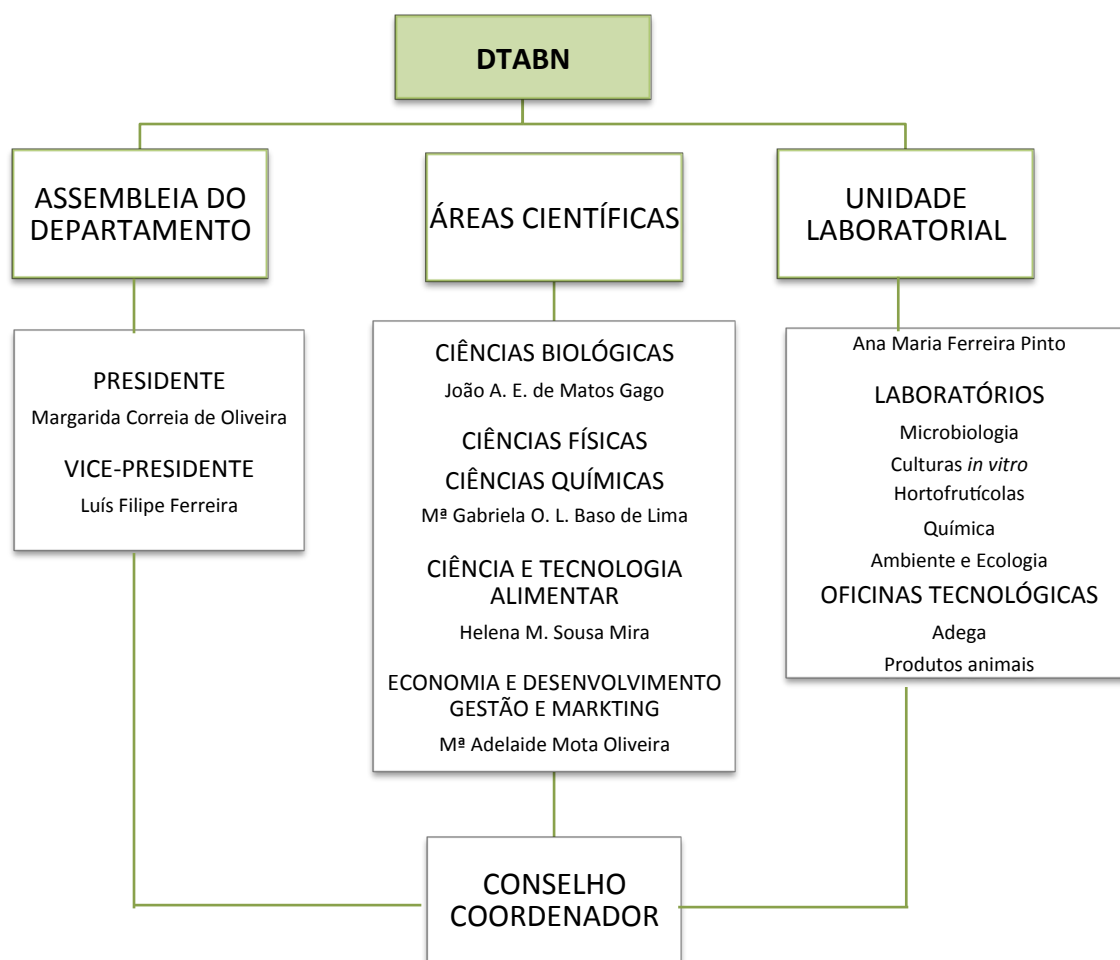


PLANO DE ACTIVIDADES 2016

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 Técnico Superior Profissional em Transformação Agro-Alimentar, duas licenciaturas, uma em Tecnologia Alimentar e uma em Qualidade Alimentar e Nutrição Humana e um Mestrado em Tecnologia Alimentar.

De acordo com a estratégia definida pelo IPSantarem, o DTABN propõe-se a colaborar com a *International School* apresentando programas de Unidades Curriculares 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 2016 diversas formações, ainda a agendar.

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 ESAS, é essencial promover o envolvimento de docentes, técnicos e estudantes em acções de investigação/experimentação internas. Em 2016 estarão em curso 6 projectos dos quais 3 são financiados:

1) – 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 2013-2016. ESAS: responsável do projecto.

2) – SECIL - Valorização de um sub-produto resultante do *by-pass* da SECIL na estabilização de lamas de ETAR .

Financiamento: SECIL.

Início em setembro 2015-2016. ESAS: responsável do projecto.

3) "Determinação de rotas de invasão de peixes introduzidos em ecossistemas dulciaquícolas: avaliação de risco": FRISK - Freshwater fish invasions risk assessment: identifying invasion routes"

Financiamento: FCT

Início em agosto 2015-2018. MARE: responsável do projecto.

4) Tecnologia Vinagreira, Desenvolvimento de Novos Produto.

5) Desenvolvimento de diferentes formulações de chutney.

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

A candidatura a novos de projectos a nível nacional, internacional e em colaboração com os agentes económicos será impulsionada. Encontram-se em curso a preparação de 4 candidaturas a fundos comunitários, no âmbito do acordo de parceria PORTUGAL 2020.

A previsão do número de seminários/workshops/cursos de curta duração no âmbito dos cursos da ESAS, do número de publicações em revistas científicas com revisão por pares e das 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	15
Nº de artigos científicos (livros ou revistas científicas com revisão por pares)	22
dos quais em revistas internacionais	14
Nº de comunicações apresentadas em eventos científicos	25
dos quais em revistas internacionais	8
N.º de participação em projectos	24
N.º de participações em projectos financiados	10
N.º de títulos/grau obtidos	1
Nº de participações em acções de formação/workshops	20

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 2016, prosseguir com a implementação dos procedimentos necessários 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 5 %, 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	2016
Transferência de tecnologia e prestação de serviços	4
N.º de novas áreas em análises e/ou recomendações	4

No que respeita ao Cromatógrafo gasoso-ms, e ao abrigo do Protocolo como INIAV, foi estabelecida uma parceria para a implementação de métodos analíticos e a realização de análises inter-laboratoriais. Estão destacadas três pessoas do DTABN, para frequentar a restante formação dada pela empresa representante, a qual não foi agendada no ano anterior.

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.

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	2016
Estudantes integrados em actividades de investigação	10
Estudantes integrados em actividades experimentais	14