

Relatório Anual da Coordenação de Curso

Escola Superior Agrária de Santarém

Licenciatura em Qualidade Alimentar e Nutrição Humana

Ano Letivo 2021/22

Elaborado por: António José Faria Raimundo e Igor Alexandre Dias

Data: 30/03/2023

Aprovado em reunião de curso

Data: 04/04/2023

Aprovado em CTC:

Data:

O presente relatório destina-se a dar cumprimento à alínea e) do Artigo 12º do REGULAMENTO INTERNO DO CONSELHO TÉCNICO-CIENTÍFICO DA ESAS (aprovado em 17 de fevereiro de 2010, revisto em 16 de julho de 2014).

A estrutura e o conteúdo do mesmo são baseados na versão existente no sistema académico online com alterações introduzidas para melhorar o mesmo e a sua leitura. Os dados apresentados têm a mesma origem, exceto nos casos em que outras fontes são indicadas.

ÍNDICE

1. Caracterização geral do ciclo de estudos
2. Corpo docente
3. Estudantes
4. Resultados académicos, empregabilidade e prosseguimento de estudos
5. Atividades de investigação e desenvolvimento
6. Análise SWOT e propostas de melhoria

1. Caracterização do ciclo de estudos

O Plano de estudos do curso de Licenciatura em Qualidade Alimentar e Nutrição Humana (QANH) é o que consta do Despacho n.º 2958/2015 de 23/03 (alterado o Registo n.º R/AEf 581/2011 para R/AEf 581/2011/AL01 de 19.02.2015).

(disponível em https://siesa.ipsantarem.pt/esa/cursos_geral.formview?p_cur_sigla=QANH)

A área principal do ciclo de estudos é a de Biologia e Bioquímica (421, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março, CNAEF), e a área secundária do ciclo de estudos é a área de indústrias alimentares (521, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março, CNAEF). Os objetivos do ciclo de estudos centram-se na formação de estudantes com conhecimentos, capacidades e competências ao nível científico-tecnológico que lhes permitam interrelacionar a produção de géneros alimentícios com a qualidade nutricional e efeitos na saúde, garantindo o controlo da segurança e da qualidade, bem como a sua integração em equipas multidisciplinares.

As condições de acesso ao curso de QANH são as seguintes:

- i) Aprovação num curso do ensino secundário ou habilitação nacional ou estrangeira legalmente equivalente;
- ii) Realização das provas de ingresso exigidas para o curso [Biologia e Geologia (02) ou Física ou Química A (07) ou Matemática A (16)] com classificação igual ou superior a 95/200; nota de candidatura igual ou superior a 95/200;
- iii) Regimes especiais de acesso para atletas de alta competição, cidadãos portugueses em missão oficial no estrangeiro, funcionários nacionais e estrangeiros em missão diplomática, oficiais das forças Portuguesas e bolseiros no quadro dos acordos de cooperação estabelecidos pelo Estado Português.
- iv) Concurso especiais para candidatos que reúnam condições habilitacionais específicas;
- v) Adultos maiores de 23 anos que tenham obtido aprovação em provas especialmente destinadas a avaliar a capacidade para a frequência do ensino superior;
- vi) Titulares de um curso de Técnico Superior Profissional;
- vii) Titulares de cursos superiores ou médios. Reingressos, mudanças de curso e transferências.

2. Corpo docente

O corpo docente foi caracterizado e foi analisada a sua adequação aos critérios da A3ES (https://www.a3es.pt/sites/default/files/criterios_qualificacao_pessoal_docente_FINAL_2_1.pdf, acessado a 30/03/2023). Durante o ano letivo de 2021/2022, estiveram em funcionamento apenas os dois primeiros anos do curso, com 24 docentes envolvidos. Do corpo docente total, 87,5% encontravam-se a tempo integral, satisfazendo os requisitos da Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior (A3ES) para acreditação de primeiros ciclos (percentagem de docentes a tempo integral superior a 60%). Vinte e dois docentes tinham o grau de Doutor (91,7%), considerando-se o corpo docente que leciona no curso como academicamente qualificado de acordo com os critérios da A3ES (percentagem de docentes com o grau de Doutor superior a 50%). Dezoito (75%) tinham o grau de doutor ou são especializados na área principal do ciclo de estudos (Biologia e Bioquímica) ou na área secundária (Indústrias Alimentares), sendo considerado pelos critérios da A3ES como um corpo docente especializado (mínimo de 50% constituído por especialistas ou doutores especializados na área ou áreas de formação fundamentais do ciclo de estudos).

2.1. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação do ciclo de estudos

Nome	Categoria	Grau	Especialista	Área Científica	Regime de Tempo
António José Faria Raimundo	Docente	Doutor		Ciência e Tecnologia Alimentar (CTA)	100%
Igor Alexandre da Silva Dias	Docente	Doutor		Ciência e Tecnologia Alimentar (CTA)	100%

2.2. Corpo docente próprio* (24 docentes; ETI 23,05)

Nome	Categoria	Grau	Especialista	Área Científica	Regime de Tempo
Maria Paula de Sousa Ferreira da Silva Marinho Pinto	Prof. Coord.	Doutor		Ciências Químicas e Físicas (CQF)	100%
Paula Lúcia da Mata Silvério Ruivo	Prof. Coord.	Doutor		Gestão e Marketing e Economia e Desenvolvimento (GMED)	100%
Anabela Dias Ramalho Grifo	Prof. Adj.	Doutor		Tecnologias da Informação	100%
Manuel Mendes de Sousa Adaixo	Prof. Coord.	Doutor		Ciências Matemáticas (CM EST TInf)	100%
Maria Gabriela Oliveira Lima Basto de Lima	Prof. Adj.	Doutor		Ciências Químicas e Físicas (CQF)	100%
Marília Oliveira Inácio Henriques	Prof. Coord.	Doutor		Ciências Biológicas (CB)	100%
Rui Miguel Frazão Jorge	Prof. Adj. convidado	Doutor		Ciências Biológicas (CB)	50%
Teresa Margarida Inácio Silva Carreira	Prof. Adj.	Doutor		Ciências Biológicas (CB)	100%
Ana Maria Gomes de Sousa Neves	Prof. Coord.	Doutor		Ciências Biológicas (CB)	100%
Alcinda Maria Sarmiento Sacramento Costa dos Reis	Prof. Adj.	Doutor		Ciências Biológicas (CB)	100%
Sílvia Carneiro Alves	Prof. Adj. convidada	Doutor		Ciências Biológicas (CB)	75%
Ana Maria Ferreira de Carvalho Pinto	Prof. Adj.	Mestre		Ciências Biológicas (CB)	100%
Albertina Maria Gomes Ferreira	Prof. Adj.	Doutor		Tecnologias da Informação	100%
Cristina Maria Carruço Laranjeira	Prof. Adj.	Mestre		Ciências Químicas e Físicas (CQF)	100%
Helena Maria Cordeiro de Sousa Mira	Prof. Adj.	Doutor		Ciência e Tecnologia Alimentar (CTA)	100%
Maria Adelaide Mota Oliveira	Prof. Adj.	Doutor		Gestão e Marketing e Economia e Desenvolvimento (GMED)	100%
Igor Alexandre da Silva Dias	Prof. Adj.	Doutor		Ciência e Tecnologia Alimentar (CTA)	100%
Vanda Maria Falcão Espada Lopes de Andrade	Prof. Adj.	Doutor		Ciências Químicas e Físicas (CQF)	80%
Ana Teresa da Cunha Machado Ribeiro	Prof. Adj.	Doutor		Ciência e Tecnologia Alimentar (CTA)	100%
Maria de Fátima Brioso Quedas	Prof. Adj.	Doutor		Ciências Biológicas (CB)	100%
Ana Maria Ambrósio Paulo	Prof. Adj.	Doutor		Ciências Matemáticas (CM EST TInf)	100%
Maria Margarida da Costa Ferreira Correia de Oliveira	Prof. Adj.	Doutor		Ciências Químicas e Físicas (CQF)	100%
António José Faria Raimundo	Prof. Coord.	Doutor		Ciência e Tecnologia Alimentar (CTA)	100%
Maria Regina Sardinheiro do Céu Furtado Ferreira	Prof. Coord.	Doutor		Ciências Biológicas (CB)	100%

* Informação constante na Distribuição do serviço docente

3. Estudantes

3.1. Caracterização dos estudantes (total de inscritos, género, proveniência)

Estudantes Inscritos	Género	Proveniência
1	Feminino	Angola
1	Feminino	Brasil
2	Masculino	Guiné-Bissau
22	Feminino	Portugal
9	Masculino	Portugal
1	Feminino	São Tomé e Príncipe

3.2. Estudantes inscritos no ciclo de estudos, por ano curricular

Estudantes inscritos no ciclo de estudos/por ano curricular	
Ano	Total
1	36
2	13
3	1
Total	50

3.3. Procura do ciclo de estudos

Número total de Vagas	Número de Candidatos	Nº de Inscritos 1º Ano 1ª Vez estudantes	Nota de candidatura do último colocado	Média de entrada no curso
62	56	38	120,5	10

3.4. Abandono (anulação de matrícula, de inscrição e interrupção)

N.º de estudantes em abandono (anulação de matrícula, de inscrição e interrupção)	9
---	---

3.5. Número de estudantes que ingressaram no curso, por tipo de acesso

Tipo de acesso	N.º de estudantes
1ª fase	3
2ª fase	7
3ª fase	0
Regressos	1
Titulares de cursos médios ou superiores	2
Mudanças de curso	2
Transferências	0
Maiores de 23 anos	0
Média de entrada no curso	101,00
Total	18

4. Resultados académicos, empregabilidade e prosseguimento de estudos

4.1. Resultados académicos

Distribuição das classificações nas unidades curriculares e Taxa de sucesso das unidades curriculares, por área científica do ciclo de estudos.

1º ano

Un. curricular	S	I	Av	Ap	Av/I	Ap/I	Ap/Av	Média	Desvio
Biologia	1S	25	25	18	100.0	72.0	72.0	13.67	2.17
Química	1S	27	20	20	74.07	74.07	100.0	12.35	1.73
Matemática	1S	37	24	14	64.86	37.84	58.33	12.14	1.99
Informática	1S	28	25	19	89.29	67.86	76.0	13.0	2.4
Física	1S	29	17	14	58.62	48.28	82.35	13.0	1.75
Anatomofisiologia I	1S	32	24	20	75.0	62.5	83.33	12.5	1.91
Microbiologia I	2S	28	19	18	67.86	64.29	94.74	12.17	1.98
Bioquímica	2S	31	25	23	80.65	74.19	92.0	12.74	2.12
Estatística I	2S	37	18	6	48.65	16.22	33.33	11.67	1.37
Sistemas Alimentares	2S	31	21	21	67.74	67.74	100.0	14.19	1.5
Nutrição Humana	2S	31	22	21	70.97	67.74	95.45	13.38	2.2
Anatomofisiologia II	2S	30	21	20	70.0	66.67	95.24	11.9	1.83

S – semestre; I – inscritos; Av – avaliados; Ap - aprovados

https://academicos.ipsantarem.pt/estatisticas_resultados.tabelaresumo?p_cursocodigo=80, acedido a 30/03/2023

2º ano

Un. curricular	S	Ins.	Aval.	Aprov.	Av/I	Ap/I	Ap/Av	Média	Desvio
Gestão	1S	12	9	6	75.0	50.0	66.67	11.0	0.89
Genética	1S	14	6	6	42.86	42.86	100.0	11.83	2.23
Microbiologia II	1S	9	7	6	77.78	66.67	85.71	12.5	1.87
Qualidade e Segurança Alimentar I	1S	12	12	12	100.0	100.0	100.0	15.75	1.42
Psicossociologia	1S	12	11	11	91.67	91.67	100.0	12.91	1.81
Nutrição e Alimentação Humana	1S	12	12	10	100.0	83.33	83.33	13.7	2.0
Tecnologia dos Produtos de Origem Animal	2S	12	10	10	83.33	83.33	100.0	12.3	2.11
Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal	2S	14	11	11	78.57	78.57	100.0	12.18	2.09
Qualidade da Água	2S	11	10	9	90.91	81.82	90.0	14.67	1.32
Nutrição e Alimentação ao Longo da Vida	2S	13	11	11	84.62	84.62	100.0	13.45	1.37
Nutrição e Saúde Pública	2S	12	10	9	83.33	75.0	90.0	12.78	1.2
Análise Química e Física dos Alimentos	2S	12	12	10	100.0	83.33	83.33	14.8	1.03

S – semestre; I – inscritos; Av – avaliados; Ap - aprovados

https://academicos.ipsantarem.pt/estatisticas_resultados.tabelaresumo?p_cursocodigo=80, acedido a 30/03/2023

3º ano

Nome	S	Ins.	Aval.	Aprov.	Av/I	Ap/I	Ap/Av	Média	Desvio
Patologia e Dietética	1S	1	0	0	0.0	0.0	0.0	-	-
Delineamento Experimental	1S	1	0	0	0.0	0.0	0.0	-	-
Projeto	2S	1	0	0	0.0	0.0	0.0	-	-

S – semestre; I – inscritos; Av – avaliados; Ap - aprovados

https://academicos.ipsantarém.pt/estatisticas_resultados.tabelaresumo?p_cursocodigo=80, acedido a 30/03/2023

4.1.1. Eficiência formativa do ciclo de estudos

Como não houve estudantes no 3º ano não houve diplomados. Exceto um estudante de reingresso que obteve aproveitamento as ucs em falta para terminar o curso.

Quadro 1 Número de diplomados

N.º de diplomados	N.º de estudantes diplomados em N	N.º de estudantes diplomados em N + 1	N.º de estudantes diplomados em N+2	N.º de estudantes diplomados em N+3	N.º de estudantes diplomados em N>= 4
0	0	0	0	0	0

Quadro 2 Número de estudantes que concluíram o curso e distribuição de classificações

Classificações	N.º de estudantes
10 valores	0
11 valores	0
12 valores	0
13 valores	0
14 valores	0
15 valores	0
16 ou mais valores	0
Total	0

Quadro 3 Número de estudantes que transitaram de ano

N.º de estudantes que transitaram de ano
9

Quadro 4 Número de Estudantes Repetentes

N.º de estudantes repetentes (os que não transitaram de ano curricular)
3

4.1.2. Empregabilidade dos diplomados

Como não houve estudantes no 3º ano, não houve diplomados. Exceto um estudante de reingresso que obteve aproveitamento as ucs em falta para terminar o curso.

Taxa de empregabilidade

4.1.3. Prosseguimento de estudos de diplomados em anos anteriores

Como não houve estudantes no 3º ano não houve diplomados. Exceto um estudante de reingresso que obteve aproveitamento as ucs em falta para terminar o curso.

Prosseguimento de estudos

4.2. Nível de Internacionalização do ciclo de estudos

Mobilidade	N.º de estudantes
<i>Incoming</i>	1
<i>Outgoing</i>	0

5. Atividades de investigação e desenvolvimento (ver anexos)

6. Análise SWOT do ciclo de estudos e propostas de melhoria

Como pontos fortes do curso destacam-se o aumento da procura do ciclo de estudos e o crescimento do envolvimento dos docentes do curso em projetos I&D e a apresentação de comunicações em eventos científicos. Salienta-se ainda a taxa de sucesso académico na maioria das unidades curriculares, e a boa opinião dos estudantes e diplomados no que respeita à estrutura do curso e ao ambiente académico.

Apesar do envolvimento de muitos docentes em projetos de I&D, a publicação em revistas científicas e livros científicos é ainda baixa. Um constrangimento ao aumento da produção científica é a sobrecarga dos docentes com um número elevado de unidades curriculares e tarefas organizacionais. Como ações de melhoria propõe-se:

- reforçar a formação relacionada com a legislação alimentar e normas europeias e nacionais;
- promover a integração dos estudantes em atividade de I&D;

- propôr a abertura de concursos para captação de Professores Adjuntos nas áreas principais do ciclo de estudos;
- promover a candidatura a projetos de I&D e a publicação de artigos científicos;
- promover atividades de formação para o pessoal não docente;
- promover atividades académicas não letivas.

ANEXO I Projetos

BIOMA - Soluções integradas de bioeconomia para a mobilização da cadeia agro-alimentar POCI-01-0247-FEDER-046112 – Compete 2020. 2020-07 a 2023-06.

Link Me Up - 1000 ideias - Sistema de Apoio à co-criação de inovação, criatividade e empreendedorismo (POCI-03-33B5-FSE-072070). 2021 a 2023.

Qualitomate - PDR2020-101-032076. 2017 a 2022.

Transcotec - Transferência do Conhecimento Científico e Tecnológico - POCI-01-0246-FEDER-181321.

ANEXO II Publicações e comunicações

Retirado de Relatório de atividades de 2022 da Escola Superior Agrária de Santarém

Artigos em revistas científicas internacionais

1. Andrade, V., Quarta, S., Tagarro, M., Miloseva, L., Massaro, M., Chervenkov, M., Ivanova, T., Jorge, R., Maksimova, V., Smilkov, K., Ackova, D. G., Ruskovska, T., Philippou, E., Deligiannidou, G. E., Kontogiorgis, C. A., Conesa, M. G., Pinto, P. 2022. Exploring Hedonic and Eudaimonic Items of Well-Being in Mediterranean and Non-Mediterranean Countries: Influence of sociodemographic and Lifestyle Factors. *International journal of environmental research and public health*, 19(3), 1715. <https://doi.org/10.3390/ijerph19031715>
2. Dias I., Laranjo M., Potes M.E., Agulheiro-Santos A.C., Ricardo-Rodrigues S., Fialho A.R., Véstia J., Fraqueza M. J., Oliveira M., Elias M. 2022. *Staphylococcus* spp. and *Lactobacillus sakei* Starters with High Level of Inoculation and an Extended Fermentation Step Improve Safety of Fermented Sausages. *Fermentation* 8, 49. <https://doi.org/10.3390/fermentation8020049>.
3. Radha R., Vitor R.F., Al Sayah M., 2022. A Fluorescence-Based Chemical Sensor for Detection of Melamine in Aqueous Solutions. *Chemosensors* 10, 13. <https://doi.org/10.3390/chemosensors10010013>
4. Taborda, B., Marreilha dos Santos, A. P., Costa, A. M., Mendes, M. M., Andrade, V., Mateus, L. 2022. Contribution of cereals and cows' milk consumption to the exposure to mycotoxins: a study with Portuguese children. *Food Additives and Contaminants Part A Chemistry, Analysis Control, Exposure and Risk Assessment*. 12:1-11. doi: 10.1080/19440049.2021.2010811.

Capítulos de livros internacionais

1. Jorge, R., Teixeira, D., Ferreira, I., Falcón, A. L. A. 2022. Diet Recommendations for the Pregnant Exerciser and Athlete. In *Exercise and Physical Activity during Pregnancy and Postpartum. Evidence-Based Guidelines*, 2nd ed.; Santos-Rocha, R., Ed.; Springer International Publishing: Cham, Switzerland. Chapter 14. ISBN: 9783031061363.
2. Oliveira M., Saraiva A., Lambri M., Rochard J., Fragoso R., Romanini E., Hipólito P., Ettore C., Duarte E. 2022. Water management towards regenerative wineries. Improving Sustainable Viticulture and Winemaking Practices Elsevier book. Chapter 15. ISBN: 9780323851503.

Artigos em revistas científicas nacionais

1. Gonçalves, C., Chavez, C., Jorge R. 2022. Entomofagia – Consumo Atual e Potencial de Futuro. *Acta Portuguesa de Nutrição*, 29:76-81 doi: <http://dx.doi.org/10.21011/apn.2022.2913>
2. Pinto, M. P., Lopes de Andrade, V., Páscoa, A. 2022. Acesso e tempo são os principais determinantes de escolhas de estilo de vida saudável, numa amostra de adultos Portugueses: *Ciências Naturais e do Ambiente. Revista da UI_IPSantarém*, 10(1), e28808. <https://doi.org/10.25746/ruiips.v10.i1.28808>
3. Santos, D., Jorge R. 2022. O Papel do Arando na Prevenção das Infecções do Trato Urinário: uma Revisão Narrativa da Literatura. *Acta Portuguesa de Nutrição*, 30:46-52 doi: <http://dx.doi.org/10.21011/apn.2022.3008>

Capítulos de livros nacionais

1. Esperança, L., Vicente, A. 2022. "Raça Porcina Malhado de Alcobaça". In *À volta da Morcela de Arroz de Leiria*, edited by Laura Esperança e Confraria Gastronómica Pinhal do Rei e da Morcela de Arroz - Leiria, 133-135. Leiria, Portugal: Hora de Ler.

2. Jorge, R., Castro, M. 2022. Nutrição e Suplementação. In Manual do técnico de exercício físico, 3rd ed.; Teixeira, S. D., Marques, P. & Gaspar, C. Eds.; Manz. Rio de Mouro, Portugal, 2022; Capítulo 6. pp. 137-157

Artigos em revistas técnicas nacionais

1. Basto de Lima, M. G., Sousa, S., Raimundo, D., Henriques, M., Neves, A. M., Mota de Oliveira, M. A., Oliveira, M. 2022. Desenvolvimento de novos produtos alimentares para valorização de subprodutos da fileira hortofrutícola, pela aplicação da tecnologia de desidratação osmótica. Voz do Campo, 261, Agrociência-3, 31 de julho de 2022. <http://hdl.handle.net/10400.15/4039>.
2. Ribeiro, A., Elias, M., Teixeira, B. Pires, C., Mendes, R. 2022. Introduction of pea protein in fish hams with microbial transglutaminase and chicory fiber. Comparison of physical characteristics with pork ham. Newsletter CIEQV. 3 (22), pp. 20-33. https://www.cieqv.pt/wpcontent/uploads/2022/08/22_CIEQV_newsletter_jul22_v02.pdf

Publicações em congressos

1. Carvalho, J., Mira, H. 2022. Comparação do efeito de diferentes poliaspartatos de potássio na estabilização tartárica e na filtrabilidade do vinho. Apresentada no XXVI Encontro Galego-Português de Química. Santiago de Compostela (comunicação oral).
2. Coelho, R., Ferreira, M., Pacheco, R., Valin, I., Oliveira, M. 2022. Avaliação da sustentabilidade da cadeia agroalimentar: plataforma SIBIO. IV CNESA, Escola Superior Agrária de Santarém, 3 e 4 de novembro, apresentação em poster.
3. Dias, I. 2022. Literacia alimentar – componentes Food safety e Food security. ICCL 2022 - 2nd International Congress on 21st Century Literacies, 7 e 8 de julho, IPSantarém. Apresentação oral.
4. Domingos, A., Mira, H. 2022. Diferentes tipos de poda e sua influência no rendimento e na qualidade final da uva na casta Trincadeira-Preta. Congresso Nacional Escolas Superior Agrárias. Santarém (poster).
4. Jorge, R. 2022. Ingredients of Food Literacy. 2nd International Congress of 21st Century Literacies: Livro de Resumos do Simpósio Food & Nutritional Literacy. pp. 2-3. Santarém, Portugal
5. Laranjeira, C., Alves, M., Mira, H., Torgal, I., Orvalho, T., Lima, M., Canas, S., Caldeira, I. 2022. Desenvolvimento de um novo vinagre espirituoso de origem vínica. Apresentada no XXVI Encontro Galego-Português de Química. Santiago de Compostela (comunicação oral).
6. Macário, M., Saraiva, A., Marques, A., Ferreira, M., Raimundo, D., Oliveira, M. 2022. PPS 3: BIOValue – Soluções de valorização de resíduos e subprodutos agroalimentares. 1º Workshop BIOMA-Bioeconomia para a mobilização da cadeia Agroalimentar: BIOSave, BIOValue 6 de junho 2022, FNA, Santarém. Apresentação oral.
7. Mira, H. 2022. Literacia do vinho. ICCL 2022 - 2nd International Congress on 21st Century Literacies, 7 e 8 de julho, IPSantarém. Apresentação oral.
8. Nunes, A., Faro, M., Mira, H., Laranjeira, C. 2022. Efeito nos teores de Azoto Kjeldahl e proteína bruta num vinho tinto submetido a colagem com gelatina enológica. Congresso Nacional Escolas Superior Agrárias. Santarém (poster).
9. Pires-Cabral, P., Pires-Cabral, P., Mira, H., Quintas, C. 2022. The effect of calcium in the fermentation of white cabbage and Salicornia. XXVI Encontro Galego-Português de Química. Santiago de Compostela (poster).
10. Ribeiro, A.T. 2022. Desafios tecnológicos da indústria alimentar - fiambres de peixe. Webinar "Como criar ideias de Negócio baseadas em Sistemas Alimentares Sustentáveis?", NERSANT, no âmbito do projeto "FARM TO FORK NEW BUSINESS" – Inovação e Empreendedorismo no Sistema Alimentar, a 10 de maio 2022.
11. Ribeiro, A.T., Elias, M., Teixeira, B., Mendes, R. 2022. Resumo no Book of Abstracts: Fish hams. Color preference and acceptability. 1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health –

Towards a sustainable future no Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. 17th November 2022, Lisbon, Portugal. Página 87.

12. Ruivo, P. 2022. Agrifood Systems and Food Literacy. In A. Loureiro, D. Rocha, I. Messias, N. Ricardo & R. Lopes (Coord.) Book of Abstracts 2nd International Congress 21st Century Literacies (ICCL2022) (p. 67-68). Instituto Politécnico de Santarém

13. Santos Coelho, R., Ferreira, M., Pacheco, R., Valin, I., Oliveira, M. 2022. "Avaliação da sustentabilidade da cadeia agroalimentar: plataforma siBIO". Paper presented in Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, Escola Superior Agrária de Santarém.

14. Sousa, S., Lima, G., Raimundo, D., Neves, A., Henriques, M., Oliveira, A., Oliveira, M. 2022. Osmotic dehydration: an emerging technology applied to the fruit and vegetable sector. 1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health (INSA), 17 novembro, apresentação em poster.

15. Sousa, S., Lima, G., Raimundo, D., Neves, A., Henriques, M., Oliveira, A., Oliveira M. 2022. PPS 3: BIOValue – Desenvolvimento de novos produtos -fileira hortofrutícola. 1º Workshop BIOMABioeconomia para a mobilização da cadeia Agroalimentar: BIOSave, BIOValue 6 de junho 2022, FNA, Santarém. Apresentação oral.

16. Sousa, S., Lima, G., Raimundo, D., Neves, A., Henriques, M., Oliveira, A., Oliveira, M. 2022. Desidratação osmótica: uma tecnologia emergente aplicada à fileira hortofrutícola. IV CNESA, Escola Superior Agrária de Santarém, 3 e 4 de novembro. Apresentação oral.

17. Van Zeller, B., Oliveira, P., Reis, P., Ferreira, R., Sousa, S., Evangelista, M., Mira, H. 2022. Healthtec and fruit sustainability. Congresso Nacional Escolas Superior Agrárias. Santarém (poster).