecimento científico e tecnológico em resposta aos desafios do mercado agroalimentar LISBOA-01-0247-FEDER-024524. Responsável na ESAS: Professor Coordenador António José Faria Raimundo.

WineWATERFootprint: Avaliação da pegada hídrica na fileira vitivinícola POCI-01-0145-FEDER-023360. Responsável na ESAS: Professora Adjunta Margarida Correia de Oliveira.

Caracterização físico-química de alimentos: qualificação de pão tradicional de Ul. Financiado pela APPUL (2016-2017). Responsável: Professora Adjunta Margarida Correia de Oliveira.

Projetos exteriores à ESAS, com docentes da ESAS envolvidos

Increased levels of Islet Amyloid Polypeptide – IAPP – as a risk factor for Diabetes Mellitus. Associação Portuguesa de Diabéticos de Portugal e Molecular Nutrition & Health Laboratory (iBET/ITQB Nova). Docente envolvido: Professora Coordenadora Paula Pinto.

POSITIVE COST Action (FA1403): Interindividual variation in response to consumption of plant food bioactives and determinants involved (2014-2018). Docente envolvido: Professora Coordenadora Paula Pinto, como membro do Manage Committee e líder do subgrupo Inter-individual variability in response to the impact of flavonols on cardiometabolic biomarkers: a meta-analysis.

Projetos sem financiamento externo

Detection and quantification of amyloid polypeptides – IAPP- mature and immature, in the complexity and as risk factor for diabetes mellitus. Molecular Nutrition & Health Laboratory, (iBET/CEDOC), and Diabetic Protective Association of Portugal (APDP)

MeDiWeB: Assessment of the impact of Mediterranean diet and other lifestyle factors on well-being in different Mediterranean countries. Consórcio: ESAS, CEBAS-CSIC, Espanha, Universidade de Thrace, Grécia; Institute of Biodiversity and Ecosystem Research, Bulgarian Academy of Sciences (IBEI-BAS); Goce Delcev University, Faculty of Medical Sciences, Republic of Macedonia; Institute of Clinical Physiology (IFC) National Research Council (CNR), Italy; University of Nicosia, Cyprus

Gestão de Resíduos Urbanos em Municípios de Pequena Dimensão: novas políticas e estratégias, em colaboração com CESAM-UA

Linha de investigação Produção e Tecnologia Alimentar/Comportamentos Alimentares, Centro de Investigação em Qualidade de Vida (CIEQV) - Valorização de Fruta de Baixo Calibre, proposta de processo alternativo à secagem tradicional

Produção científica

2018

Artigos em revistas científicas ou técnicas internacionais

Dias, I., Laranjo, M., Fialho, R., Potes, M.E., Véstia, L., Agulheiro-Santos, A.C., Fraqueza, M.J. Elias, M. (2018). Effect of autochthonous starter cultures in the production of Paio, a traditional Portuguese dry-cured sausage. Archivos de zootecnia, PROCEEDINGS IX Simposio Internacional sobre el Cerdo Mediterráneo, 161-165

Complexo Andaluz – Moinho do Fau – Apartado 279 – 2001-904 SANTARÉM

Tel.: 243 309 520 - Fax: 243 309 539 - E-mail: geral@ipsantarem.pt - URL: www.ipsantarem.pt

- García-Conesa, María-Teresa; Chambers, Karen; Combet, Emilie; Pinto, Paula; Garcia-Aloy, Mar; Andrés-Lacueva, Cristina; de Pascual-Teresa, Sonia; Mena, Pedro; Konic Ristic, Aleksandra; Hollands, Wendy; Kroon, Paul; Rodríguez-Mateos, Ana; Ista, Geoffrey; Kontogiorgis, Christos; Rai, Dilip; Gibney, Eileen; Morand, Christine; Espín, Juan; González-Sarrías, Antonio. 2018. "Meta-Analysis of the Effects of Foods and Derived Products Containing Ellagitannins and Anthocyanins on Cardiometabolic Biomarkers: Analysis of Factors Influencing Variability of the Individual Responses". *International Journal of Molecular Sciences* 19 (3): 694. <http://dx.doi.org/10.3390/ijms19030694>
- Marreilha dos Santos AP, Andrade V and Aschner M (2017). Neuroprotective and therapeutic strategies for manganese-induced neurotoxicity. *Clinical Pharmacology and Translational Medicine*.1(2): 54 – 62. <https://aplispublishers.com/wp-content/uploads/2016/07/CPTM-01-000108>
- Oliveira M., Costa J.M., Fragoso R., Duarte E. 2018. Challenges for Modern Wine Production in Dry Areas: Dedicated Indicators to Preview Wastewater Flows. *Water Science and Technology: Water Supply*, in press. DOI: 10.2166/ws.2018.171
- Ribeiro, A.T. et al., 2018. Effects of high pressure processing on the physical properties of fish ham prepared with farmed meagre (*Argyrosomus regius*) with reduced use of microbial transglutaminase. *Lwt*, 96 (February), pp.296–306. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.05.044>.
- Serrazina DC, Lopes De Andrade V, Cota M, Mateus ML, Aschner M and Marreilha dos Santos AP (2018). Biomarkers of exposure and effect in a working population exposed to lead, manganese and arsenic. *Journal of Toxicology and Environmental Health, Part A*. : 1–15. <https://doi.org/10.1080/15287394.2018.1509408V>
- Lopes de Andrade, ML Mateus, M Aschner and AP Marreilha dos Santos (2018). Assessment of occupational exposures to multiple metals with urinary porphyrin profiles. Preliminary Communication. *Journal of Integrated OMICS*. 8 (1): 1-4. doi: 10.5584/jiomics.v8il.216
- Oliveira, M. 2018. WineWATERFOOTPRINT: Sustainable use of water along the wine chain. *SciTech Europa Quarterly*, Issue 27

Artigos em revistas científicas ou técnicas nacionais

- Baptista, A & Ruivo, P. (2018). Contributo da atividade agrícola para a qualidade de vida numa residência sénior. In: *Revista da Unidade de Investigação do IPSantarem*. vol. 6 n.º 3: Edição temática: Ciências Naturais e do Ambiente. DOI: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v6.i3.16146> Castanheira G.,
- Neves A. 2018. Estabilidade microbiológica de morcelas de arroz de produção artesanal. *Revista da UIIPS – Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém*, VI (3): 50- 63. DOI: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v6.i3.16147>
- Igor Dias, Maria da Conceição Faro, Isabel Torgal, Anabela Matos, Ana Reis, Gabriela Lima, Margarida Oliveira. Caracterização Físico-Química e Reológica de Tomate (*Solanum Lycopersicum L.*) do Algarve e do Oeste. *Revista da UIIPS*, 6(3), pp. 98-107., ISBN: 2182-9608. DOI: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v6.i3.16151>
- Lima, M., Ganhão S., Laranjeira C., Henriques M. 2018. Agrio et Emulsio – Creme de barrar de morango. (POCI-01-0145-FEDER-023583). *Revista da UIIPS – Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém*, Vol. VI, N.º 3, 2018, pp. 64-72. ISBN: 2182-9608. DOI: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v6.i3.16148>
- Macário M., Saraiva A., Ferreira E., Ferreira L.F., Oliveira M. Leitões Húmidos Construídos como Alternativa aos Sistemas de Tratamento de Águas Residuais Convencionais – Revisão. *Revista da UIIPS*, 6(3), pp. 83-97., ISBN: 2182-9608. DOI: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v6.i3.16151>
- Neves A., Dias I., Faro M.C., Torgal I., Oliveira M. 2018. Determinação do valor nutricional e estabilidade microbiológica de reinetada. *Revista da UIIPS – Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém*, in press.
- Ruivo, P., Oliveira, M., Pinto, P. 2018. Editorial: *Revista do Domínio Científico das Ciências Naturais e do Ambiente*. *Revista da UIIPS*, 6(3), pp. 98-107., ISBN: 2182-9608. DOI: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v6.i3.16151>
- Saraiva A., Oliveira A., Dias I., Oliveira M. Projeto WineWaterFootprint: Avaliação do uso eficiente da água em

adegas da região sul de Portugal. Revista da UIIPS, 6(3), pp. 72-82., ISBN: 2182-9608. DOI: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v6.i3.16151>

Lima A., Ferreira M.A., Veloso A., Mano R., Luz P.B., Sousa E., Santos M.T., Calha I., Boavida C., Mateus C., Sánchez C., Santos M., Valisenko P., Carvalho M.S., Grego J., Pinto A., Marques A., Ferreira L., Diogo M., Lopes M., Lenehan P., Lenehan P., Viveiros C., Carvalho G. 2018 Produção competitiva e sustentável de batata-doce no perímetro de rega do Mira. Revista Agrotec 29 dezembro:48-49. Inácio, D.; Parreira, C.; Mira, H.(2017) Estabilização tartárica de vinhos: Aplicação de Poliaspartato de Potássio em comparação com outros métodos. Revista Enologia, 65, 43-48

Comunicações em congressos ou outros eventos internacionais

Diana Inácio; Carla Parreira; Helena Mira (2018) - Efeito de poliaspartato de potássio na estabilidade tartárica; Congresso Internacional da UI_IPSantarém, 1 a 2 de fevereiro, 2018, Santarém, Portugal.

Dias, I., Faro, MC, Torgal, I., Matos, A., Reis, A., Lima, G., Oliveira M. 2018. Caracterização físico-química e reológica de tomate (*Lycopersicon esculentum*) do Algarve e do Oeste. Congresso Internacional da UI_IPSantarém, 1 a 2 de fevereiro, 2018, Santarém, Portugal.

Dias, I., Laranjo, M., Fialho, R., Potes, M.E., Véstia, L., Agulheiro-Santos, A.C., Fraqueza, M.J. Elias, M.(2018). Effect of autochthonous starter cultures in the production of Paio, a traditional Portuguese dry-cured sausage. Archivos de zootecnia, PROCEEDINGS IX Simposio Internacional sobre el Cerdo Mediterráneo

Laranjeira Cristina (2018). “Agrio et Emulsio – new vinegar products development”. (POCI-01-0145-FEDER-023583). In: FOOD TECH-2018 – 3rd World Summit & Expo on Food Technology and Probiotics”. (POCI-01-0145-FEDER-023583). Abstracts. Prague, Czech Republic, October 25-26. p. 28. Available: <https://scientificfederation.com/food-technology-probiotics-2018/scientific-program.php>

Lima, M. G. B.; Ganhão, Sofia; Alves, M.; Laranjeira, C.M.; Cabo-Verde, S.; Henriques, M.. “Agrio et Emulsio – Desenvolvimento de emulsão alimentar frutada com xarope de morango.” (POCI-01-0145-FEDER-023583). Congresso Internacional da UI_IPSantarém, 1 a 2 de fevereiro, 2018, Santarém, Portugal.

Neves A., Dias I., Faro M.C., Torgal I., Oliveira M. 2018. Determinação do valor nutricional e estabilidade microbiológica de reinetada. Congresso Internacional da UI_IPSantarém, 1 a 2 de fevereiro, 2018, Santarém, Portugal.

Pinto, P. Coaching for emotional intelligence – workshop do projeto #TV T21 COMMunity# e-Skills, social inclusion and employability (2017-2-PT02-KA205-004354), a 16 de março de 2018.

R. Fragoso, A.C. Henriques, M. Oliveira, E. Duarte, O. Moreira. 2018. GoEfluentes project: promoting energy and nutrients recovery from pig slurry at farm scale. In 13th SDEWES Conference, 30 September-4 October, Palermo, Italy

Ratz R., Fragoso, R., Oliveira M., Esquível, G., Duarte, E. 2018. Poderá um sistema de tratamento integrado- le mn a e co-digestão anaeróbia-constituir uma estratégia sustentável para a gestão do chorume de porco? Congresso Internacional da UI_IPSantarém, 1 a 2 de fevereiro, 2018, Santarém, Portugal.

Ruivo, P. Apresentação dos resultados do domínio das Ciências Naturais e do Ambiente. Sessão Networking UI_IPSantarem: Resultados e Impactos. Congresso Internacional da UIIPS. 1 e 2 de fevereiro de 2018, Auditório da ESGTS, IPSantarem

Saraiva A., Jorge C., Dias I., Oliveira A., Oliveira e Silva P., Oliveira M.2018. Winery water footprint assessment: a Portuguese reality. In 13th SDEWES Conference, 30 September-4 October, Palermo, Italy

Saraiva A., Oliveira A., Ferreira A., Loureiro A., Paulo A., Grifo A., Ribeiro A., Mira H., Maurício J., Ferreira L., Rodrigues G., Silvestre J., Feliciano M., Oliveira e Silva P., Oliveira M. 2018. Projeto

- WineWATERFootprint–determinação da pegada hídrica na fileira vitivinícola. Congresso Internacional da UI_IPSantarém, 1 a 2 de fevereiro, 2018, Santarém, Portugal.
- Sousa, G., De Almeida, M., Leitão, M. & Ruivo, P. (2018). Narrativas de Agricultoras no Brasil e Portugal: divisão sexual do trabalho em Pernambuco/BR e Santarém/PT. In: X Congresso de la Asociación Latinoamericana de Sociología Rural (ALASRU) “Ruralidades en América Latina: Convergencias, disputas y alternativas en el siglo XXI” 25 al 30 de noviembre de 2018 Montevideo, Uruguay
- Artur Saraiva, Igor Dias, Adelaide Oliveira, Margarida Oliveira. 2018. WineWATERFootprint Assessment in the Mediterranean Region. In International Conference on Mediterranean Diet and Gastronomy, 15-16 october, Évora, Portugal
- Flávia Dias, Vera Moreira, Helena Mira (2018) - Influência da embalagem com abertura fácil (RipCap) na conservação e oxidação de vinho tinto. Congresso Internacional da UI_IPSantarém, 1 a 2 de fevereiro, 2018, Santarém, Portugal.
- Igor Dias, Maria da Conceição Faro, Isabel Torgal, Anabela Matos, Ana Reis, Gabriela Lima, Margarida Oliveira. 2018. Physical-chemical and rheological characterization of tomato (*Solanum lycopersicum* L.) of Algarve. In International Conference on Mediterranean Diet and Gastronomy, 15-16 october, Évora, Portugal
- Laranjeira C., Garcia J., Cipriano M., Lima M., Henriques M. 2018. Agrio et Emulsio – development of fruity mustard creams. (POCI-01-0145-FEDER-023583). FoodBalt 2018 - 12th Baltic Conference on Food Science and Technology, Kaunas, Lithuania, May 17-18, 2018. p. 72.
- Laranjeira C., Ribeiro R., Lima M., Henriques M. 2018. Agrio et Emulsio – development of new products with vinegar and sweetpotatoes. (POCI-01-0145-FEDER-023583). In: FoodBalt 2018 - 12th Baltic Conference on Food Science and Technology, Kaunas, Lithuania, May 17-18, 2018. p. 69
- Lima M., Ganhão S., Laranjeira C., Cabo-Verde S., Henriques M. 2018. Agrio et Emulsio – Desenvolvimento de emulsão alimentar frutada com xarope de morango. (POCI-01-0145-FEDER023583). Congresso Internacional da UI_IPSantarém, 1 a 2 de fevereiro, 2018, Santarém, Portugal.
- Lima M., Ganhão S., Laranjeira C., Henriques M. 2018. Strawberry spread - New Food New Tech. (POCI-01-0145-FEDER-023583). International Conference on Mediterranean Diet and Gastronomy. Évora 15 a 16 de outubro 2018.
- Lima M., Santos M., Macedo A., Alves M., Orvalho T., Henriques M. 2018. Desenvolvimento de cremes de barrar com adição de um processado de cogumelo shiitake (*Lentinola edodes*). XXIV Encontro Luso Galego de Química, Porto, 21-23 de novembro.
- Lopes de Andrade V, Fernandes JV, Mateus ML and Marreilha dos Santos AP (2018). Capability of the urinary porphyrins profile to assess different metal exposure contexts – a preliminary study. 4th International Congress on Occupational & Environmental Toxicology. National Health Institute Dr. Ricardo Jorge and Institute of Public Health of the University of Porto. 24th – 26th October, Porto, Portugal
- Marreilha dos Santos, AP, Lopes de Andrade, V, Mateus ML and Batoréu MC (2017). Assessment of occupational multiple metal exposures through urinary porphyrin profiles. 3rd International Caparica Conference on Urine Omics & 2nd International Caparica Conference In Translational Nephrology. 18th – 21st sept 2017
- Pantovic A, Konic-Ristic A, Kroon PA, Pinto P, González-Sarrías A, de Roos B, Rodríguez-Mateos A, Gibney ER, Milenkovic D, Morand C, Combet E. Polyphenols and platelet function: challenges and strategies in meta-analysis of randomized clinical trials. 2nd Conference on Food Bioactives and Health, 26-28 September, 2018, Lisbon, Book of Abstracts, page 220
- Paula Pinto, Paul Young Tie Yang, Antonio González-Sarrías, C. Morand, E. R. Gibney, D. Milenkovic, Dragan Milenkovic, Geoffrey Ista, Laurent-Emmanuel Monfoulet, M. Garcia-Aloy, M. García-Conesa, M. Urpi-Sarda, E. Combet, A. Rodríguez-Mateos. Impact of cocoa and tea flavanols on blood pressure and endothelial function: a meta-analysis of randomized controlled trials exploring inter-individual

variability. 2nd Conference on Food Bioactives and Health, 26-28 September, 2018, Lisbon, Book of Abstracts, page 213.

Raimundo, A.F.; Menezes, R.; Félix, F.; Raimundo, A.; Rodriguez-Mateos, A.; González-Sarrías, A.; Wang, B.; Santos, C.; Ó, D.; Silva, A.; Lopes, J.; Schär, M.; García-Conesa, M-T.; Andrade, R.; Ribeiro, R. Pinto P. Impact of (poly)phenol consumption in diabetic patients: a meta-analysis of randomized controlled human trials. 2nd Conference on Food Bioactives and Health, 26-28 September, 2018, Lisbon, Book of Abstracts, page 210

Raquel Ratz, Margarida Oliveira, Gloria Esquivel, Rita Fragoso, Elizabeth Duarte. 2018. A sustainable management strategy for pig manure using aquatic plants. In 13th SDEWES Conference, 30 September-4 October, Palermo, Italy

Raquel Ratz, Margarida Oliveira, Rita Fragoso, Gloria Esquivel, Elizabeth Duarte. 2018. The Rule Of Carbohydrates To Enhance Biogas Production. In 29th International Carbohydrate Symposium, 14-19 July, Lisbon, Portugal

Comunicações em congressos ou outros eventos nacionais

Dias, I. (2018). Como interpretar os enchidos a nível sensorial. Seminário Análise Sensorial dos Alimentos, 09 de maio de 2018, Escola Superior Agrária de Santarém

Dias, I. (2018). Sistema HACCP – Seminário Zoonoses, Saúde pública e Inspeção Sanitária, organizado pela IAAS, Escola Superior Agrária de Santarém.

Joana V. Fernandes, V. Lopes de Andrade, M. Luisa Mateus, Ana P. Marreilha dos Santos (2018). Multi-biomarker approach to assess exposure to heavy metals in Portuguese sub-populations. XLVIII Reunião Anual da Sociedade Portuguesa de Farmacologia (SPF), XXXVI Reunião de Farmacologia Clínica e XVII Reunião de Toxicologia, Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa, Portugal 5-7 fevereiro, 2018

Leal, S., Ruivo, P. & Morgado, S. (2018). Quality of Working Life and Employee Outcomes: A Literature Review. In: IX Simpósio de Comportamento Organizacional, Tomar, 24 a 26 de Maio

Lima MG (2018) A Análise Sensorial Será uma Ciência?" Seminário sobre a Análise Sensorial no Mel, ESAS, 8 de Maio de 2018.

Lima, M. G. B. "Emulsões Alimentares Inversas. Desenvolvimento de Novos Produtos - Water-In-Oil Food Emulsions. New Products Development". (POCI-01-0145-FEDER-023583). Sessão plenária no 1st International Meeting on Innovation & Development in the Food Sector 2018, 3º Workshop de I&D no sector Agro-Alimentar. Instituto Politécnico de Viseu, Escola Superior Agrária, 5 de Junho de 2018 (Keynote)

Lima, M. G. O. L. B.1; Laranjeira, C. M.1; Henriques, M. O. I.1; Ruivo, P. 1; Matos, M. F.1; Mira, H.1; Raimundo, A.1; Ribeiro, A. 1; Brandão, C. 2; Felix, N. 2; Guerra, M.2; Macedo, A.3; Carvalho, M. J. 3; Caldeira, I. 4; Canas, S.4; Alves, M. 5; Orvalho, T. 5; Diogo, A. C.6 (2018). Projecto Agrio et Emulsio - new products development (POCI-01-0145-FEDER-023583) consórcio multiregional. Seminário "A inovação no Sector Agroalimentar", Tagus Valley, Abrantes, 10 de outubro.

Oliveira M., Macário M., Ferreira L. 2017. O bambu e o caniço (*Phragmites australis*) como alternativa aos sistemas de tratamento de águas residuais convencionais. II Congresso das Escolas Superiores Agrárias, Elvas de 16-18 novembro, Elvas, Portugal.

Oliveira, M. 2018. TomatInov Project: Inovação de Produto e de Processo no Tomate de Estufa, PDR2020, AÇÃO 1.1. GRUPOS OPERACIONAIS. In Cimeira AGRI, 29 outubro, Oeiras, Portugal

Oliveira, M. 2018. WineWATERFootprint Project: determinação da pegada hídrica na fileira vitivinícola. In I Conferencia ArrudaLab: As alterações climáticas e o seu efeito na vinha, 15 novembro, Arruda dos Vinhos, Portugal

Oliveira, M. 2018. WineWATERFootprint Project: Water footprint assessment in the wine chain – determinação da pegada hídrica na fileira vitivinícola. In Encontro com a Ciência e Tecnologia em Complexo Andaluz – Moinho do Fau – Apartado 279 – 2001-904 SANTARÉM

Tel.: 243 309 520 - Fax: 243 309 539 - E-mail: geral@ipsantarem.pt - URL: www.ipsantarem.pt

Portugal, 2 a 4 julho, Lisboa, Portugal

Ribeiro, A. O peixe É fresco? Seminário Análise Sensorial dos Alimentos, 09 de maio de 2018, Escola Superior Agrária de Santarém.

Ribeiro, A.T.; Elias, M.; Teixeira, B.; Vieira, H.; Mendes, R. Effect of species, seasonal variation, and addition of transglutaminase and glucomannan fiber on the physical properties and sensory evaluation of fish hams prepared with gilthead sea bream, sea bass, and meagre. III Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura. 29 a 30 de Novembro 2018

Ruivo, P. (2018). Sessão de apresentação do Poliemprende. Escola Superior Agrária de Santarém, 5 de março

Saraiva A., Oliveira M. (2018). WineWaterFootprint – Avaliação da pegada hídrica na fileira vitivinícola, 1ª Conferencia Arruda Lab “As alterações climáticas e o seu efeito na vinha”, Arruda 15 Novembro 2018

Saraiva A., Oliveira M. (2018). WineWaterFootprint - Pegada hídrica na Adega. Workshop projeto WineWaterFootprint, Ovibeja, Beja 27 Abril 2018

Ruivo, P. Seminário "Desenvolvimento de Produtos de Valor Acrescentado", organizado pelo Agrocluster do Ribatejo e Nersant. 19 de abril, Escola Superior Agrária de Santarém

Jorge R., Santos I., Teixeira V.H, Teixeira P.J. 2018. VivafitResults Portugal: Um programa integrado de gestão do peso em ginásios femininos. 22º Congresso Português de Obesidade, Lisboa. Revista Portuguesa de Cirurgia, suppl (pp. 47). ISSN: 2183-1165.

Oliveira M., Mouflard, A., Saraiva A., Macário M., Neves A. 2018. Água Residual Vinícola: Estudo da População Microbiana no AMBB. Jornadas Técnicas – Agricultura, Alimentação e Ambiente, integradas nas Comemorações de 130 anos do Ensino Agrário em Santarém, 4 e 5 de maio de 2018, Escola Superior Agrária, Santarém.

2019

Edição de livro

Saraiva A., Egipto R., Presumido P., Jorge C., Parezan S., Amaral A., Castro Ribeiro A., Ferreira A., Gonçalves A., Grifo A., Oliveira A., Paulo A., Ribeiro A., Rodrigues G., Mamede H., Mira H., Silvestre J., Ferreira L., Dias I., Feliciano M., Oliveira e Silva P., Silvestre J., Ramôa S., Oliveira M. 2019. Avaliação da pegada hídrica na fileira vitivinícola_Guia Metodológico, Santarém. Margarida Oliveira (Eds). ISBN: 978-989-20-9607-0.

Artigos em revistas científicas ou técnicas internacionais

Caldeira, I.; Gomes, F.; Mira, H.; Botelho, G. (2019). Distillates composition obtained of fermented arbutus fruits (*Arbutus unedo* L.), from different seedlings and clonal plants. *Annals of Agricultural Science* 64. 21-28.

Oliveira M., Costa J.M., Fragoso R., Duarte E. (2019). Challenges for Modern Wine Production in Dry Areas: Dedicated Indicators to Preview Wastewater Flows. *Water Science and Technology: Water Supply*. 19 (2). 653-661. DOI: 10.2166/ws.2018.171

Saraiva A., Rodrigues G., Mamede H., Silvestre J., Dias I., Feliciano M., Oliveira e Silva P., Oliveira, M. (2019). The impact of the winery's wastewater treatment system on the winery water footprint. *Water Science and Technology*., DOI: 10.2166/wst.2019.432

Artigos em revistas científicas ou técnicas nacionais

Dias, I, Faro, M., Torgal, I., Matos, A., Reis, A., Lima, G., Oliveira, M. 2019. Caracterização FísicoQuímica e Reológica de Tomate (*Lycopersicon Esculentum*) do Algarve e do Oeste. *Revista da UIIPS*, 7(1), pp. 17-18. ISBN: 2182-9608. DOI: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v7.i1.18286>

Neves, A., Dias, I., Faro, M., Torgal, I., Oliveira M. 2019. Determinação do Valor Nutricional e Estabilidade

Complexo Andaluz – Moinho do Fau – Apartado 279 – 2001-904 SANTARÉM

Tel.: 243 309 520 - Fax: 243 309 539 - E-mail: geral@ipsantarem.pt - URL: www.ipsantarem.pt

Microbiológica de Reinetada. Revista da UIIPS, 7(1), pp. 28-30. ISBN: 2182-9608. DOI:: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v7.i1.18285>

Pinto P., MacCallion. E., Lees. J., Gorini. L., Potes Barbas, M., Martins, M. Trindade, M. Jones, M.S., Torjussen. S.S., Sheppard. V. (2019). Research Coaching: Enhancing Supervisor's Leader Role Efficacy Revista da UIIPS – Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém. Vol. 7. N. 2. pp. 68- 71 DOI: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v7.i2.19284>

Saraiva, A., Dias I., Oliveira A., Ribeiro A., Oliveira M., 2019. Projeto WINEWATERFOOTPRINT – Determinação da pegada hídrica na fileira vitivinícola. Revista da UIIPS, 7(1), pp. 28-30. ISBN: 2182- 9608. DOI:: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v7.i1.18294>

Comunicações em congressos ou outros eventos internacionais

Basto de Lima G, Santos MJ, Faro C, Torgal I, Macedo A, Alves M, Orvalho T, Guerra M, Brandão C, Henriques M. Shiitake mushroom (*Lentinola edodes*) spread creams. XX EuroFoodChem Conference. Porto. 17-19 June 2019.

Carvalho. J.; Ruivo. P. e Veiga. M., Communication and rural territories: What marketing instruments and actors to involve?. International Conference: Tourism Marketing and Destination Branding. October 23rd

Costa, V.; Caldeira, I.; Torgal. I.; Mira, H. ; Impact of the application of vegetable proteins and yeast extract in the chemical and aromatic profile of red wine. XII CIBIA 2019. Faro. 1 a 4 de Julho

Lopes de Andrade V. Fernandes JV. Mateus ML and Marreilha dos Santos AP (2018). Capability of the urinary porphyrins profile to assess different metal exposure contexts – a preliminary study.

4th International Congress on Occupational & Environmental Toxicology. National Health Institute Dr. Ricardo Jorge and Institute of Public Health of the University of Porto, 24th – 26th October, Porto. Portugal;

Pinto P. Coaching and communication skills build a strong team, workshop Day 1 - C3 Transpeer Training activity. Reitoria da Universidade Nova. Lisboa. 14 de maio. 2019

Pinto, P. Transpeer. Innovation and Networks: exchange of good practices. TV T21 COMMunity Multiplier Event . Higher School of Education, Santarém, 31 de maio. 2019

Pinto. P. Coaching in higher education. Innovation and Networks: exchange of good practices. TV T21 COMMunity Multiplier Event . Higher School of Education. Santarém. 31 de maio de 2019

Saraiva A., Egipto R., Presumido P., Jorge C., Amaral A., Castro Ribeiro A., Ferreira A., Gonçalves A., Grifo A., Oliveira A., Paulo A., Ribeiro A., Rodrigues G., Mamede H., Mira H., Silvestre J., Ferreira L., Dias I., Feliciano M., Oliveira e Silva P., Ramoa S., Oliveira M. (2019). WineWATERFootprint Project: Water Footprint Assessment in the Portuguese Wine Chain. Winery 2019. Mons 3 Julho 2019. Bélgica.

Saraiva, A., Egipto. R., Presumido, P., Jorge. C., Amaral, A., Castro Ribeiro, A., Dias, I., Feliciano, M., Ferreira, A., Ferreira, L., Gonçalves, A., Grifo, A., Mamede, H., Mira, H., Oliveira, A., Oliveira E Silva, P., Paulo, A., Ramôa, S., Ribeiro, A., Rodrigues, G., Silvestre, J., Oliveira, M.; Water Footprint Of The Wine Chain: Comparison Between Two Portuguese Case Studies. 1st Science & Wine World Congress. 8-10 maio; Porto.

Comunicações em congressos ou outros eventos nacionais

Basto de Lima G., Comunicação plenária sobre “Ciência e inovação em emulsões alimentares – sinergias com o projecto Agrio et Emulsio. no âmbito do 2º Seminário do projecto Lacties. 36ª Obiveja. 24 a 28 de abril 2019.

Basto de Lima G, Comunicação plenária sobre “Pré-tratamento por desidratação osmótica de hortofrutícolas” inserido no workshop Experiências no sector da desidratação de produtos hortofrutícolas promovido pelo TagusValley. no auditório do TagusValley. 9 de outubro de 2019

Dias I, Raimundo A e Castelo R. “Desafios ao Consumo da Carne” nas XI Jornadas do Hospital Veterinário Muralha de Évora. 22 de fevereiro de 2019

Complexo Andaluz – Moinho do Fau – Apartado 279 – 2001-904 SANTARÉM

Tel.: 243 309 520 - Fax: 243 309 539 - E-mail: geral@ipsantarem.pt - URL: www.ipsantarem.pt

- Feliciano M., Presumido P., Gonçalves A., Saraiva A., Jorge C., Ramôa S., Oliveira e Silva P., Silvestre J., Castro Ribeiro A., Oliveira M. 2019. Water footprint of a wine bottle from the southern region of Portugal by using a life cycle assessment approach. Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias. Viseu 14 novembro 2019. (poster communication).
- Fernandes JV, V. Lopes de Andrade, M. Luisa Mateus, Ana P. Marreilha dos Santos (2018). Multibiomarker approach to assess exposure to heavy metals in Portuguese sub-populations. XLVIII Reunião Anual da Sociedade Portuguesa de Farmacologia (SPF). XXXVI Reunião de Farmacologia Clínica e XVII Reunião de Toxicologia. Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa. Portugal 5-7 fevereiro. 2018. (comunicação: Vanda Andrade);
- Laranjeira C, Ribeiro R, Lima M, Henriques M, Agrio et Emulsio - Development of a “Drunk” Pickles With Sweet Potato. Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias. Viseu. 14 e 15 de novembro 2019.
- Laranjeira, C. M.; Lima, M. G. O. L. B.; Henriques, M. O. I.1 Ruivo, P.; Matos, M. F.; Mira, H.; Oliveira, M. A.; Raimundo, A.; Ribeiro, A. 1; Brandão, C.; Guerra, M.; Felix, N.; Macedo, A.; Carvalho, M. J.; Caldeira, I.; Canas, S.; Alves, M.; Orvalho, T.; Diogo, A. C., Linha Agrio – apresentação de resultados. Seminário do projecto Agrio et Emulsio (POCI-01-0145-FEDER023583) consórcio multiregional. Santarém. NERSANT. 27 de junho 2019.
- Laranjeira, C. M.; Ribeiro, R.; Lima, M. G. O. L. B.; Henriques, M. O. I. Agrio et Emulsio - Development of a “drunk” pickles with sweet potato (POCI-01-0145-FEDER-023583). CNESA 2019 – Congresso nacional das escolas superiores agrárias. Viseu 14 a 15 de novembro 2019. pp. 140. URI: <https://cnesa.esav.ipv.pt/resumos.html>
- Lisboa, S., Saraiva, A., Saraiva, R., Dias, I., Oliveira, A., Mira, H., Ribeiro, A., Mamede, H., Oliveira, M. 2019. Projeto Ecovinho: Monitorização. Identificação e Implementação de Boas Práticas para a Eco Sustentabilidade das Adeegas. Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias. 14 e 15 de novembro. Viseu.
- Lopes de Andrade V., Serrazina D.C., Cota M., Mateus M.L., Marreilha dos Santos AP (2019). Coexposure of a Portuguese population of miners to lead, manganese and arsenic. 2nd Workshop on Human Biomonitoring in Portugal. Fundação para a Ciência e a Tecnologia. I.P. (FCT). Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge. I.P. (INSA). Direção-Geral da Saúde (DGS) and Agência Portuguesa do Ambiente. I.P. (APA). FMUL e Escola Superior de Tecnologia da Saúde Lisboa (ESTeSL) do Instituto Politécnico de Lisboa. Portugal 25 oct. 2019.
- Mira H, vinho e a dieta mediterrânica. Seminário ESAS. 15 de maio
- Paulo A., Ribeiro A., Rodrigues G., Silvestre J., Ramôa S., Oliveira M. (2019). Water footprint of the wine chain: comparison between two Portuguese case studies. 1st Science & Wine World Congress. Porto 8-10 maio de 2019.
- Paulo, A., Grifo, A., Ferreira, A., Saraiva, A., Silvestre, J., Oliveira, M. 2019. Índices de vegetação e transpiração na vinha: contributo para a estimativa da pegada hídrica. Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias. Viseu 14 novembro 2019. (poster communication).
- Pinto, P. Padrão Alimentar Mediterrânico: um estilo de vida para todos. 3ª Edição da Semana Hábitos Saudáveis. Serviços de Ação Social. IPSantarém. Escola Superior Agrária. 2 de abril. 2019
- Pinto, P. Padrão Alimentar Mediterrânico: um estilo de vida para todos. IV Jornadas Pedagógicas do Agrupamento de Escolas Josefa de Óbidos. 15 de julho. 2019
- Pinto, P. Padrão Alimentar Mediterrânico: um estilo de vida para todos. SEMINÁRIO TEÓRICO METODOLÓGICO. Unidade de Monitorização de Indicadores em Saúde. Escola Superior de Saúde. IPSantarém. 25 de junho. 2019
- Pinto, P. Somos o que comemos? O impacto da dieta mediterrânica no bem-estar. Seminários do

- Curso de Tecnologia Alimentar; Escola Superior Agrária de Santarém. 30 de maio. 2019
- Ribeiro, A.T. (2019). “Os 10 mandamentos do Proveedor”. QUALIFICA. Sessão de esclarecimento sobre os procedimentos a ter numa prova sensorial. 07.02.2019
- Ribeiro, A.T.; Elias. M.; Teixeira. B.; Vieira. H.; Mendes. R. (2019). Efeito da espécie. da época de captura. da adição de transglutaminase e de fibra de glucomanano em propriedades físicas e sensoriais de fiambres de dourada. robalo e corvina. Seminários ESAS. 15 maio.
- Ruivo, P. Produção local - Consumo local As dificuldades de criar Circuitos Curtos Agroalimentares . 27 de fevereiro de 2019
- Saraiva A., Egipto R., Presumido P., Jorge C., Amaral A., Castro Ribeiro A., Dias I., Feliciano M., Ferreira A., Ferreira L., Gonçalves A., Grifo A., Mamede H., Mira H., Oliveira A., Oliveira e Silva P., Paulo A., Ribeiro A., Rodrigues G., Silvestre J., Ramôa S., Oliveira M. 2019. Determinação da pegada hídrica na fileira vitivinícola: resultados preliminares de um estudo de caso Português. 11º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo. Évora 16 maio 2019 (oral communication).
- Saraiva A., Egipto R., Presumido P., Jorge C., Parezan S., Amaral A., Castro Ribeiro A., Ferreira A., Gonçalves A., Grifo A., Oliveira A., Paulo A., Ribeiro A., Rodrigues G., Mamede H., Mira H., Silvestre J., Ferreira L., Dias I., Feliciano M., Oliveira e Silva P., Silvestre J., Ramôa S., Oliveira M. 2019. Pegada hídrica - um contributo para a sustentabilidade da fileira vitivinícola. III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias. Viseu 14 novembro 2019 (oral communication).
- Saraiva, R., Marques, A., Grego, J., Dias, I., Lopes. M., Loureiro, A., Ferreira, L., Martins, G., Lisboa. S., Ferreira. S., Rodrigues. S., Firmino. J., Maria. P., Oliveira. M. 2019. TOMATINOV - Inovação de Produto e de Processo no Tomate de Estufa. Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias. 14 e 15 de novembro. Viseu.
- Silva E., Presumido P., Gonçalves A., Bineli A., Saraiva A., Oliveira e Silva P., Ramôa S., Oliveira M., Feliciano M. 2019. Life cycle environmental impacts of vineyard in the south Portugal. Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias. Viseu 14 novembro 2019. (poster communication).