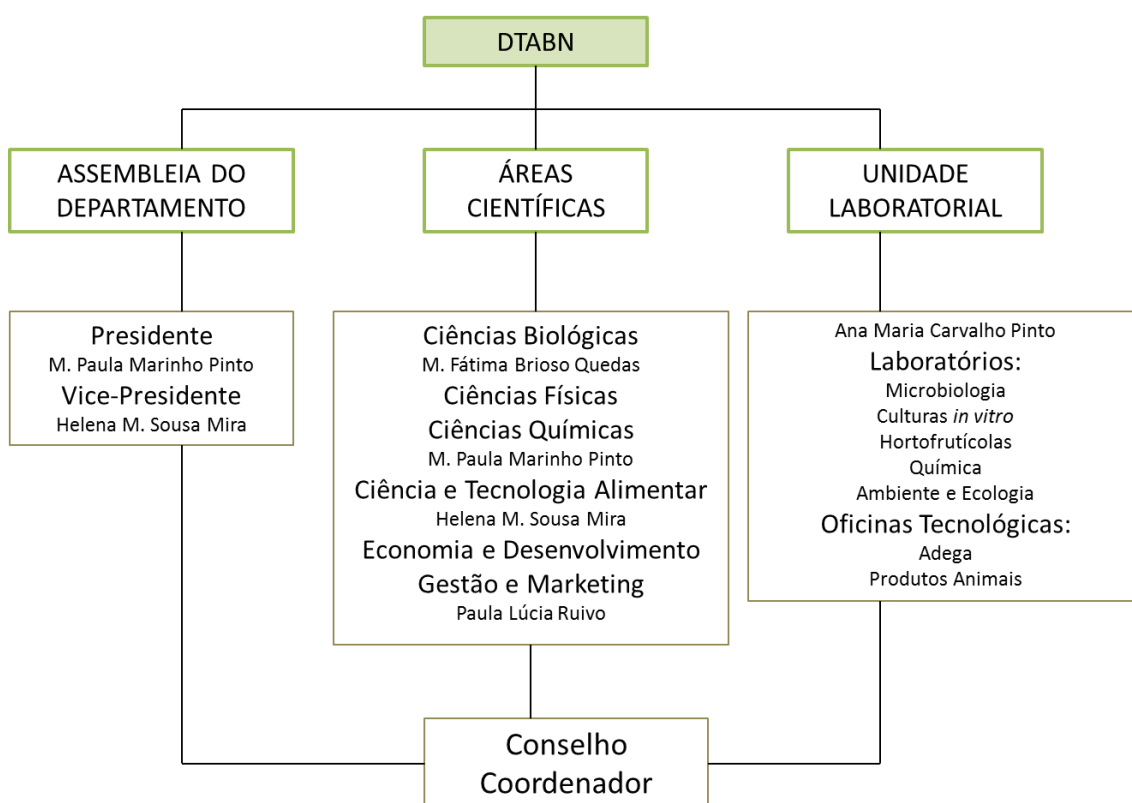


PLANO DE ACTIVIDADES 2010 – 2012

1. Introdução

Ao abrigo dos Estatutos da Escola Superior Agrária de Santarém (ESAS) (DR N.º 125 (II Série) de 1 de Julho de 2009), a Escola foi reorganizada em dois departamentos – Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição (DTABN) e o Departamento de Ciências Agrárias e Ambiente (DCAA), tendo os Presidentes dos respectivos departamentos sido eleitos em Julho de 2011. A estrutura interna do DTABN é actualmente a seguinte:



O plano de actividades do departamento insere-se no Plano Estratégico da ESAS para 2011, aprovado em Assembleia de Escola no dia 6 de Abril de 2011, o qual define os seguintes objectivos:

- OE1: Ensino. Racionalizar a oferta formativa, reforçando o número de mestrados, adequando o ensino de contacto das licenciaturas, reforçar o número de monitores nos cursos de CET
- OE2: Internacionalização. Aumentar a produção científica, o número de projectos I&D e a mobilidade ERASMUS
- OE3: Aumentar a percentagem das receitas próprias no orçamento da Escola
- OE4: Aumentar a presença da escola na sociedade

2. Ensino

2.1. Mestrados

Encontra-se já em elaboração uma proposta para um mestrado em Produção e Tecnologia Animal, em conjunto com o Departamento de Ciências Agrárias e Ambiente, a qual será submetida à A3Es em 2011.

2.2. Pós-graduações

Sendo um dos pontos fracos apontados no plano de actividades da ESAS a falta de pós graduações, pretende-se potenciar a criação deste tipo de formação, nomeadamente uma em Métodos de Análise de Alimentos. Será também estudada a oferta de uma pós-graduação em regime *b-learning* em Alimentos Funcionais.

2.3. Cursos de curta duração

Pretende-se aumentar a oferta de formações de curta duração a estudantes, a docentes e a funcionários da escola, assim como à comunidade, estando previstas as seguintes formações:

- Colorimetria e texturómetro;
- Validação de métodos analíticos;
- Reologia alimentar;
- Metrologia;
- Tecnologia Vinagreira ;
- Micropropagação;
- Provas de vinhos;
- Desenvolvimento de competências pessoais.

2.4. Organização de eventos

2.4.1. Eventos de carácter técnico e científico

Está prevista a organização de vários seminários ao longo do ano, no âmbito dos Cursos de Licenciatura em Engenharia Alimentar, Engenharia do Ambiente, Nutrição Humana e Qualidade Alimentar e no Curso de Mestrado de Tecnologia Alimentar.

Será organizado um fórum reunindo temas das áreas da alimentação, tecnologia, segurança e qualidade, com apresentações orais e em painel de docentes e estudantes da ESAS e do exterior.

2.4.2. Eventos de divulgação e apoio à comunidade

Será realizado um dia aberto da ESAS, em colaboração com o Departamento de Ciências Agrárias e Ambiente.

Continuarão a ser promovidas acções junto da comunidade, como rastreios e sessões de educação alimentar.

2.5. Objectivos pedagógicos

A nível pedagógico, considera-se importante promover o envolvimento dos estudantes em actividades extra-curriculares, nomeadamente em formações de curta duração e na

organização e participação nos eventos técnicos e científicos, de divulgação nas acções junto da comunidade.

3. Investigação e Desenvolvimento

Sendo o aumento da produção científica um dos objectivos estratégicos da escola, é essencial promover o envolvimento de docentes, técnicos e estudantes nos projectos em curso na ESAS, especialmente os que são da responsabilidade do DTABN:

- Conservação e melhoramento de cucurbitáceas (melancia e pepino) e solanáceas, em curso desde Janeiro de 2011 (financiamento: PRODER; *ESAS: responsável de projecto*);
- Projecto PRICE - *Practical Implementation of Coexistence in Europe*, a iniciar em Dezembro 2011 (financiamento: FP7-KBBE; *ESAS: parceiro*);
- Implicações da Inserção Casual de Transgenes em Milho: Efeitos em Genes Codificadores de Proteínas e em Genes Regulatórios não Codificadores de Proteínas, a iniciar em Março 2012 (financiamento: FCT; *ESAS: parceiro*).
- Caracterização físico-química de óleos alimentares novos e usados para identificação de indicadores de degradação da qualidade, a iniciar em Outubro de 2011 (Financiamento: Grupo Os Mosqueteiros; Projecto desenvolvido no âmbito da UIIPS; *ESAS: responsável do projecto*).

Pretende-se aumentar a oferta de estágios enquadrados nos projectos, tendo sempre como objectivo a apresentação dos resultados obtidos em congressos internacionais e a sua publicação em revistas científicas internacionais.

Neste âmbito pretende-se também promover a candidatura a novos projectos internacionais e a colaboração com empresas.

Considera-se ainda o desenvolvimento de linhas de investigação/experimentação internas, dentro dos recursos disponíveis no departamento, nomeadamente nas seguintes áreas:

- Nutrição – dar continuidade a projectos já iniciados em colaboração com diversas escolas e instituições, versando a avaliação nutricional e promoção de hábitos alimentares saudáveis em crianças, a intervenção nutricional em idosos e a avaliação e adequação de ementas.
- Tecnologia e Qualidade Alimentar – continuar a desenvolver a área da tecnologia vinagreira e a linha de desenvolvimento experimental de avaliação da actividade antimicrobiana, ambas integradas na linha de investigação da Alimentação Humana da Unidade de Investigação do IPS.

4. Unidade Laboratorial

4.1. Análises

A Unidade Laboratorial tem como objectivos aumentar a oferta ao exterior de análises a alimentos, nomeadamente na área de leites e produtos lácteos. Encontra-se em estudo a oferta da avaliação antimicrobiana a produtos com aplicação na área alimentar.

Será iniciado o processo de validação dos métodos químicos na análise de águas e de alimentos e a implementação de um sistema de controlo de qualidade interno.

Pretende-se implementar um boletim de análises da Unidade Laboratorial, uniforme a todas as análises efectuadas na unidade. Será também revisto e actualizado, em colaboração com o Departamento de Ciências Agrárias e Ambiente, o folheto das análises da ESAS oferecidas ao exterior.

4.2. Equipamento

Ao longo destes dois anos será efectuado o levantamento de todo o equipamento existente na Unidade Laboratorial, avaliado o seu estado de funcionamento e definida uma lista de prioridades de reparação e manutenção. Pretende-se ainda elaborar fichas de utilização dos equipamentos.

Neste âmbito serão ainda efectuadas acções de formação sobre os diferentes equipamentos aos técnicos superiores e assistentes técnicos afectos à unidade laboratorial, podendo algumas destas acções serem também oferecidas ao exterior. Estão previstas as seguintes acções:

- Colorímetro
- Texturómetro
- Espectrómetro de absorção atómica
- Espectrómetro de absorção molecular
- Análise proximal

4.3. Interligação com o ensino

A partir do ano lectivo 2011/2012, a Unidade Laboratorial permitirá aos estudantes efectuarem no máximo 60 horas de formação nos diferentes laboratórios e oficinas tecnológicas da Unidade, ao longo do ano. Nestas formações pretende-se que o estudante se integre no trabalho de rotina, participando nas análises/actividades efectuadas e sendo supervisionados por um técnico superior afecto à Unidade Laboratorial. O estudante receberá um certificado comprovativo das horas de formação profissional efectuadas, as quais poderão ser lançadas no suplemento ao diploma a pedido do estudante. Estas formações serão disponibilizadas a um máximo de dois estudantes por semestre, por laboratório ou oficina tecnológica.

Pretende-se também melhorar a interligação da Unidade Laboratorial ao ensino, quer na preparação de aulas práticas, quer na orientação de estágios em todos os níveis de ensino.

5. Colaboração com outras instituições nacionais e internacionais

Enquadrando-se igualmente nos objectivos estratégicos da ESAS, o DTABN promoverá a colaboração a diferentes níveis de intervenção, nomeadamente através de consultoria, projectos de investigação e desenvolvimento experimental, acções de formação e ensino.

Pretende-se potenciar as colaborações já existentes com a Câmara Municipal de Santarém, o Laboratório de Medicina Veterinária, o INRB, a UNICER e outras empresas da área alimentar da região, o Centro de Bem-Estar de Vale Figueira, o Centro Social Interparoquial de Santarém e Centros de Saúde da Região, assim como criar oportunidades de colaboração com novas instituições.

A nível internacional será importante fomentar a colaboração com a Universidade de Camerino através da actualização e efectivação prática do protocolo “Double Degree” entre o mestrado da Universidade de Camerino e o novo mestrado em Tecnologia Alimentar.