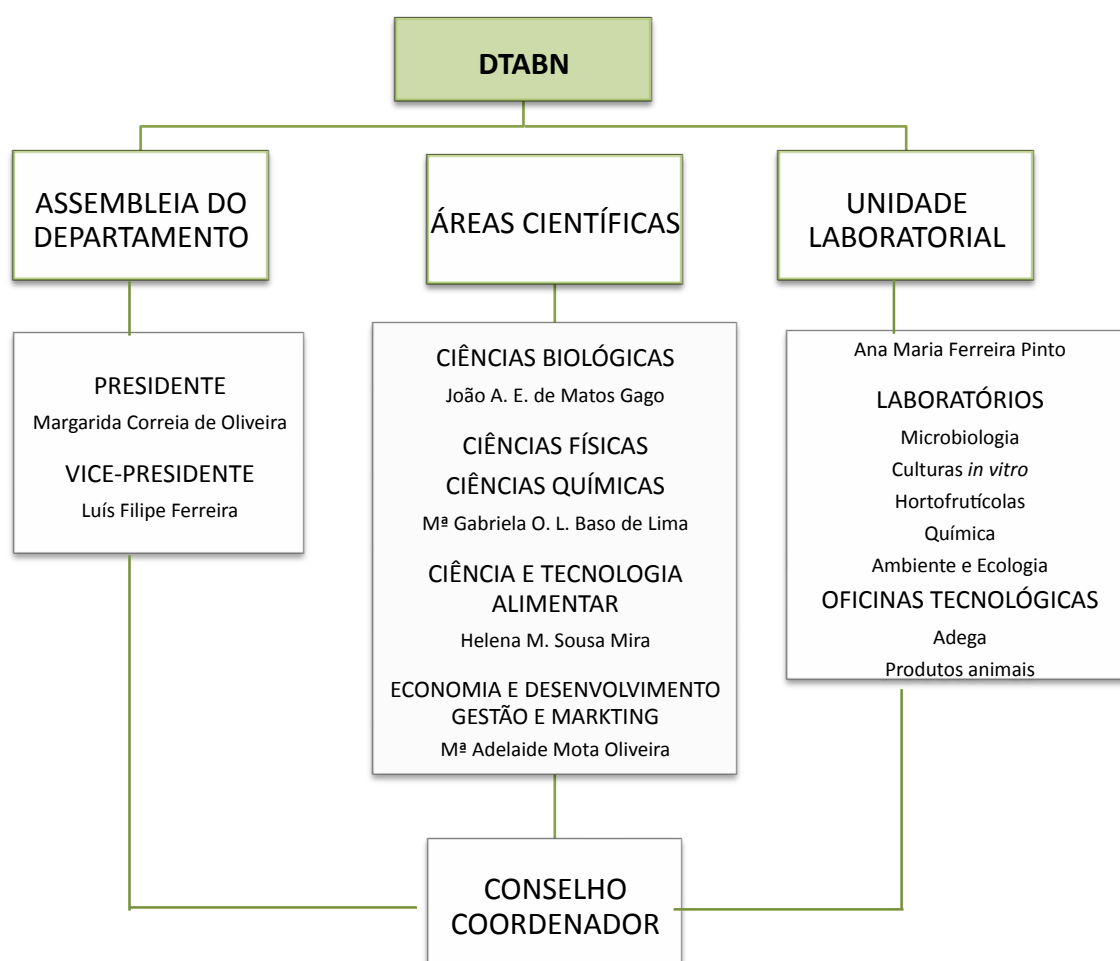


PLANO DE ACTIVIDADES 2015

1. Organograma do Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição



2. Ensino

As formações ministradas no Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição (DTABN) estão organizadas numa perspectiva de fileira, existindo actualmente um Curso de Especialização Tecnológica em Segurança e Higiene Alimentar, duas licenciaturas, uma em Tecnologia Alimentar e uma em Qualidade Alimentar e Nutrição Humana e um Mestrado em Tecnologia Alimentar. De acordo com decreto-lei nº43/2014, que procede à criação de formações superiores curtas não conferentes de grau, os designados cursos técnicos superiores profissionais (CTSP), foram elaboradas propostas de CTSP em Transformação Agroalimentar, a ser coordenado e ministrado pelo DTABN, e em Viticultura e Enologia e em Tecnologias Ambientais, em colaboração com o DCAA, prevendo-se a entrada em funcionamento destas novas ofertas formativas no ano lectivo 2015/2016.

De acordo com a estratégia definida pelo IPSantarem, o DTABN propõe-se a colaborar na implementação e desenvolvimento de *Massive Online Open Courses* (MOOC) a nível piloto, que visam servir de base à oferta formativa futura na modalidade *eLearning*, desde que disponibilizados os meios técnicos e humanos necessários para o efeito. Também no seguimento da IPSantarem International School este Departamento apresenta programas com potencial para a oferta internacional a nível de 1º Ciclo, 2º Ciclo e cursos não conferentes de grau.

No que respeita à oferta de formações de curta duração para a comunidade escolar e externa, estão previstas para 2015 diversas formações (Quadro 1).

Quadro 1: Previsão de formações de curta duração do DTABN

Área de formação	Curso
Enologia	Iniciação à prova de vinhos
Tecnologia Alimentar	Fabrico de queijos frescos e iniciação ao fabrico de queijos curados Iniciação à tecnologia vinagreira Fabrico e conservação de Chutney Presuntos. Características, tecnologia e fabrico
Qualidade Alimentar e Nutrição Humana	Como entender a carne, na perspectiva do consumidor Viscosimetria de produtos alimentares Gestão de peso: Como fazer um planeamento alimentar personalizado para nós próprios
Gestão Ambiental em Agroindústrias	Gestão de águas residuais em adegas

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 em eventos técnicos e científicos.

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 em acções de investigação/experimentação internas. Em 2015 prevê-se que estejam em curso 8 projectos dos quais 4 são financiados:

1) 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.

2) Implicações da Inserção Casual de Transgenes em Milho: Efeitos em Genes Codificadores de Proteínas e em Genes Regulatórios não Codificadores de Proteínas.

Financiamento: FCT, PTDC/AGRGPL/121536/2010.

Início: Março 2012. Duração: 3 anos. ESAS: parceiro

3) PRICE - Practical Implementation of Coexistence in Europe.

Financiamento: FP7-KBBE-2011-5, grant agreement nº 289157.

Início: Dezembro de 2011. Duração: 3 anos e 3 meses. ESAS: parceiro

4) – Grupo Os Mosqueteiros - Caracterização físico-química de óleos alimentares novos e usados para identificação de indicadores de degradação da qualidade.

Financiamento: Grupo Os Mosqueteiros.

Início em Outubro 2011-2013. ESAS: responsável do projecto.

5) Tecnologia Vinagreira/Vinagre com adições.

6) Desenvolvimento de diferentes formulações de chutney.

7) Caracterização nutricional, química e física de pequenos frutos (em colaboração com o ITQB e ITN).

8) Estudo de caracterização Bioquímica da carne de capão (Faculdade de Medicina Veterinária/Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar / Escola Superior Agrária de Santarém)

A candidatura a novos de projectos a nível nacional, internacional e em colaboração com os agentes económicos será impulsionada. Recentemente foram propostas candidaturas à FCT e ao HORIZON 2020 os seguintes projectos:

- Micro(m)RNAome de tecidos de suíno após uma dieta enriquecida em milho GM – (Call: FCT-Projectos de IC&DT)

- Sustainable Management of Agricultural and Agro-industrial Wastes: Appropriate Bioconversion Technology (Call: H2020-WASTE-2015)

O número de seminários/workshops/cursos de curta duração no âmbito dos cursos da ESAS, o número de publicações em revistas científicas com revisão por pares e as comunicações científicas apresentadas em eventos científicos constam do Quadro 2.

Quadro 2: Previsão de produção e divulgação científica do DTABN

Indicadores	2015
Nº de seminários/workshops no âmbito dos cursos da ESAS	38
Nº de artigos científicos (livros ou revistas científicas com revisão por pares)	20
dos quais em revistas internacionais	17
Nº de comunicações apresentadas em eventos científicos	23
dos quais em revistas internacionais	9
N.º de participação em projectos	24
N.º de participações em projectos financiados	16

Pretende-se manter a colaboração com diferentes instituições com vista ao estabelecimento de projectos de consultoria, projectos de IC&DT e acções de formação, tais como:

- Centro de Ciências do Mar e do Ambiente (MARE)
- Instituto Superior Técnico
- Instituto de Tecnologia Química e Biológica – Laboratório de Biologia da Doença e do Stress
- Centro de Tecnologia Nuclear
- Instituto Superior de Agronomia
- Faculdade de Medicina Veterinária
- Universidade da Madeira
- Centro de Química e Bioquímica da Universidade de Lisboa
- Centro de Investigação em Agronomia, Alimentos, Ambiente e Paisagem (LEAF)
- INOV'LÍNEA (TAGus Valley)
- INIAV
- SKAN (Sharing Knowledge Agrifood Networks)
- Município de Santarém
- Município de Azambuja
- Município de Benavente
- Município de Salvaterra de Magos
- Município de Vila Franca de Xira
- INRB
- UNICER
- Sumol-Compal
- CTIC
- a.logos
- Unilever (Fima, Knorr e Iglo)
- Comtemp e outras empresas da área alimentar
- Centros de Saúde
- Escolas e Instituições de acolhimento de idosos da região

4. Unidade Laboratorial

4.1. Análises

Pretende-se, durante o ano de 2015, implementar todas as actividades necessárias ao controlo de qualidade nos laboratórios e oficinas tecnológicas, de modo a adequar esta Unidade Laboratorial ao Sistema de Garantia da Qualidade do IPS.

No âmbito das análises de apoio à comunidade/às actividades dos Projectos e de Investigação prevê-se o aumento da oferta de serviços, em 12 %, e a aplicação de análises físico-químicas e reológicas a novos produtos (Quadro 3).

Quadro 3: Previsão de prestação de serviços e transferência de tecnologia do DTABN

Indicadores	2015
Transferência de tecnologia e prestação de serviços	4
N.º de novas áreas em análises e/ou recomendações	2

No que respeita ao Cromatógrafo gasoso-ms, serão destacadas três pessoas do DTABN, entre elas um Técnico Superior, para frequentar a restante formação dada pela empresa representante.

A divulgação dos equipamentos/serviços existentes na ESAS junto de outras instituições de ensino e investigação será igualmente proposta com vista à rentabilização dos mesmos, bem como acções de divulgação em feiras da área agrícola, associação de produtores e junto de outras entidades da região.

Pretende-se fazer um/dois cursos de formação interna (temas ainda por escolher) para docentes, técnicos superiores e assistentes técnicos da ESAS. Com a inventariação de equipamentos e reagentes, pretende-se implementar a sua actualização bianual.

4.2. Interligação com o ensino

À semelhança dos anos anteriores, a Unidade Laboratorial tem permitido aos estudantes efetuarem, ao longo do ano lectivo, um máximo de 60 horas de formação nos diferentes laboratórios e oficinas tecnológicas da Unidade. Nestas formações pretende-se que o estudante se integre no trabalho de rotina, participando nas análises/actividades efectuadas e sendo supervisionado por um técnico superior afecto à Unidade Laboratorial (Quadro 4). No presente ano pretende-se promover estas formações a um número máximo de dois estudantes por semestre, por laboratório ou oficina tecnológica.

Quadro 4: Previsão do número de estudantes integrados em actividades experimentais de investigação do DTABN

Indicadores	2015
Estudantes integrados em actividades de investigação	10
Estudantes integrados em actividades experimentais	20