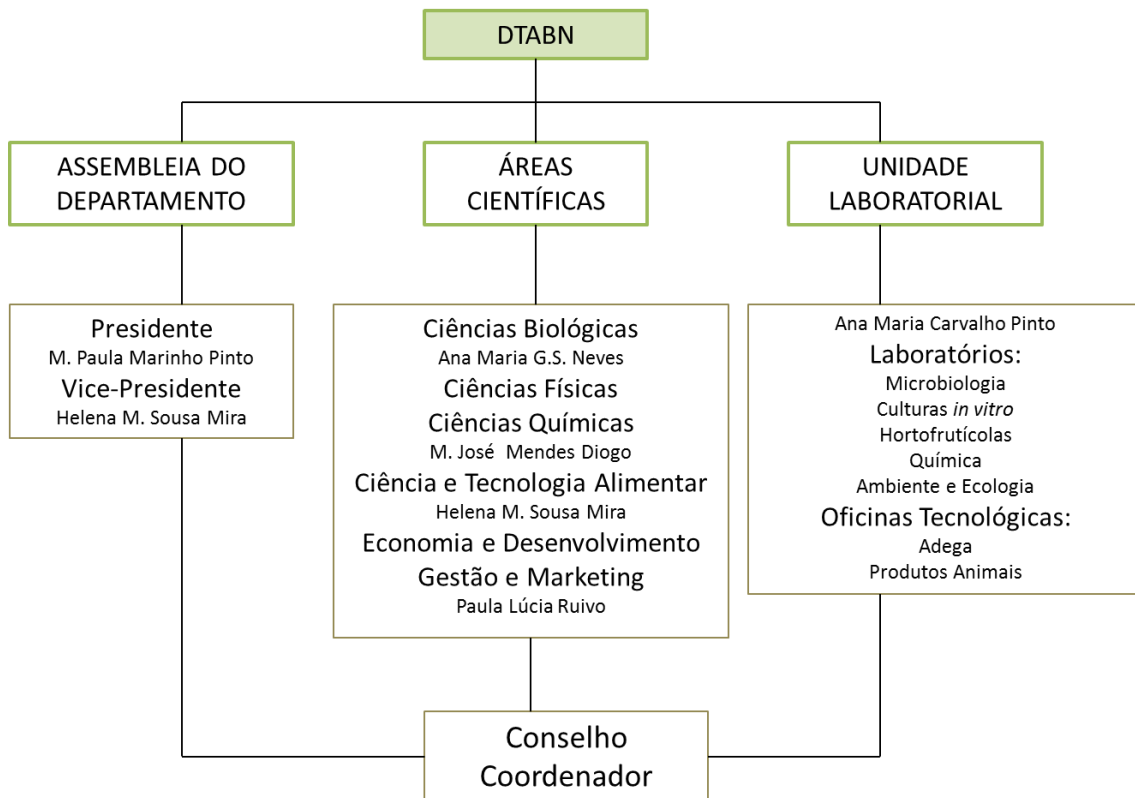


PLANO DE ACTIVIDADES 2014

1. Estrutura interna atual do DTABN



2. Ensino

Encontra-se em avaliação o curso de licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar. Será elaborada uma proposta para um Curso Técnico Superior de dois anos na área alimentar.

Será importante promover a implementação da modalidade de b-learning, eventualmente iniciando-se com formações não conferentes de grau.

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, para além de outras que possam surgir:

- 2º Curso de Iniciação à prova de vinhos.
- 2º Curso de Fabrico de queijos frescos e iniciação ao fabrico de queijos curados
- 2º Curso de iniciação à Tecnologia Vinagreira
- Como entender a carne, na perspetiva do consumidor? Pistas
- Curso de Avaliação do grau de frescura do peixe
- Presunto. Características, Tecnologia e Fabrico
- Técnicas de controlo e vigilância de águas
- Curso de fabrico e consevação de Chutney

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. Será também feito um esforço no sentido do aumento de aprovações.

2. 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.

Em 2014 encontram-se 11 docentes do departamento envolvidos em projetos a decorrer na ESAS, 4 dos quais são financiados. Será importante 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, integrando estudantes de licenciatura e de mestrado. Neste âmbito serão efetuadas umas jornadas a nível da ESAS para analisar as áreas já existentes e sua integração em áreas mais abrangentes, envolvendo maior número de recursos e com maior potencialidade de desenvolvimento e produção científica.

No que respeita à produção científica prevista para 2014, encontra-se previsto um aumento no número de seminários/workshops/cursos de curta duração no âmbito dos cursos da ESAS e também um aumento no número de publicações em revistas científicas com revisão por pares (Quadro I). Destas últimas, haverá também um aumento de publicações em revistas internacionais (3 em 2013 para 9 em 2014). O número de comunicações científicas apresentadas em eventos científicos será menor em 2014 (Quadro I), com apenas 6 a apresentar em eventos internacionais.

Quadro I: Produção e divulgação científica do DTABN

	2013	2014
Nº de seminários/workshops no âmbito dos cursos da ESAS	20	28
Nº de artigos científicos (livros ou revistas científicas com revisão por pares))	12	21
Nº de comunicações apresentadas em eventos científicos	33	20

3. Unidade Laboratorial

3.3. Análises

Pretende-se continuar a oferecer as análises já implementadas no departamento. No que respeita à análise de alimentos e após a compra de novos equipamentos, pretende-se complementar a análise proximal que já era oferecida com a determinação da fibra. Pretende-se validar os métodos de análise proximal nos novos equipamentos adquiridos e publicitar mais eficientemente a oferta destas análises à comunidade.

Pretende-se durante o ano de 2014 implementar actividades de controlo de qualidade nos laboratórios e oficinas tecnológicas, iniciando-se com a verificação dos equipamentos e criação de fichas de utilização dos equipamentos.

Fazer divulgação dos equipamentos existentes na ESAS a outras instituições de ensino e investigação para futura colaboração e rentabilização dos equipamentos.

Após o levantamento de todos os reagentes existentes nos diferentes laboratórios, realizado em 2013, pretende-se em 2014 elaborar uma base de dados digital que passe a estar disponível à Escola.

3.4. Interligação com o ensino

A Unidade Laboratorial permite 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 continuarão a ser disponibilizadas a um máximo de dois estudantes por semestre, por laboratório ou oficina tecnológica.

4. Colaboração com outras instituições

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.

No âmbito de projetos de investigação e desenvolvimento pretende-se manter a colaboração com as seguintes instituições:

- Centro de Oceanografia
- Instituto Superior Técnico
- Instituto de Tecnologia Química e Biológica – Laboratório de Biologia da Doença e do Stress
- Instituto de Tecnologia Nuclear
- Instituto Superior de Agronomia
- FMVUL
- Universidade da Madeira
- Centro de Química e Bioquímica da Universidade de Lisboa
- INOV'LÍNEA (TAGus Valley)
- INIAV
- Câmara Municipal da Azambuja

Pretende-se ainda potenciar as colaborações já existentes com diferentes municípios da região (Santarém, Azambuja, Benavente, Salvaterra de Magos), Laboratório de Medicina Veterinária, INRB, UNICER, Sumol-Compal, CTIC, a.logos, Unilever (Fima, Knorr e Iglo) e outras empresas da área alimentar, Centros de Saúde, Escolas e Instituições de acolhimento de idosos da região, assim como criar oportunidades de colaboração com novas instituições.