

## Relatório de Actividades 2014

### Sumário

1. Serviço Docente
2. Actividades em Órgãos e Comissões da ESAS e do IPS
3. Actividades de I&DE
  - 3.1. Participação em projectos
    - 3.1.1. Projectos financiados em curso na ESAS
    - 3.1.2. Projectos não financiados desenvolvidos na ESAS
    - 3.1.3. Projectos exteriores à ESAS, com docentes da ESAS envolvidos
    - 3.1.4. Candidaturas a projectos com financiamento externo
  - 3.2. Docentes inscritos em centros de investigação
  - 3.3. Produção científica
    - 3.3.1. Comunicações em congressos ou outros eventos nacionais
    - 3.3.2. Comunicações em congressos ou outros eventos internacionais
    - 3.3.3. Artigos em Revistas Científicas
      - 3.3.3.1. Nacionais
      - 3.3.3.2. Internacionais
    - 3.3.4. Livros
  - 3.4. Organização de encontros científicos e de divulgação técnica
    - 3.4.1. Seminários
  - 3.5. Representação da ESAS em organizações nacionais e internacionais
    - 3.5.1. Organizações
    - 3.5.2. Grupos de trabalho
  - 3.6. Formação
  - 3.7. Actividades de apoio à comunidade
4. Unidade Laboratorial
  - 4.1. Laboratórios que integram a Unidade Laboratorial
  - 4.2. Equipamentos
  - 4.3. Estágios
  - 4.4. Análises
  - 4.5. Produção tecnológica
  - 4.6. Visitas de estudo aos laboratórios e outras actividades
  - 4.7. Protocolos

## 1. Serviço Docente

A distribuição do serviço docente afeto ao departamento encontra-se resumida no Quadro I.

Quadro I: Atividade docente do departamento em 2014. Carga horária média (anos letivos 2013-2014/2014-2015); número de unidades de formação (UF) e unidades curriculares (UC) lecionadas (Lec.) e com responsabilidade (Resp); número de estágios supervisionados, orientados ou co-orientados e participações em outros juris (concursos documentais, seleção ou seriação de candidatos, concursos de aquisição de equipamentos)

Docente	Carga Horária	Nº UF/UC		Supervisões/orientações			Juri em provas			Outros Juris
		Lec.	Resp	CET	1º Ciclo	2º Ciclo	CET	1º Ciclo	2º Ciclo	
<b>Ciências Biológicas</b>										
Ana Neves	12,5	14	9	0	11	2	0	22	6	1
Ana Pinto	15,78	16	7	2	10	0	3	10	0	1
Fátima Quedas	16,09	11	5	0	0	0	0	0	1	1
João Gago	15,64	8	6	0	5	3	0	0	2	0
Luís Ferreira	15,8	11	11	0	4	1	0	3	0	1
Marília Henriques <sup>1</sup>	11,14	11	8	0	4	2	0	10	8	1
Rui Jorge <sup>2</sup>	6,04	6	0	0	1	0	0	1	0	0
Ruth Pinto <sup>2</sup>	7,34	10	0	0	1	0	0	0	0	0
<b>Economia e Desenvolvimento, Gestão e Marketing</b>										
Adelaide Oliveira	12,7/10,02	11	5	0	0	0	0	0	0	0
Paula Ruivo <sup>3</sup>	0,00/0,00	0	0	0	1	0	0	7	1	0
José M. Carvalho	14,63/14,22	16	3	0	0	1	0	0	1	0
Carlos Trindade <sup>2</sup>	7,86/7,15	6	12	0	4	0	0	0	0	0
Patrícia Fonseca <sup>2</sup>	7,04/6,78 <sup>2</sup>	6		0	0	1	0	0	0	0
<b>Ciência e Tecnologia dos Alimentos</b>										
Helena Mira	(13,45/14,82)	18	14	5	8	3	11	6	4	1
António Raimundo	13,8	19	13	18	6	5	7	4	6	0
Ana Teresa	13,04 / 12,46	15	10	2	3	0	9	5	-	0
Igor Dias	12,63 / 11,63	9	0	16	0	0	18	2	0	0
João Cristina	4,04 / 4,10	9	0	0	0	0	0	1	2	0
<b>Ciências Químicas e Físicas</b>										
Antonieta Santana	10,40/13,01	12	11	0	5	0	0	5	0	0
Cristina Laranjeira	7,5/13,90	12	5	0	2	5	0	2	3	1
Fernanda Ribeiro <sup>1</sup>	2,75/4,0	2	4	0	3	1	0	27	0	0
Gabriela Lima	8,42/17,24	8	3	0	5	5	0	7	2	0
Maria José Diogo	10,43/9,89	8	3	0	9	1	1	14	2	1
Paula Pinto <sup>4</sup>	16,52/8,38	10	7	0	5	5	0	8	2	0
Margarida Oliveira	15,08/10,20	14	1	0	1	1	0	1	1	0
Vanda Andrade	4,0/13,33	8	1	0	1	0	0	0	0	0

1- Dispensa parcial de serviço docente em 2012/2013

2- Docente a tempo parcial.

3- Dispensa de serviço docente em 2011/2012 e 2012/2013

4- Acresce a colaboração de 22h por semestre na Escola Superior de Saúde.

5- Iniciou a colaboração com a ESAS no ano letivo 2013/2014.

## 2. Actividades em Órgãos e Comissões da ESAS e do IPS.

As actividades desenvolvidas pelos docentes em órgãos e comissões da ESAS e do IPS é a que consta do Quadro II.

Quadro II: Actividades dos docentes do departamento em órgãos e comissões da ESAS e do IPS

Docente	Actividades nos órgãos e comissões da ESAS e do IPS
Ana Neves	Membro eleito da Assembleia de Escola da ESAS; membro eleito do Conselho Técnico Científico da ESAS; membro por inerência do Conselho Pedagógico da ESAS; coordenadora da licenciatura de Nutrição Humana e Qualidade Alimentar; vice-coordenadora do Mestrado de Tecnologia Alimentar. A partir de Dezembro de 2014: membro do Conselho Científico e Pedagógico do IPS; Presidente do Conselho Técnico Científico da ESAS; Enquanto coordenadora de NHQA foi responsável da Comissão de Auto-avaliação de NHQA no âmbito da creditação da A3ES.
Ana Pinto	Responsável da Unidade Laboratorial do D.T.A.B.N.; Vice-Coordenadora do Curso de N.H.Q.A.; Membro da Comissão de Autoavaliação do Curso de N.H.Q.A.; Avaliadora do SIADAP; Integrou o Júri de seriação dos Concursos Especiais.
Fátima Quedas	Presidente CTC até Dezembro (exclusive) de 2014; Comissão de horários.
João Gago	Membro efetivo da Assembleia de Escola. Secretário da Assembleia de Escola desde 5 de Fevereiro de 2014. Membro eleito do Conselho Técnico Científico. Membro por inerência no Conselho Pedagógico. Coordenador do curso de licenciatura Engenharia do Ambiente. Membro da comissão para a elaboração do Relatório de Auto-Avaliação (RAA) do ciclo de estudos da licenciatura Engenharia do Ambiente para fins de acreditação pela A3ES. Representante da ESAS ao nível da Pró-Presidência para o Desporto do IPS.
Luís Ferreira	Membro eleito do CTC. Membro da comissão para a elaboração do Relatório de Auto-Avaliação (RAA) do ciclo de estudos da licenciatura Engenharia do Ambiente para fins de acreditação pela A3ES. Elemento RUO e PEP dos ciclos de estudos das licenciaturas “Nutrição Humana e Qualidade Alimentar” e “Engenharia do Ambiente” para fins de acreditação pela A3ES.
Marília Henriques	Membro eleito do Conselho Técnico-Científico (CTC) da ESAS. Coordenadora do Curso de Mestrado em Tecnologia Alimentar. Membro do Conselho Pedagógico (CP) por inerência da função de Coordenadora do Curso de Mestrado em Tecnologia Alimentar. Membro do Conselho Geral do IPSantarém em representação do corpo docente do Instituto. Subdiretora da Unidade de Investigação do IPSantarém (Comissão de Serviço). Vice-Presidente do Conselho Científico da Unidade de Investigação do IPSantarém. Enquanto Subdiretora da Unidade de Investigação integra as seguintes Comissões: Comissão do Sistema de Garantia da Qualidade do IPSantarém.No âmbito do SGQ do IPS foi designada Gestora do Processo Investigação. Comissão Coordenadora para a Avaliação e Qualidade do IPSantarém.
Adelaide Oliveira	Responsável do projeto Poliempreende na ESAS; Membro eleito do Conselho Pedagógico (Janeiro a Novembro de 2014); Coordenação da área científica de Gestão e Marketing e Economia e Desenvolvimento de 5 de Maio de 2014 a 15 de Julho de 2014 (substituição durante o período de atestado da coordenadora).
Paula Ruivo	Subdiretora da ESAS (até 11 de Novembro); Responsável da Unidade Orgânica perante a A3ES (RUO) (até Maio); Membro eleito da Assembleia de Escola; Membro eleito do Conselho Técnico-Científico; Responsável pelo Gabinete de Relações Internacionais da ESAS; Membro da Comissão Técnica-Pedagógico do IPS.Form; Responsável da área científica de Economia e Desenvolvimento, Gestão e Marketing; Avaliadora SIADAP e SADPD. Membro eleito do Conselho Científico da UIIPS (desde Dezembro).

SIADAP- sistema integrado de gestão e avaliação de desempenho na Administração Pública

SADPD - sistema de avaliação de desempenho do pessoal docente

Quadro II: Actividades dos docentes do departamento em órgãos e comissões da ESAS e do IPS (continuação)

Docente	Actividades nos órgãos e comissões da ESAS e do IPS
Ana Teresa	Membro da Unidade de Formação Pós-secundária e Profissional do Instituto Politécnico de Santarém – IPSFORM e da Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém (UIIPS). Coordenadora do CET em Segurança e Higiene Alimentar e foi coordenadora da candidatura do TeSP em Transformação agroalimentar.
Igor Dias	Vice Coordenador do CET em Segurança e Higiene Alimentar.
Helena Mira	Membro eleito do Conselho Técnico-Científico; Vice-Presidente do Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição (DTABN) (até Julho 2014), Coordenadora do CET em Viticultura e Enologia; Responsável da área científica de Ciência e Tecnologia dos Alimentos; Membro da Comissão Técnico-Pedagógica da IPS.FORM. - Membro da Comissão de horários (até Setembro de 2014). Responsável pela adega da ESAS; Avaliadora SIADAP, Coordenadora da candidatura do TeSP em Viticultura e Enologia.
Antonieta Santana	Presidente do CP; Presidente da Comissão para a Avaliação e Qualidade da ESAS; Membro do Conselho Técnico-Científico a partir de Dezembro de 2014; Membro por inerência do CCP do IPS; da Comissão Coordenadora para a Avaliação e Qualidade do IPS, da Assembleia de Escola e até Novembro de 2014 do Conselho Técnico-Científico; Gestora de processo do Sistema de Garantia da Qualidade no IPS até Fevereiro de 2015.
Cristina Laranjeira	Responsável técnica das análises químicas a águas da Unidade Laboratorial do DTABN.
Fernanda Ribeiro	Membro do CTC da ESAS, por inerência do cargo de Coordenadora do Curso de Engenharia Alimentar; Comissão Técnico-Pedagógica da IPS.FORM; Comissão para Avaliação e Qualidade do IPSantarém; Conselho Consultivo de Gestão do IPSantarém; Conselho Científico Pedagógico do IPSantarém; Comissão para a Avaliação e Qualidade do IPSantarém; Sistema de Gestão de Qualidade do IPSantarém.
Maria José Diogo	Membro eleito do Conselho Técnico-Científico em 2014; Membro da Comissão para a implementação do Sistema de Garantia da Qualidade do IPS; Representante da ESAS no júri para as provas de ingresso na ESAS dos maiores de 23 anos; Auditora interna do Sistema de Garantia da Qualidade no IPS; Coordenação da área científica de química e física até Julho de 2014; Membro do Conselho Pedagógico desde Janeiro de 2014; Presidente do DTABN entre Julho de 2014 e Novembro de 2014; Subdirectora da ESAS desde 13 de Novembro de 2014.
Paula Pinto	Membro eleito do CTC e Assembleia de Escola; Presidente do Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição (até Junho 2014).
Margarida Oliveira	Vice-Presidente do Departamento TABN entre Julho de 2014 e 17 Dezembro de 2014; Presidente do Departamento TABN desde 17 Dezembro; Vice-Coordenadora do Curso de Licenciatura em Engenharia do Ambiente; Coordenadora do Curso Técnico Superior Profissional em Tecnologias Ambientais (Responsável pela elaboração da proposta de curso); Membro eleito da Assembleia de Escola; Membro eleito do Conselho Pedagógico; Secretária do Conselho Pedagógico; Membro da comissão de horários.

SIADAP- sistema integrado de gestão e avaliação de desempenho na Administração Pública

SADPD - sistema de avaliação de desempenho do pessoal docente

### 3. Actividades de I&DE

#### 3.1. Participação em projectos

##### 3.1.1. Projectos financiados em curso na ESAS

- PRICE - *Practical Implementation of Coexistence in Europe*. Financiamento: FP7-KBBE-2011-5, grant agreement nº 289157. Início: Dezembro de 2011. Duração: 3 anos. ESAS: parceiro. (início formal em Janeiro de 2012 (reunião de arranque em Bruxelas nos dias 19 e 20 de Janeiro) e com a duração prevista de 3 anos. Foi concluído num seminário efetuado em Frising, Alemanha nos dias 17 a 20 de Fevereiro de 2015).
- Implications of uncertain transgene insertion in maize: effect in protein-coding and non-coding regulatory genes”, financiado pela FCT, 2012-2015. Projeto coordenado pelo INIAV.
- Conservação e Melhoramento de Cucurbitáceas (melancia e pepino) e Solanáceas (tomate e pimento). Financiamento: PRODER (Gestão sustentável do espaço rural: Valorização dos modos de produção). Início: Janeiro de 2011. Duração: 4,5 anos. ESAS: responsável do projecto.
- Projeto Ciência Viva (Proj. PEC 200) "Escolher Ciência – Da Escola à Universidade: Agropecuária, Tecnologia Alimentar e Ambiente – Aprender Ciência Hands-On", de 2013 a 2014. ESAS: responsável do projeto
- Sistema de Apoio a Infraestruturas Científicas e Tecnológicas (SAICT) do Programa Operacional Regional do Alentejo (PROT Alentejo), Eixo Prioritário 1 – Competitividade, Inovação e Conhecimento / Programa Estratégico do Parque de Ciência e Tecnologia do Alentejo (PCTA) - Sistema Regional de Transferência de Tecnologia (SRTT) (Aviso: ALENT-15-2011-01) (2013-2014). Unidade de Sistemas de Agricultura e Sustentabilidade, da Lezíria do Tejo, do Instituto Politécnico de Santarém / Escola Superior Agrária de Santarém (IPS/ESAS).
- Óleos Alimentares Usados: Indicadores de Degradação da Qualidade - Definição de Critérios e Melhores Práticas Laboratoriais Disponíveis, no âmbito da Prevenção, Requalificação e Valorização de Óleos Alimentares Usados e resultante de uma parceria estabelecida entre a Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém (UIIPS), a ESAS e o Grupo “Os Mosqueteiros”.

##### 3.1.2. Projectos não financiados desenvolvidos na ESAS

- iELLOW, Membro da Equipa do Concurso Poliemprende, tendo a equipa vencido o concurso regional e obtido o 2º lugar a nível nacional (José Manuel Carvalho).
- Estudo da Tecnologia de UV, como eventual substituto do SO<sub>2</sub> em vinhos. Em parceria com o INOV linea e a Quinta da Alorna (Helena Mira).
- Desenvolvimento de diferentes composições de “Chutney” (Ana Teresa Ribeiro).
- Desenvolvimento de diferentes produtos de salsicharia provenientes de carne de coelho, em colaboração com colegas da área científica Ciência e Tecnologia dos Alimentos e da Produção Animal e Ciências Veterinárias, (Ana Teresa Ribeiro).
- Linha de investigação "Melhoria da qualidade na produção agro-alimentar e na transformação de alimentos: uma abordagem sustentável de âmbito regional", coordenada pela Professora Coordenadora Marília Henriques. Esta linha foi aprovada para o triénio 2014-2018, de acordo com o Regulamento da UIIPS.

- Elementos sobre a avifauna da reserva Natural do Paul do Boquilobo (Luís Ferreira).
- Determinação da actividade fotossintética e da transpiração de *Solanum tuberosum* (em colaboração com o DCAA) (Luís Ferreira).
- Determinação da respiração e da transpiração de solos arrelvados (em colaboração com o DCAA) (Luís Ferreira).
- Lettuce growth under light led conditions - red, far-red and blue light irradiation (em colaboração com o DCAA).
- Implementação de cultura celular animal e ensaios de citotoxicidade nos laboratórios da ESAS, para apoio a projectos (Ruth Pinto).
- Caracterização físico-química de chorumes e sua valorização. Em curso na ESAS (Margarida Oliveira).
- Estudo do desempenho de plantas macrófitas na fitorremediação de águas residuais de suiniculturas e de queijarias (em colaboração com o ISA e LEAF) (Margarida Oliveira).
- Projeto de I&DT, UIIPS/ESAS, nome do projecto: Tecnologia Vinagreira: Desenvolvimento de novos produtos vinagreiros. Em curso. ESAS: responsável técnica (Cristina Laranjeira).
- Projeto de investigação intitulado “Caracterização Bioquímica de Carne de Capão” - Faculdade de Medicina Veterinária (UL), através do Doutor Mário Quaresma, Professor Auxiliar; Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar (ISCAS), através do Doutor Paulo Costa e Escola Superior Agrária (IPSantarém) e como Empresa parceira a Lusíaves (conclusão).
- Caracterização nutricional, química e física de pequenos frutos (em colaboração com o ITQB e ITN) (Paula Pinto).

### **3.1.3. Projectos exteriores à ESAS, com docentes da ESAS envolvidos**

- Preditores de Perda e de Manutenção do Peso Perdido (Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto). Início 2012, término 2017. – Projeto de Doutoramento em Curso (Rui Jorge)
- Cristina Laranjeira colabora, como perita convidada, na co-orientação de um projecto de doutoramento, nome do projecto: Vinagre de vinho da Madeira. Universidade da Madeira (UM). Orientador: Professor Doutor José Carlos Marques (UM). Outras co-orientações: Doutora Vanda Nulita Marques (UM). Plano de Investigação aprovado em 2013. Projecto iniciado em 2014.

### **3.1.4. Candidaturas a projectos com financiamento externo**

- Em curso: participação na organização de uma proposta de Projecto a submeter ao apoio da Portugal2020 (call: Outubro 2015), com a ESA-IPS como parceiro em colaboração com a Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, o IPMA e uma parceria Empresarial.

### 3.2. Docentes inscritos em centros de investigação

- CIEQV - Centro de Investigação em Qualidade de Vida: Marília Henriques
- ICAAM - Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas: Igor Dias; Ana Teresa Ribeiro
- iMed.UL - Instituto de Investigação do Medicamento: Vanda Andrade.
- ITQB - Instituto de Tecnologia Química e Biológica da Universidade Nova de Lisboa: Paula Pinto
- LEAF: (Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food): Margarida Oliveira.
- MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente: João Gago
- UIPPS (Unidade de Investigação do I.P. Santarém): José Manuel Carvalho, Maria Adelaide Oliveira, Paula Lúcia Ruivo; Helena Mira; Ana Teresa Ribeiro; Igor Dias; Antonieta Santana, Cristina Laranjeira, Gabriela Lima, Margarida Oliveira, Paula Pinto, Fernanda Ribeiro; Ana Maria Pinto, Ana Maria Neves, Ana Ruth Pinto, João Gago, Marília Henriques.

### 3.3. Produção científica

#### 3.3.1. Comunicações em congressos ou outros eventos nacionais

- Bernardino, S.; Ribeiro, M. F.; Henriques, M. & Laranjeira, C. (2014). Pickles de pera Rocha “bêbeda” em vinagre de vinho tinto aromatizado. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, 6-7 Fev 2014, p.31. Comunicação por Poster. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>.
- Bernardino, S.; Ribeiro, M. F.; Henriques, M.; Laranjeira, C. (2014). “*Pickles de pera Rocha “bêbeda” em vinagre de vinho tinto aromatizado*”. Revista da UIIPS: Comunicação por Poster. Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, Fev 2014, p.31.
- Carvalho, D.; Cardoso, A.; Henriques, M.; (2014). “*Correlação entre a contagem de coliformes totais e a contagem de Escherichia coli 45 em superfícies e equipamentos/utensílios de trabalho de estabelecimentos da área alimentar*”. Comunicação por Poster. Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, Fev 2014, p.45.
- Carvalho, D.; Fernandes, I.; Duarte, M.; Mash’Yanova, M.; Carvalho, T.; Ruivo, P.; Diogo, M. J.; Lima, M. G.; Oliveira, M. A.; Henriques, M. ; Ribeiro, M. F.; Laranjeira, C. (2014). *Vinagrete de laranja aromatizado com gengibre, menta e pimenta preta*. Comunicação por Poster. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, Fev 2014, p.33.
- Carvalho, D.; Fernandes, I.; Duarte, M.; Mash’Yanova, M.; Carvalho, T.; Ruivo, P.; Diogo, M. J.; Lima, M. G.; Oliveira, M. A.; Henriques, M. ; Ribeiro, M. F. & Laranjeira, C. (2014). *Vinagrete de laranja aromatizado com gengibre, menta e pimenta preta*. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, 6-7 Fev 2014, p.33. Comunicação por Poster. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>.
- Carvalho, T.; Cardigos, A.; Henriques, M. (2014). “*Contagem de bacillus cereus em produtos de pastelaria*”. Comunicação por Poster. Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, Fev 2014, p.46.
- Dias, I. Laranjo, M. *Uso de culturas de arranque para melhoria da segurança alimentar em paços”, WS1-WORKSHOP DE APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS: “Inovações para a qualidade e segurança dos enchidos tradicionais portugueses”, ICAAM, Évora, 26<sup>th</sup> Novembro 2014.*

- Dias, I. Uso de culturas de arranque para melhoria da segurança alimentar em paios”, *WS2-SEMINÁRIO DE APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS: “Segurança sanitária em enchidos tradicionais portugueses”*, UTAD, Bragança, 15<sup>th</sup> Dezembro 2014.
- Filipe, V., Cardigos, A., Paulo, A. e Neves, A.. Validação interna de métodos de contagem de bolores e leveduras em produtos de origem vegetal. Comunicação em painel, Revista UIIPS 2014 2 (2):, ISSN2182-9608. UIIPS Congresso "Investigação, Inovação e Tecnologia: novos desafios", ESSS 6 e 7 de fevereiro de 2014. Disponível em: [http://www.ipsantarem.pt/wp-content/uploads/2014/04/Revista-da-UIIPS\\_N1\\_Vol2\\_2014\\_RESUMOS.pdf](http://www.ipsantarem.pt/wp-content/uploads/2014/04/Revista-da-UIIPS_N1_Vol2_2014_RESUMOS.pdf)
- Ferreira, L. “*Orquídeas selvagens do Ribatejo*”. Palestra realizada no âmbito da tertúlia do IPS em 22 de Maio de 2014.
- Ferreira, L.“ *“Determinação de taxas de fotossíntese e de transpiração das plantas”*. Poster apresentado na Feira Nacional da Agricultura. Santarém, 12 de Junho de 2014.
- Henriques, C.; Mira, H. & Laranjeira, C. (2014). Determinação do teor de humidade em gomas enológicas por técnica de secagem azeotrópica. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, 6-7 Fev 2014, p.43. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>. Comunicação por Poster.
- Henriques, C.; Mira, H.,Laranjeira, C. Determinação do teor de Humidade em gomas enológicas por técnica de secagem azeotrópica: método de destilação de *Bidwell-Sterling*. Congresso da UIIPS, 6 e 7 de Fevereiro de 2014.
- Laranjeira, C.; Ribeiro, M. F.; Henriques, M. ; Oliveira, M. A.; Lima, G.; Diogo, M. J.; Ruivo, P; Faro, M. C.; Torgal, I. (2014). *Tecnologia Vinagreira: Divulgação da Linha de I&DT de Desenvolvimento de Novos Produtos Vinagreiros na ESAS*. Comunicação Oral. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, Fev 2014, p.17.
- Laranjeira, C.; Ribeiro, M. F.; Henriques, M. ; Oliveira, M. A.; Lima, G.; Diogo, M. J.; Ruivo, P; Faro, M. C.; Torgal, I. (2014). *Tecnologia Vinagreira: Divulgação da Linha de I&DT de Desenvolvimento de Novos Produtos Vinagreiros na ESAS*. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, 6-7 Fev 2014, p.17. Comunicação Oral. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>
- Laranjeira, C.; Ribeiro, M. F.; Henriques, M.; Oliveira, M. A.; Lima, M. A.; Diogo, M. J.; Ruivo, P.; Ribeiro, A.; Trindade, C.; Carvalho, J.; Faro, M. C.; Torgal, I. (2014) – *Tecnologia vinagreira: picklagem de frutos e aromatização*. 7<sup>a</sup> Comunicação por poster. Reunião Anual PortFIR. Publicação on-line (Repositório do INSA). Lisboa: INSA, 25 Out 2014.
- Laranjeira, C.; Ribeiro, M. F.; Henriques, M.; Oliveira, M. A.; Lima, M. A.; Diogo, M. J.; Ruivo, P.; Ribeiro, A.; Trindade, C.; Carvalho, J.; Faro, M. C. & Torgal, I. (2014) – *Tecnologia vinagreira: picklagem de frutos e aromatização*. 7<sup>a</sup> Reunião Anual PortFIR. Livro de Resumos. Publicação on-line (Repositório do INSA). Lisboa: INSA, 30 Out 2014. A-13. Comunicação por Poster.
- Laranjeira, C.M.; Bermejo, S.; Ventura, C.; Ribeiro, M.F.; Henriques, M.; Lima, M.G.; Faro, M.C.; Torgal, I. (2014) *Indicadores de degradação da qualidade, no âmbito da prevenção, requalificação e valorização de Óleos Alimentares Usados*. Comunicação por poster. 7<sup>a</sup> Reunião Anual PortFIR. Publicação on-line (Repositório do INSA). Lisboa: INSA, 25 Out 2014.



- Laranjeira, C.M.; Bermejo, S.; Ventura, C.; Ribeiro, M.F.; Henriques, M.; Lima, M.G.; Faro, M.C. & Torgal, I. (2014) – Indicadores de degradação da qualidade, no âmbito da prevenção, requalificação e valorização de Óleos Alimentares Usados. 7ª Reunião Anual PortFIR. Livro de Resumos. Publicação on-line (Repositório do INSA). Lisboa: INSA, 30 Out 2014. A-14.Comunicação por Poster.
- Lucas, H.; Torgal, I.; Faro, C.; Santana, A.; Pinto, M. P.; Laranjeira, C.; Lopes, F.; Quedas, F. & Lima, M. G. (2014). Estudo exploratório da estimativa indirecta de licopeno via análise colorimétrica de genótipos de tomateiro de acessos tradicionais frescos e refrigerados. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, 6-7 Fev 2014, p.39. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>. Comunicação por Poster.
- Mira H. Seminário. “Castas Portuguesas – Factor de Diferenciação no Mercado Internacional do Vinho” – Cartaxo (2/5).
- Mira, H. Microbiologia de vinhos. Seminário “Implementação de métodos rápidos de diagnóstico em microbiologia de vinhos” Biorad-Agroeno, Comunicação oral, ESAS,30 de Abril de 2014.
- Oleiro, A.; Rodrigues, B.; Santos, C.; Medroa, C.; Gonçalves, M.; Caneira, N.; Figueiredo, S.; Freitas, P. & Laranjeira, C. (2014). Monitorização e vigilância do perfil físico-químico de águas e de variáveis operativas em ETA e ETAR, por cartas de controlo. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, 6-7 Fev 2014, p.30. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>. Comunicação por Poster.
- Oliveira, M. e Silva, G. (2014) *A influência da orientação estratégica na relação entre práticas de produção e desempenho*. Congresso “Investigação, Inovação e Tecnologia: novos desafios”. ESSS, 6 e 7 de fevereiro de 2014, Revista da UIIPS, 2(1):13. Comunicação oral.
- Raimundo, A. J. F.; Rodrigues, V. A. S.; Laranjeira, C. M. C. & Lima, M. G. O. L. B. (2014). Influência da embalagem a vácuo e do processamento a alta pressão na estabilidade do carapau seco. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, 6-7 Fev 2014, p.34. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>. Comunicação por Poster.
- Raimundo, A.; Dias, I.; Amaro, D. (2014). Controlo da Temperatura na cadeia de Frio da Carne de Aves. 7.ª Reunião Anual do PortFIR. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, Lisboa. (poster)
- RIBEIRO1, Ana Marisa; CABRAL2, Alexandra; PINTO1, Ana F. " Determinação do Índice crioscópico de nata pasteurizada, com vista à otimização de circuito" no 2º Congresso do UIIPS, que decorreu na Escola Superior de Saúde de Santarém nos dias 6 e 7 de Fevereiro de 2014.
- Rosa, L. e Neves, A. . Avaliação da Prevalência de Salmonela spp. em peitos de frango embalados em atmosfera protetora. Comunicação em painel, Revista UIIPS 2014 2(2):, ISSN2182-9608. UIIPS Congresso "Investigação, Inovação e Tecnologia: novos desafios", ESSS 6 e 7 de fevereiro de 2014. Disponível em: [http://www.ipsantarem.pt/wp-content/uploads/2014/04/Revista-da-UIIPS\\_N1\\_Vol2\\_2014\\_RESUMOS.pdf](http://www.ipsantarem.pt/wp-content/uploads/2014/04/Revista-da-UIIPS_N1_Vol2_2014_RESUMOS.pdf)
- Santos, S.; Ribeiro ,A.T.; Pinto, P.; Mira,H. Caracterização físico-química e nutricional da murta e produção de iogurte.. Congresso da UIIPS, 6 e 7 de Fevereiro de 2014.
- Santos, V.; Lima, M.G. e Mira, H. – Comparação das características físico-químicas e de textura de morangos de três variedades e de duas regiões. Revista da UIIPS nº. 1, vol. 2, 18 pp, Fevereiro 2014.
- Santos, V.; Lima,G.; Mira, H. Comparação das características físico-químicas e reológicas de morangos de três variedades e de duas regiões. Congresso da UIPSS, 2014. (oral).

- Vaz, J.; Faro, M. C.; Torgal, I.; Lima, M. G.; Oliveira, M. A.; Ribeiro, M. F.; Henriques, M.; Laranjeira, C. (2014). *Pickles e vinagrete de Physalis peruviana*. Comunicação por Poster. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIPPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, Fev 2014, p.32.
- Vaz, J.; Faro, M. C.; Torgal, I.; Lima, M. G.; Oliveira, M. A.; Ribeiro, M. F.; Henriques, M. & Laranjeira, C. (2014). Pickles e vinagrete de Physalis peruviana. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, 6-7 Fev 2014, p.32. Comunicação por Poster. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>.
- Ventura, C.; Bermejo, S.; Faro, M.C.; Torgal, I.; Lima, M. G.; Oliveira, M. A.; Henriques, M.; Ribeiro, M. F.; Laranjeira, C. (2014). *Óleos alimentares usados: Indicadores de degradação de qualidade. Definição de critérios e de melhores práticas laboratoriais disponíveis, no âmbito da prevenção, requalificação e valorização de OAU's*. Comunicação por Poster. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIPPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, Fev 2014, p.44.
- Ventura, C.; Bermejo, S.; Faro, M.C.; Torgal, I.; Lima, M. G.; Oliveira, M. A.; Henriques, M.; Ribeiro, M. F. & Laranjeira, C. (2014). Óleos alimentares usados: Indicadores de degradação de qualidade. Definição de critérios e de melhores práticas laboratoriais disponíveis, no âmbito da prevenção, requalificação e valorização de OAU's. Revista da UIIPS: Número especial Congresso UIIPS “Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios”, Resumos. Nº1, Vol 2, 6-7 Fev 2014, p.44. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>. Comunicação por Poster.

### 3.3.2. Comunicações em congressos ou outros eventos internacionais

- Andrade, E., Lopes, M., Fernandes, C., Quedas, F., Rodrigues, M., Lopes, A.M.. Quantitative Real-time PCR differentiation between Genetically Modified pollen and Genetically Modified flour in honey. qPCR and digital PCR Congress, London; 10/2014. (Poster)
- Dias, I.; Raimundo, A.; Neves, A.; Laranjeira, C.; Ribeiro, A.; Lima, G.; Faro, M. (2014). Produtos Carneos Tradicionais com Teor de Sódio reduzido. *CONGRESSO INTERNACIONAL “tecnologia e serviços para o agronegócio”*, CNEMA – Centro Nacional de Exposições, Santarém. (poster)
- Dias, I.; Raimundo, A.; Neves, A.; Laranjeira, C.; Ribeiro, A.; Lima, G.; Faro, M. (2014). Produtos Carneos Tradicionais com Teor de Sódio reduzido. *CONGRESSO INTERNACIONAL “tecnologia e serviços para o agronegócio”*, CNEMA – Centro Nacional de Exposições, Santarém. (poster)
- Gago J., Colaço S. and Ribeiro F. Shads fisheries in lower Tagus river. V Jornadas Ibéricas de Ictiologia, 2014, Sociedade Ibérica de Ictiologia (SIBIC). (Poster)
- Henriques, C.; Lima, G.; Andrade, M., Mira, H. - Caracterização de Gomas Arábicas e estudo da sua aplicação em vinho. XX Encontro Luso-Galego de Química. 26/11/14 a 28/11/2014
- Laranjeira, C.M.; Ribeiro, M.F.; Henriques, M.; Oliveira, M.A.; Lima, M.G.; Diogo, M. J.; Ruivo, P.L.; Ribeiro, A.T.; Trindade, C.P.; Carvalho, J.M.; Faro, M.C.; Torgal, I. (2014) – *Tecnologia vinagreira: picklagem de frutos e aromatização*. XVIII Encontro Luso Galego Química. Comunicação Oral. Livro de Resumos. Porto: Complexo FFUP/ICBAS, 26-28 Nov 2014. QAMA-2, p.133.
- Laranjeira, C.M.; Ribeiro, M.F.; Henriques, M.; Oliveira, M.A.; Lima, M.G.; Diogo, M. J.; Ruivo, P.L.; Ribeiro, A.T.; Trindade, C.P.; Carvalho, J.M.; Faro, M.C.; Torgal, I. (2014) – *Tecnologia vinagreira: picklagem de frutos e aromatização*. XX Encontro Luso Galego Química. Livro de Resumos. Porto: Complexo FFUP/ICBAS, 26-28 Nov 2014. QAMA-2, p.133. Comunicação Oral.

- Lima, M.G; Diogo, A.C.; Santos, A.C. - Estudo do comportamento reológico e da microestrutura de emulsões alimentares água/óleo para uso alimentar. XX<sup>o</sup> Encontro Luso-Galego de Química, Porto, 26-28 Novembro 2014.
- Poster “Analysis of sodium intake from bread in CBESVF” englobado no III Congresso Mundial de Nutrição e Saúde Pública. Evento realizado em Las Palmas de Gran Canária.
- Poster “Food Fortification – a contribute for the new PECS-CPLP” englobado no III Congresso Mundial de Nutrição e Saúde Pública. Evento realizado em Las Palmas de Gran Canária.
- Ribeiro, A.; Dias, I.; Raimundo, A.; (2014). Transformação de carcaças de coelho. CONGRESSO INTERNACIONAL “Tecnologia e serviços para o agronegócio”, CNEMA-Centro Nacional de Exposições, Santarém. (poster).
- Ribeiro, A.; Dias, I.; Raimundo, A.; (2014). Transformação de carcaças de coelho. CONGRESSO INTERNACIONAL “Tecnologia e serviços para o agronegócio”, CNEMA-Centro Nacional de Exposições, Santarém. (poster).
- Rodrigues, M., Andrade, E., Quedas, F., Fernandes, C., Lopes, A.M. MON 810 pollen segregation stability evaluated by plasmid calibrated quantitative RT-PCR. qPCR and digital PCR Congress, London; 10/2014. (Poster)
- Tecnologia vinagreira: picklagem de frutos e aromatização. Congresso Internacional “Tecnologias e Serviços para o Agronegócio”. CNEMA: Santarém, 25-26 Set 2014. Catálogo de tecnologias. 30. Brokerage tecnológico e Comunicação por Painel.

### 3.3.3. Artigos em revistas científicas

#### 3.3.3.1. Nacionais

- Figueiredo E., Godinho M.C., Mateus C., Martins J., Valério E., Silva E., Silva R., Paulo O.S., Gago J., Seabra S.G., Rebelo M.T., Mexia O. Proteção biológica de conservação e gestão de largadas de auxiliares comerciais. Revista da Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém, 2014, número Especial do Congresso Investigação, Inovação e Tecnologia: Novos Desafios: 112-125.
- Gago J., Colaço S., Ribeiro F. Análise preliminar da pesca ao sável (*Alosa alosa*) e à savelha (*Alosa fallax*) na Aldeia das Caneiras – Santarém. Revista da Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém, 2014, número da Escola Superior Agrária de Santarém: 4-16.
- Henriques, C.; Lima, G.; Andrade, M., Mira, H. – Caracterização de gomas arábicas e estudo da sua aplicação em vinho. *Tecnoalimentar* 2014, 1, 12-18.
- Laranjeira C.; Ribeiro M.; Lima M.; Henriques M.; Bermejo S.: Óleos alimentares usados: selecção de indicadores de degradação de qualidade. Revista da UIIPS, Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de santarém. 2014, Vol. 2, Nº 4: 163-181.
- Laranjeira, C.; Ribeiro, M.; Henriques, M. & Bermejo, S. (2014). Óleos alimentares usados: selecção de indicadores de degradação de qualidade. Revista da UIIPS. Nº4, Vol 2, Nov 2014, 163-181. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>.

- Lucas, H.; Torgal, I.; Faro, C.; Santana, A.; Pinto, M. P.; Laranjeira, C.; Lopes, F.; Quedas, F. & Lima, M.G. (2014). Estudo exploratório da estimativa indireta de licopeno via análise colorimétrica. Revista da UIIPS. Nº2, Vol 2, Mar 2014, 22-29. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>
- Raimundo, A.; Rodrigues, V.; Laranjeira, C. & Lima, M. (2014). Influência da embalagem a vácuo e do processamento a alta pressão na estabilidade do carapau seco. Revista da UIIPS. Nº2, Vol 2, Mar 2014, 74-92. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>
- Ribeiro, A.; Raimundo, A.; Laranjeira, C.; Mira, H.; Dias, I. & Faro, M. (2014). Desenvolvimento de diferentes formulações de chutney. Revista da UIIPS. Nº2, Vol 1, Jun 2013, 164-172. <http://www.ipsantarem.pt/arquivo/5004>.
- Ruivo P.; Carvalho J. & Veiga, M. (2014), Comunicação pública em territórios rurais – perceções e participação dos atores globais em Avelãs de Cima. Revista da Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém, 2 (2), 8-2.
- Santos, V.; Lima, M.G. e Mira, H. (2014), Comparação das características físico-químicas e de textura de morangos de três variedades e de duas regiões. Revista da UIIPS nº. 1, vol. 2, 18 pp.
- Silva P., Lopes P., Henriques M. (2014), *Influência da utilização de aditivos clean label na estabilidade microbiológica do chouriço tradicional*. Revista da UIIPS, Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de santarém. nº 4, vol. 2, 135-147.

### 3.3.3.2. Internacionais

- Catarino, A.; Alves, S. Mira, H, (2014). Influence of Technological Operations in the Dissolved Oxygen Content of Wines. *Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 8, 390-394.
- Gago J., Martins T. ,Luís O.J. (2014). Protein content and amino acid composition of eggs and endotrophic larvae from wild and captive fed sea urchin *Paracentrotus lividus* (Echinodermata: Echinoidea). *Aquaculture Research early view*: 1-14.
- Oliveira M., Duarte E. (2014). Integrated approach to winery waste: waste generation and data consolidation. *Frontiers of Environmental Science and Engineering*, DOI: 10.1007/s11783-014-0693-6.
- Trindade, Carlos; Quedas, Fatima; Ponte, João (2014). *Coexistence implications within the EU and international supply chain* - Supply chain of maize bread in Portugal. Report on the case study investigating the supply chain for maize bread in Portugal (efetuado no ambito do projeto PRICE).

### 3.3.4. Livros

- Jorge, R., Graça, P. “Fortificação de Alimentos” com o Dr. Paulo Graça do Ministério da Saúde de Cabo Verde, no livro “SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA COMUNIDADE DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA: Desafios e Perspectivas” – Disponível em: <http://www.ihmt.unl.pt/docs/Cooperacao/Livro-Seguranca-Alimentar.pdf> (editado no Brasil no início de 2014 e em Portugal em Dezembro de 2013).

- Andrade, V. Tese de doutoramento “Selection and combination of biomarkers to control and prevent the risk of occupational exposure to the mixture of lead, arsenic and manganese”, Setembro de 2014.
- Lima, M.G, Tese de doutoramento “Caracterização reológica e microstrutural de emulsões água em óleo para uso alimentar”, Universidade de Évora, 25 de Novembro de 2014.
- C.N.Santos, I. S. Costa, RB Ferreira, I. Figueira, D. Macedo, R. Menezes, P. Pinto, L. Tavares. 2014 Metabolitos de pequenos frutos para um envelhecimento saudável do cérebro, e-book in the ambit of CIEEH (Congresso Internacional dos Estudos de Envelhecimento Humano) 2014, Passo Fundo, Brasil

### **3.4. Organização de encontros científicos e de divulgação técnica**

Comissão Científica e Organizadora do Congresso “INVESTIGAÇÃO, INOVAÇÃO E TECNOLOGIA: NOVOS DESAFIOS”, realizado no IPS, de 6 a 7 de Fevereiro de 2014.

Comissão Editorial da ESAS, responsável pela publicação do nº 4 do Vol.2 da Revista da UIIPS, publicado em Outubro de 2014.

#### **3.4.1.Seminários**

##### Licenciatura em Engenharia do Ambiente

- Peixes exóticos nos rios de Portugal: causas, tendências e impactos. 13 de novembro de 2014, Doutor Filipe Ribeiro;
- “Orquídeas autóctones de zonas calcárias-cársicas de Portugal Continental”. 20 de Março de 2014, Luís Filipe Ferreira

##### Licenciatura em Engenharia Alimentar

- Seminários Académicos que co-organizou (Laranjeira, C.; Raimundo, A.) . (Ciclo de Seminários de Engenharia Alimentar 2014) - equivalente à duração padrão de 2 dias.
- Curso de formação de curta duração, ESAS (aberto ao exterior, pós-laboral), como formador . (II Curso de Tecnologia Vinagreira). Duração: 12 horas (teórica: 8 horas, prática: 4h).

### **3.5. Representação da ESAS em organizações nacionais e internacionais**

#### **3.5.1. Organizações**

- Rede INOVAR
- Rede Rural Nacional
- Rede de Parceiros Regional, do Projeto Apoiar Micro – Apoio à criação de empresas (Nersant, CIMLT)
- Comissão organizadora do XIV Concurso Enológico Internacional Selezione del Sindaco
- II Jornadas Técnicas da Associação Portuguesa de Enologia – Cartaxo(11/4)

- Congresso Internacional do Agro- business- Cnema Santarém (Setembro)
- SKAN – Plataforma Sharing Knowledge Agrifood and Networks (Cristina Laranjeira, Gabriela Lima e Margarida Oliveira)
- Grupo Operacional 2020 - “Go Effluent” – para a suinicultura (Margarida Oliveira)
- Inov.Linea - Centro de Transferência de Tecnologia Alimentar (Helena Mira; Margarida Oliveira)
- Centro de Excelência para a Agricultura e Agroindústria (Margarida Oliveira, Adelaide Oliveira; Marília Henriques)
- Comissão Científica da GMCC-15.
- Comissão de Acompanhamento Permanente da Reserva da Biosfera do Paul do Boquilobo (Luís Ferreira, João Gago)
- Comissão instaladora do Centro de Investigação em Qualidade de Vida (CIEQV), em parceria com membros do IPLeiria
- Participação nas reuniões de estabelecimento de protocolos de cooperação entre a Licenciatura em Qualidade Alimentar e Nutrição Humana da ESAS e a Licenciatura em Ciências da Nutrição do Instituto Superior de Ciências a Saúde Egas Moniz
- INFOGEST - COST Action FA 1005, como elemento do grupo de trabalho 3. Esteve presente nas seguintes reuniões: Oslo, 10 a 12 de Junho de 2014 e Dubrovnik, de 23 a 25 de Setembro de 2014 (Paula Pinto)

### 3.5.2. Grupos de trabalho

- Grupo de trabalho para elaboração das propostas dos TeSPs (Margarida Oliveira; Helena Mira; Ana Teresa Ribeiro)

### 3.6. Formação

- Adelaide Oliveira: *A Ciência Acrescenta Valor*, 1ª Conferência Anual da Rede Agro-Lisboa, Salão Nobre, Reitoria da Universidade de Lisboa, 13 de Outubro de 2014.
- Adelaide Oliveira: Congresso *Investigação, Inovação e Tecnologia: novos desafios*, Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém, ESTSS, Santarém, 6 e 7 de Fevereiro de 2014.
- Adelaide Oliveira: Empreendedorismo no Instituto Politécnico de Santarém, ESAS, 5 de Março de 2014. (Participação na sessão de Abertura como responsável de projeto na ESAS).
- Adelaide Oliveira: Jornadas de Investigação na ESAS, ESAS, 17 e 18 de Março de 2014 (apresentou as linhas de trabalho em que colabora(ou), as áreas científicas de fronteira e as áreas para possíveis colaborações futuras).

- Adelaide Oliveira: Reorganização da Rede do Ensino Superior. ESAS, 14 de Fevereiro de 2014 (Ciclo de workshops “Plano estratégico Rumo a 2020”, workshop VI).
- Ana Teresa Ribeiro: - WORKSHOP “Salsicharia Tradicional Portuguesa: Estratégias Para A Melhoria Da Segurança E Qualidade”, no polo da Mitra – Universidade de Évora, em Évora, no âmbito do projeto PTDC/AGRALI/119075/2010, organizado pelo ICCAM – Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas da Universidade de Évora, com duração de 4 horas (26 Novembro 2014).
- Ana Teresa Ribeiro: - WORKSHOP “Valorização De Pescado E Subprodutos: Tecnologias Alternativas E Garantia Da Qualidade”, no IPMA – Instituto Português do Mar e Atmosfera, em Algés, no âmbito do projeto SECUREFISH (ref.ª 289282; FP7) – “Improving Food Security by Reducing Post Harvest Losses in the Fisheries Sector”, com duração de 4 horas (03 Dezembro 2014).
- Carlos Trindade: A Agricultura Portuguesa no Horizonte 2020 – seminário Organizado pela AgroGes, Sociedade de Estudos e projetos, lda, no ambito da AgroGlobal. 12 de Setembro de 2014.
- Carlos Trindade: Balace Score card , WorkShoop realizado pela Escola Superior de Gestão-IPS e pela empresa Quidgest.
- Carlos Trindade: Nova PAC 2014-2020 –seminário organizado pela AJASUL e CAP. Évora Évorahotel, Dezembro 2014.
- Carlos Trindade: Reforma da PAC - Decisões Nacionais – seminário organizado pela Confederação dos Agricultores de Portugal, Santarém, CNEMA, 9 de Junho de 2014.
- Cristina Laranjeira SGS – Gerir o risco na internacionalização: Foco no produto alimentar. Ciclo de Seminários Segurança Alimentar. Batalha: Exposição Batalha, certame INTERGAL, SGS. 7 Out. 2014. Duração: 4 horas.
- Helena Mira: - Acção de formação sobre o prezi, 19 de Novembro de 2014.
- Helena Mira: - Curso de “Defeitos do vinho” – Wine & Flavour (Alexandre Smith) 26-27 Fevereiro, Porto.
- Helena Mira: - Curso Wset – nível 3 de 13 a 17 de Janeiro, Gaia.
- Helena Mira: - Formação b-learning (3, 5, 10,17 de Setembro).
- José Carvalho: Congresso Empreendedorismo e Inovação, Instituto Superior de Engenharia do Porto, 1 de Outubro de 2014, Auditório E, Porto.
- Margarida Oliveira: Jornadas de Investigação na ESAS, ESAS, 17 e 18 de Março de 2014.
- Margarida Oliveira: Formação em b-learning, ESAS, duração de 20h, Setembro 2014.
- Paula Pinto: - Zoom in Microglia, Universidade de Coimbra, 17 de Dezembro 2014.
- Paula Pinto: SilverSudoe Transnational Conference 16th September, 2014 Coimbra, Portugal.
- Paula Ruivo: 1.ª Conferência Anual da Rede AGRO, 13 de Outubro de 2014 (manhã), Salão Nobre, Reitoria da Universidade de Lisboa.
- Paula Ruivo: 1º Congresso Internacional do Turismo Rural, 30 de Outubro de 2014, Reguengos de Monsaraz (em representação do sr. Presidente do IPS).

- Paula Ruivo: 3a Gala Viva “Frutas e Legumes”, dia 14 de Novembro, Centro Cultural e de Congressos de Caldas da Rainha.
- Paula Ruivo: 9 de Outubro, Conferência “O Papel da Agricultura Familiar no Desenvolvimento Local”, “X edição da MANIFesta - Assembleia, Feira e Festa do Desenvolvimento Local e da Economia Social”, no Convento de São Francisco, em Santarém.
- Paula Ruivo: Conferência “Novas culturas, novas ideias de negócio”, Malhoa Sana Hotel, 23 de Outubro, Lisboa.
- Paula Ruivo: Conferência de apresentação do livro “Inovação rural em Portugal”, 13 de Outubro de 2014 (tarde), Auditório 3 da Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.
- Paula Ruivo: Congresso “Investigação, Inovação e Tecnologia: novos desafios”, Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém, 6 e 7 de Fevereiro de 2014, Santarém.
- Paula Ruivo: Seminário “ASAE: Desafios Presentes e Futuros”, Auditório do INFARMED - Parque de Saúde de Lisboa, 3 e 4 de Novembro de 2014, Lisboa.
- Paula Ruivo: Seminário internacional “Economia social e solidária – caminho para o desenvolvimento do local”, ISCTE e Terra Chã, 22 de Novembro, Rio Maior dia 30 de Novembro: Conferência "Compromisso para o crescimento Verde, Agricultura e Florestas", CNEMA, Santarém, 9.00h – 13.00h.
- Paula Ruivo: V Conferência GPA "Portugal, Capital Natural - agricultura, mar e florestas", ISCTE, 1 de Dezembro, Lisboa.
- Paula Ruivo: Workshop “A utilização do Prezi”, Sala Multimédia, ESES/IPS (15.00h às 18.00h), 19 de Novembro, Escola Superior de Educação, Santarém.
- Paula Ruivo: XIV VCIT - Congresso Internacional de Capital de Risco e Empreendedorismo, Auditório do Banco Popular, 9 e 10 de Dezembro, Lisboa.

No Quadro III estão apresentados os dados relativos à formação de docentes no ano de 2014.

Quadro III: Número de docentes do departamento com graus de doutor ou especialista concluídos em 2014 e número de participações em cursos de formação ou eventos técnico-científicos

Doutoramento		Grau de especialista		Cursos de formação/ eventos técnico-científicos
Concluídos	Em curso	Concluídos	Em curso	
2 <sup>a)</sup>	6 <sup>b)</sup>	-	-	-

a) Prof. Adjunta Maria Gabriela Lima (iniciado em 2008, concluído em 2014) e Prof.<sup>a</sup> Adjunta Vanda Andrade. b) Prof.<sup>a</sup> Adjunta Adelaide Oliveira (iniciado em 2009); José Manuel Carvalho (iniciado em 2009); Carlos Trindade (iniciado em 2012). Assistente Convidado Rui Jorge (iniciado em 2012); Prof. Adjunta Ana Teresa Ribeiro (iniciado em 2013); Assistente Igor Dias (iniciado em 2013).



### 3.7. Actividades de apoio à comunidade

- Ana Neves: Responsável pelas análises físico-químicas de mel no âmbito da prestação de serviços.
- Ana Ribeiro: Responsável pela ação de formação sobre “Desenvolvimento de diferentes formulações de chutney”, no dia 03 de Dezembro de 2014, com duração de 4 horas.
- Helena Mira: Participou em alguns concursos internacionais de vinhos Selezione del Sindaco – Italia (Bolzano) (30/5-1/6); Prémios Arribe (Espanha-Trabanca) (4-6/8).
- Helena Mira: Participou em alguns concursos nacionais de vinhos da produção da região – Coruche (5/4); da Produção 2014; Cartaxo (9-10/4).
- Helena Mira: Participou em alguns concursos nacionais, organizadas pelo CNEMA em conjunto com a Qualifica e com o apoio da Fullsense, nomeadamente: de enchidos (21/3); conserva de peixe (31/3); de chocolates (15/4); Melão e da Melancia – CMAIpiarça (25/7); Doces de fruta tradicionais portugueses. (2/12); de Bolo Rei. (2/12).
- Helena Mira: Responsável pela ação de formação de iniciação à prova de vinhos, na ESAS (8h).
- Igor Dias: Esclarecimento sobre a cura do presunto à empresa Margarido e Margarido. No futuro, pretende-se tornar este aspeto mais oficial de modo a facilitar a sua comprovação.
- Igor Dias: Na dimensão de extensão à comunidade deu apoio técnico e na elaboração de um projeto de uma unidade de conservas de caracoletas e outros, representada pelo Sr. Luís Abreu.
- Igor Dias: Participou em alguns concursos nacionais, organizadas pelo CNEMA em conjunto com a Qualifica e com o apoio da Fullsense, nomeadamente: - Doces de Fruta Tradicionais Portugueses, Frutos Secos Tradicionais Portugueses e Bolo Rei Tradicional Português.
- Igor Dias: Prestou vários esclarecimentos, às empresas Fumeiro da Beira e Pepe Industrial de Carnes, relativos à legislação vigente aplicada à indústria alimentar e resolução de problemas tecnológicos.
- João Cristina: Consultor Técnico nas empresas:- Courela do Campo, Lacticínios, unipessoal, Lda.- Miguel Frade da Silva.
- João Cristina: Diretor da Qualidade e Segurança Alimentar nas empresas:- JD, Empresa de Lacticínios, SA.- Santiago & Santiago, SA.
- João Cristina: Formador nas empresas:- JD, Empresa de Lacticínios, SA.- Santiago & Santiago, SA.- Courela do Campo, Lacticínios, unipessoal, Lda.- Miguel Frade da Silva.- Sensação de Frescura, Lda.
- Paula Pinto, em Maio de 2014 elaborou, em colaboração com a Professora Coordenadora Ana Neves e os alunos do 2º ano do curso de Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, duas ementas modelo baseadas na dieta Mediterrânea que estiveram acessíveis *on-line* a toda a comunidade.
- Paula Pinto: Membro do projecto Ciência Viva “Escolher Ciência: da Escola à Universidade”; colaborou na electroforese de proteínas e ADN, nos anos 2013 e 2014.

## 4. Unidade Laboratorial

### 4.1. Laboratórios que integram a Unidade Laboratorial

A Unidade Laboratorial (UL) integra vários laboratórios e oficinas tecnológicas das diferentes áreas científicas:

- Laboratório de Biologia/Microbiologia;
- Laboratório de Culturas “in vitro”;
- Laboratório de Ecologia;
- Laboratório de Física;
- Laboratório de Química;
- Oficina Tecnológica de Produtos Hortofrutícolas;
- Oficina Tecnológica de Produtos de Origem Animal;
- Oficina Tecnológica de Vinho.

### 4.2. Equipamentos

Foi atualizado o levantamento de todos os equipamentos (localização, data de aquisição, estado, necessidade de reparação) que integram os diversos laboratórios e oficinas tecnológicas (integração de novos equipamentos, atualização de equipamentos reparados e abate de equipamentos velhos).

Em 2014 não foram adquiridos equipamentos.

### 4.3. Estágios

O Quadro IV apresenta os estágios que decorreram parcial ou totalmente nos vários laboratórios UL

Quadro IV - Número de estágios nos laboratórios da UL em 2014

Tipo de Estágio	Local/Laboratório	Nº de Estágios
Técnico-profissional	Microbiologia/Química /Tec.Prod.Orig. Animal	1
CET	Microbiologia/Química/Tec.Vinhos/ Tec.Prod.Orig. Animal	2
Licenciatura	Microbiologia/Química/Tec.Vinhos	6
Mestrado	Microbiologia/Química/Tec.Vinhos/ Tec.Prod.Orig. Vegetal	5
Erasmus	Microbiologia/Química /Tec.Prod.Orig. Vegetal	1
Extracurricular	Micropropagação	2
<b>TOTAIS</b>	-	<b>17</b>

#### 4.4. Análises

O quadro V resume a atividade de prestação de serviços à comunidade, apoio a estágios e atividade de investigação, desenvolvida nos laboratórios desta Unidade Laboratorial em 2014.

Quadro V - Número de amostras, de parâmetros analisados e de determinações efetuadas na Unidade Laboratorial do DTABN em 2014.

Laboratório	Número de amostras analisadas				Total de Parâmetros analisados	Total de determinações efetuadas
	Ensino	I&D	Apoio á comunidade	ESAS		
Microbiologia	35	2	103	37	779	779
Química	10	1	250	36	2025	4055
Tec. Prod. Hortícolas/ Física	49	-	-	-	49	245
Tec. Prod. Orig. Animal/Física	30	221	32	-	739	2217
Tec. Vinhos	28	-	-	234	1277	1921
<b>TOTAIS</b>			<b>1077</b>		<b>4869</b>	<b>9217</b>

**Nota:** Foram muito diversas as amostras analisadas: alheira, água de consumo, água de rega, carne de avestruz, carne de bovino, carne de coelho, carne de galo e capão, chouriço, farinhas, hamburgers de peru e vaca, leite de cabra, produtos de pastelaria tradicional, vinagres, vinhos, solos.

#### 4.5. Produção tecnológica

A Oficina Tecnológica de Vinhos, resultante da campanha de 2014 produziu:

- Vinho branco
  - 1000 L Sauvignon Blanc (todo engarrafado)
  - 4500 L Fernão Pires e Arinto (3000 L engarrafados)
  - 550 L Fernão Pires (embalado em "Bag in Box")
- Vinho tinto
  - 13000 L dos quais 6500 certificados para engarrafar
  - 1200 L (embalado em "Bag in Box")

Todos os vinhos engarrafados e/ou embalados em "Bag in Box" com a marca Polinómio.

#### 4.6. Visitas de estudo aos laboratórios e outras actividades

- Visita do agrupamento de Escolas de Salvaterra de Magos (Prof<sup>a</sup> Gabriela Santos) que no dia 28 de Abril de 2014, fez deslocar à ESAS, 70 alunos a frequentar Biologia/Geologia (11<sup>o</sup> ano), para acompanharem os processos fermentativos. Na U.L.-DTABN estes alunos tiveram a oportunidade de visitar a adega (Eng<sup>a</sup>. Helena Mira) e de acompanhar no laboratório de Microbiologia (2 turnos de 1:30h) a "Fermentação alcoólica no pão".

- Aula de "Técnicas Básicas de Trabalho num Laboratório de Microbiologia" para alunos de Curso Técnico Profissional da Escola Sebastião e Silva - Santarém. Aula de 3 horas a 14 de Fevereiro de 2014 (Prof<sup>a</sup>. Vanda Salvaterra).

- Participação em diversas feiras relacionadas com temas agronómicos, onde se fez divulgação das atividades técnico-científicas da ESAS, como por exemplo a Feira Nacional de Agricultura (F.N.A.) que decorreu a 11 e 12 de Junho 2014 em Santarém, onde no "stand" da ESAS se apresentaram ao público, os Microrganismos a nível micro e macroscópico.

- A U.L. integrou as Jornadas Europeias do Património - "Roteiro para a biodiversidade no sistema agrário pelo material biológico dos Laboratórios da ESAS" que decorreu na ESAS a 26 de Setembro de 2014, onde se apresentou em laboratório, com observações macro e microscópicas, diversos microrganismos (bactérias, Leveduras e Fungos filamentosos), ao público que se inscreveu.

#### **4.7. Protocolos**

Continuam as colaborações estabelecidas através de protocolos no ano de 2013 (protocolos no âmbito do apoio que a direção da ESAS está a dar a antigos alunos desta), com as empresas W Tejo ( Eng<sup>a</sup> Carmen Santos) e Biovolution ( Eng<sup>a</sup> Alexandra Cardigos) e queijaria Queijo da Quinta (Eng<sup>o</sup> António Oliveira).