

Relatório Anual da Coordenação de Curso

Escola Superior Agrária de Santarém

Licenciatura em Qualidade Alimentar e Nutrição Humana

Ano Letivo 2023/24

Elaborado por: António José Faria Raimundo

Data: 22/09/2025

Aprovado em reunião de curso

Data: 24/09/2025

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 e 11 de maio de 2022)

A **estrutura e o conteúdo** do mesmo são baseados na versão existente na **plataforma académica** 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 foram 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 Armadas 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 (“CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO DE PESSOAL DOCENTE PARA A ACREDITAÇÃO DE CICLOS DE ESTUDOS Versão 2.1 Junho.2021”, https://a3es.pt/wp-content/uploads/criterios_qualificacao_pessoal_docente_FINAL_2_1_2018.pdf, acedido a 30/03/2023). Do corpo docente total, 30, 80% encontravam-se a tempo integral (6,6% inferior ao ano anterior), 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 oito docentes tinham o grau de Doutor (93,3%) – cerca de 10% superior ao ano anterior -, 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%). Vinte e seis (86,6%) – comparado com 68,6% no ano anterior) 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 (30 docentes; ETI 27,65). Dados fornecidos por Serviços de Pessoal.

Nome	Categoria	Grau	Especialista	Área Científica	Regime de Tempo (%)
Açucena de Jesus Galhanas Guerra	Prof. Adj. Convidado	Doutor	N	ESSaúde	100
Alcinda Maria Sarmento Sacramento Costa dos Reis	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciências Biológicas (CB)	100
Ana Cláudia Gaboleiro Charana	Prof. Adj.	Mestre	N	Ciências Matemáticas (CM EST TInf)	100
Ana Maria Ambrósio Paulo	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciências Matemáticas (CM EST TInf)	100
Ana Maria Ferreira de Carvalho Pinto	Prof. Adj.	Mestre	N	Ciências Biológicas (CB)	100
Ana Maria Gomes de Sousa Neves	Prof. Coord.	Doutor	N	Ciências Biológicas (CB)	100

Nome	Categoria	Grau	Especialista	Área Científica	Regime de Tempo (%)
Ana Paula Resende	Prof. Adj. Convidado	Doutor	N	Ciências Biológicas (CB)	80
Ana Teresa da Cunha Machado Ribeiro	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciência e Tecnologia Alimentar (CTA)	100
Anabela Dias Ramalho Grifo	Prof. Adj.	Doutor	N	Tecnologias da Informação	100
André Jorge Oleiro Duarte	Assist. Convidado	Licenciado	N	Ciências Biológicas (CB)	59
António José Faria Raimundo	Prof. Coord.	Doutor	N	Ciência e Tecnologia Alimentar (CTA)	100
Carla Marisa Reis Varanda	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciências Biológicas (CB)	100
Cristina Maria Carruço Laranjeira	Prof. Adj.	Mestre	N	Ciências Químicas e Físicas (CQF)	100
Helena Maria Cordeiro de Sousa Mira	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciência e Tecnologia Alimentar (CTA)	100
Joana Patrícia Araújo Ferreira	Prof. Adj. Convidado	Doutor	N	Ciências Químicas e Físicas (CQF)	80
Igor Alexandre da Silva Dias	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciência e Tecnologia Alimentar (CTA)	100
Manuel Mendes de Sousa Adaixo	Prof. Coord.	Doutor	N	Ciências Matemáticas (CM EST TInf)	100
Maria Adelaide Mota Oliveira	Prof. Adj.	Doutor	N	Gestão e Marketing e Economia e Desenvolvimento (GMED)	100
Maria Clara André	Prof. Adj.	Doutor	N	ESSaúde	100
Maria Gabriela Oliveira Lima Basto de Lima	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciências Químicas e Físicas (CQF)	100
Maria Margarida da Costa Ferreira Correia de Oliveira	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciências Químicas e Físicas (CQF)	100
Maria de Fátima Brioso Quedas	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciências Biológicas (CB)	100
Maria Paula de Sousa Ferreira da Silva Marinho Pinto	Prof. Coord.	Doutor	N	Ciências Químicas e Físicas (CQF)	100
Maria Regina Sardinheiro do Céu Furtado Ferreira	Prof. Coord.	Doutor	N	Ciências Biológicas (CB)	100
Marília Oliveira Inácio Henriques	Prof. Coord.	Doutor	N	Ciências Biológicas (CB)	100
Nuno Miguel da Silva Alves Figueiredo	Assist. Convidado	Licenciado	N	Ciências Químicas e Físicas (CQF)	50
Paula Lúcia da Mata Silvério Ruivo	Prof. Coord.	Doutor	N	Gestão e Marketing e Economia e Desenvolvimento (GMED)	100
Paulo Fernando Fernandes Bispo	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciências Biológicas (CB)	100
Raquel Saraiva	Assist. Convidado	Mestre	N	Ciências Químicas e Físicas (CQF)	30
Rui Miguel Frazão Jorge	Prof. Adj. convidado	Doutor	N	Ciências Biológicas (CB)	50
Rita Maria Almeida Neres	Prof. Adj. Convidado	Doutor	N	Ciências Matemáticas (CM EST TInf)	80
Rute Maria Filipe Vitor	Prof. Adj. Convidado	Doutor	N	Ciências Químicas e Físicas (CQF)	100
Sara Lobo Dias	Assist. Convidado	Mestre	N	Ciências Biológicas (CB)	59
Teresa Margarida Inácio Silva Carreira	Prof. Adj.	Doutor	N	Ciências Biológicas (CB)	100
Vanda Maria Falcão Espada Lopes de Andrade	Prof. Adj. Convidado	Doutor	N	Ciências Químicas e Físicas (CQF)	80

3. Estudantes

3.1. Caracterização dos estudantes (total de inscritos, género, proveniência). Dados fornecidos pelos Serviços Académicos da ESAS.

Estudantes Inscritos	Género	Proveniência
1	Feminino	Angola
1	Masculino	Brasil
1	Feminino	Guiné-Bissau
2	Masculino	Guiné-Bissau
39	Feminino	Portugal
17	Masculino	Portugal

3.2. Estudantes inscritos no ciclo de estudos, por ano curricular. Dados fornecidos pelos Serviços Académicos da ESAS.

Estudantes inscritos no ciclo de estudos/por ano curricular	
Ano	Total
1	23
2	19
3	20
Total	62

3.3. Procura do ciclo de estudos.

3.3.1 – Concurso Nacional de Acesso

N.º total de Vagas	N.º de Candidatos	N.º de Inscritos 1º Ano 1ª Vez Estudantes	N.º de Inscritos 1ª Opção	Nota de candidatura do último colocado	Média de entrada no curso
27	26	16	5	108,2	125,08

3.3.2 – Outros Concursos

N.º total de Vagas	N.º de Candidatos	N.º de Inscritos 1º Ano 1ª Vez Estudantes	N.º de Inscritos 1ª Opção	Nota de candidatura do último colocado	Média de entrada no curso
27	31	4	2	96	125,65

3.3.3. – Tipos de acesso

Tipo de acesso	N.º de estudantes
1ª fase	7
2ª fase	7
3ª fase	0
Regressos	1
Titulares de outros cursos superiores	2
Mudança de par Instituição/Curso	2
Titulares de cursos de dupla certificação¹	1
Titulares de TeSP	1
Transferências	0
Maiores de 23 anos	0
Média de entrada no curso	96
Total	21

Fornecido por Serviços Académicos da ESAS.

3.4. Abandono (anulação de matrícula, de inscrição e interrupção). Dados fornecidos pelos Serviços Académicos da ESAS.

N.º de estudantes em abandono (anulação de matrícula, de inscrição e interrupção)	17
--	----

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.

(https://academicos.ipsantarém.pt/estatisticas_resultados.tabelaresultado?p_cursocodigo=80 a 26/03/2025).

1º Ano

Código	Nome	S	I	Av	Ap	Av/I	Ap/I	Ap/Av	Média	Desvio
LQANH1100	Biologia	1S	23	18	18	78,26	78,26	100,0	13,33	1,97
LQANH1101	Química	1S	19	15	12	78,95	63,16	80,0	12,42	1,16
LQANH1102	Matemática	1S	37	37	7	100,0	18,92	18,92	10,57	0,79
LQANH1103	Informática	1S	25	21	15	84,0	60,0	71,43	13,8	2,18
LQANH1104	Física	1S	34	29	8	85,29	23,53	27,59	12,78	1,64
LQANH1105	Anatomofisiologia I	1S	25	22	20	88,0	80,0	90,91	12,8	1,79
LQANH1150	Microbiologia I	2S	20	16	13	80,0	65,0	81,25	12,0	1,41
LQANH1151	Bioquímica	2S	20	15	14	75,0	70,0	93,33	12,21	0,97
LQANH1152	Estatística I	2S	45	30	15	66,67	33,33	50,0	11,33	1,35
LQANH1153	Sistemas Alimentares	2S	21	18	18	85,71	85,71	100,0	14,44	2,31
LQANH1154	Nutrição Humana	2S	22	17	17	77,27	77,27	100,0	14,18	1,78
LQANH1155	Anatomofisiologia II	2S	28	21	20	75,0	71,43	95,24	11,85	1,46

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

2º Ano

Código	Nome	S	I	Av	Ap	Av/I	Ap/I	Ap/Av	Média	Desvio
LQANH1200	Gestão	1S	22	16	5	72,73	22,73	31,25	11,8	1,64
LQANH1201	Genética	1S	22	19	16	86,36	72,73	84,21	12,13	2,09
LQANH1202	Microbiologia II	1S	20	17	12	85,0	60,0	70,59	12,83	2,21
LQANH1203	Qualidade e Segurança Alimentar I	1S	17	17	15	100,0	88,24	88,24	12,8	1,86
LQANH1204	Psicossociologia	1S	13	13	11	100,0	84,62	84,62	14,55	1,04
LQANH1205	Nutrição e Alimentação Humana	1S	14	11	11	78,57	78,57	100,0	14,27	1,56
LQANH1250	Tecnologia dos Produtos de Origem Animal	2S	16	13	12	81,25	75,0	92,31	13,25	1,6
LQANH1251	Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal	2S	14	13	12	92,86	85,71	92,31	12,33	2,27
LQANH1252	Qualidade da Água	2S	15	13	13	86,67	86,67	100,0	13,85	1,41
LQANH1253	Nutrição e Alimentação ao Longo da Vida	2S	16	13	13	81,25	81,25	100,0	14,08	1,98
LQANH1254	Nutrição e Saúde Pública	2S	14	11	11	78,57	78,57	100,0	14,55	1,63
LQANH1255	Análise Química e Física dos Alimentos	2S	16	14	14	87,5	87,5	100,0	13,43	2,65

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

3º Ano

Código	Nome	S	Ins.	Aval.	Aprov.	Av/I	Ap/I	Ap/Av	Média	Desvio
LQANH1300	Qualidade e Segurança Alimentar II	1S	14	14	14	100,0	100,0	100,0	13,0	1,62
LQANH1301	Toxicologia	1S	14	14	14	100,0	100,0	100,0	14,07	1,33
LQANH1302	Patologia e Dietética	1S	15	14	14	93,33	93,33	100,0	12,93	1,73
LQANH1303	Delineamento Experimental	1S	19	18	18	94,74	94,74	100,0	12,44	2,59
LQANH1304	Análise Sensorial e Reologia Alimentar	1S	16	15	15	93,75	93,75	100,0	12,94	1,18
LQANH1305	Novas Temáticas em Nutrição e Alimentação	1S	15	15	15	100,0	100,0	100,0	13,2	1,78
LQANH1350	Gestão de Recursos Humanos e Comportamento Organizacional	2S	16	15	15	93,75	93,75	100,0	11,67	1,8
LQANH1351	Análise Microbiológica dos Alimentos	2S	14	14	13	100,0	92,86	92,86	14,62	1,12
LQANH1352	Projeto	2S	19	15	15	78,95	78,95	100,0	17,73	1,53

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

4.1.1. Eficiência formativa do ciclo de estudos

Com base em https://academicos.ipsantarém.pt/estatisticas_resultados.tabelaresultado?p_cursocodigo=80 a 26/03/2025.

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
15	12	3	0	0	0

N- número de anos do curso.

Número de estudantes que concluíram o curso e distribuição de classificações

Classificações	N.º de estudantes
10 valores	0
11 valores	0
12 valores	3
13 valores	3
14 valores	6
15 valores	2
16 ou mais valores	1
Total	15

Número de estudantes que transitaram de ano

N.º de estudantes que transitaram de ano
27

Número de Estudantes Repetentes

N.º de estudantes repetentes (os que não transitaram de ano curricular)
11

De acordo com o Relatório de atividades da ESAS, é o segundo curso com menor percentagem média de insucesso (12,7%) (nos 3 anos do curso), sendo ultrapassado pelo curso de Pós-graduação em Zootecnia (8,7%) (num único ano).

4.1.2. Empregabilidade dos diplomados

Serviços não fornecem estes dados e Info CURSOS também não fornece dados relativos a este item, e não houve tempo para coordenadores, sem apoio administrativo, fazerem os telefonemas necessários.

4.1.3. Prosseguimento de estudos de diplomados em anos anteriores

Estes dados não são fornecidos pelos serviços.

Prosseguimento de estudos

4.2. Nível de Internacionalização do ciclo de estudos. Dados fornecidos por gabinete Erasmus.

Mobilidade	N.º de estudantes
<i>Incoming</i>	2
<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 participação em eventos científicos bem como o aumento do número de projetos aprovados no período. 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. Outro ponto forte foi a entrada de novos docentes com um percurso anterior em I&D, associado a uma maior publicação científica.

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. Para além disso, a percentagem de professores convidados, que aumentou no período, também impede a execução de projetos, a publicação e a realização de outras atividades.

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, que durante este período não foi possível, tal como proposto no período, mas com a adaptação dos novos docentes se prevê que venham acontecer nos próximos anos.

ANEXO I Investigação

Retirado dos Relatórios de atividades de 2022 e 2023 da Escola Superior Agrária de Santarém

Centros de investigação

A afiliação de docentes da Escola a Centros de I&D, enquanto desenvolvimento coletivo da atividade científica, constitui-se como um forte potencial para criação de massa crítica orientada para a sua produção e divulgação. Os objetivos propostos na ESAS para a participação dos docentes em centros de investigação, no seu conjunto para o ano de 2024, foram cumpridos.

Linhas de investigação/projetos

SPIN - Sustainable ProteIN - PRR-C05-i03-I-000192 Agenda de investigação e inovação para a sustentabilidade da agricultura, alimentação e agroindústria. Promover o consumo de géneros alimentícios sustentáveis e saudáveis, estimular o desenvolvimento económico, ambiental e social dos territórios rurais, aliando a introdução de proteína sustentável à Dieta Mediterrânica, mas utilizando fontes inovadoras de proteína como os insetos e a proteína de pescado proveniente da espécie não nativa do Rio Tejo <i>Silurus glanis</i> (peixe-gato-europeu). Paralelamente, será usada proteína proveniente de chicharo e de grão-de-bico e ainda proteína bovina produzida em modo regenerativo. Sustainable ProteIN - PRR-C05-i03-I-000192. 2023 a 2025.
Link Me Up - 1000 ideias - Sistema de Apoio à co-criação de inovação, criatividade e empreendedorismo
Projeto sobre as castas croatas em Portugal Investigador da ESAS: Helena Mira
MeDiWeB - Assessment of the impact of Mediterranean diet and other lifestyle factors on well-being
CRIKIT - Indicadores de Resiliência Climática para Inovação Tecnológica na Agricultura - 2022.01729.PTDC
H2OEfficient Eficiência do uso da água na Agricultura, Fundação Calouste Gulbenkian. 2023-2024
Inovação Pedagógica no IPSantarém - POCH-04-5267-FSE-000826
(in)Pulso Pro Sucesso - POCH-02-5312-FSE-000028
Link Me Up - 1000 ideias Sistema de Apoio à co-criação de inovação, criatividade e empreendedorismo (POCI-03-33B5-FSE-072070). 2021 a 2023.
MEGAPREDATOR PTDC/ASP - PES/4181/2021 – FCT. 2021 a 2024.
SoiLife1st PRR-C05-i03-I-000006 - PRR NextGenerationEU. 2022 a 2025.
Transcotec - Transferência do Conhecimento Científico e Tecnológico - POCI-01-0246-FEDER-181321
INFISHERIES.PT-2023.12757.PEX - Pretende obter uma caracterização do valor económico da pesca em águas interiores em Portugal. Incluindo valor e aspetos alimentares desta atividade.

ANEXO II Publicações e comunicações

Retirado de Relatório de atividades de 2024 do departamento DTABN

Posters apresentados em eventos científicos

Belbute, D., Veiga, S., Carraço, T., Farinha, A. P., Materatski, P., & Varanda, C. (2024, Outubro, 31 a Novembro, 3). Agricultura Sustentável e as Novas Técnicas Genómicas [Apresentação em poster]. V Encontro Nacional de Estudantes de Biotecnologia (ENEB), Universidade da Beira Interior, Covilhã, Portugal.

Hernández, H. L., Nunes, M. C., Ferreira, J., Barros, A. N., Prista, C., & Raymundo, A. (2024, Dezembro 10-13). Enhancing microbial viability in camembert-like cheese enriched with *Chlorella vulgaris* [Apresentação em poster]. AlgaEurope 2024, Atenas, Grécia.

Mahmoud, N., Ferreira, J., Rocha, C., Ramos, R. M., Lime, R. C., Nunes, M. C., & Raymundo, A. (2024, Dezembro 10-13). Unveiling the sensory profile of microalgae: What chemicals are we smelling? [Apresentação em poster]. AlgaEurope 2024, Atenas, Grécia.

Pessoa, L., Viegas, C., Rodrigues, P. O., Bandarra, N. M., & Bispo, P. (2024, Novembro, 12-15). Total sugar intake significantly associated with systolic blood pressure in small sample population [Apresentação em poster]. 17th European Public Health Conference, Lisboa, Portugal.

Pessoa, L., Viegas, C., Rodrigues, P. O., Bandarra, N. M., & Bispo, P. (2024, Novembro, 21-23). Relação cintura-altura na associação e estratificação do risco cardiometabólico [Apresentação em poster]. 28º Congresso Português de Obesidade, Lisboa, Portugal.

Roque, V., Bispo, P., Ruivo, P., Cunha, N. & Lima, G. B. (2024, Outubro, 23). Cremes de barrar “Proteína+” com isolado proteico de *Acheta domesticus* [Apresentação em poster]. I Congresso InsectERA – Os Insetos como Ferramenta de Sustentabilidade, Estoril, Portugal.

Comunicações apresentadas em eventos científicos

Andrade, V. L. (2024, Novembro, 15). Toxicidade na cadeia alimentar: qual a realidade? [Comunicação Oral]. 4.as Jornadas de Nutrição, Lusíadas Knowledge Center, Health Education and Research, Lisboa, Portugal.

Andrade, V. L., Ribeiro, I., Marreilha dos Santos, A. P., & Mateus, M. L. (2024). Non-carcinogenic risk for adolescents due to lead and cadmium contamination of cow's milk brands available in the Portuguese market [Comunicação Oral]. 10th International Conference on Chemistry & Pharmaceutical Chemistry, Dubai, EAU & Virtual (Evento Híbrido).

Dias, I. (2024, Fevereiro, 2). SPIN – Sustainable ProteIN [Comunicação Oral]. Lisbon Food Affair, Lisboa, Portugal.

Ferreira, J., Grácio, M., Sousa, I., Nunes, M. C., & Raymundo, A. (2024, Outubro 9-11). The chemistry behind microalgae impact as a food ingredient [Comunicação Oral]. XVII Encontro Nacional de Química dos Alimentos. Vila Real, Portugal.

Ferreira, J., Machado, L., Sales, J., Sousa, I., Alegria, M. J., Nunes, M. C., & Raymundo, A. (2024, Outubro 9-11). Exploring the health benefits of microalgae-enriched gummies [Comunicação Oral]. XVII Encontro Nacional de Química dos Alimentos. Vila Real, Portugal.

Gago, J. (2024, Dezembro, 12). Projeto MEGAPREDATOR [Comunicação Oral]. Conferência Internacional "Conversas por um Tejo Livre", Abrantes, Portugal.

Khemiri, S., Goujet, J., Ferreira, J., Correia, D., Nunes, M. C., & Raymundo, A. (2024, Outubro 9-11). Greening gelled snacks: Harnessing apple pomace with microalgae and canola proteins for novel formulations [Comunicação Oral]. XVII Encontro Nacional de Química dos Alimentos. Vila Real, Portugal.

Mateus, M. L., Taborda, B., Marreilha dos Santos, A. P., Costa, M., Mendes, M., & Andrade, V. L. (2024, Junho, 26-27). Does eating cereal and milk increase children's exposure to mycotoxins? [Comunicação Oral]. 9th Edition of Innovations in Food Science and Human Nutrition, Praga, República Checa.

Moncada, M., Curto, M., Nogueira, S., Ribeiro, D., Gago, J., Rodrigues, M., Magalhães, M. F., & Ribeiro, F. (2024, Junho, 18-21). Is it time to replace traditional analysis with metabarcoding methods in diet studies? A case study assessing European catfish predation on native communities [Comunicação Oral]. X Iberian Congress of Ichthyology – Fishes for Future, Central University of Catalonia, Vic, Espanha.

Reis, J., Oliveira, M., Neves, A., Abreu, M., Andrade, R., Ramos, C., Roseiro, C., Partidário, A., Vida, M., Costa, G., Lucas, R., Alvarenga, N., & Dias, I. (2024, Setembro, 8-12). Effects of diets using fruit and vegetables by-products and fishmeal, on the quality of edible insect powder [Comunicação Oral]. 19th SDEWES Conference, Roma, Itália.

Salari, S., Castigliengo, T., Ferreira, J., Lima, A., & Sousa, I. (2024, Outubro 9-11). Development of new functional plant-based crackers from fruit and vegetable pomaces with high nutrition and bioactivity value [Comunicação Oral]. XVII Encontro Nacional de Química dos Alimentos. Vila Real, Portugal.

Saraiva, A., Portugal Pereira, J., Abreu, J., M. & Oliveira, M. (2024, Fevereiro, 26-28). Low-Cost solutions for monitoring and controlling agro-industrial wastewater treatment systems [Comunicação Oral]. 2nd International Conference on Water Resources Management & Sustainability: Solutions for Arid Regions, Dubai, EAU.

Saraiva, R. (2024, Fevereiro 7). Projeto H2Oliva [Comunicação Oral]. Seminário de Lançamento do Projeto "Água, Agricultura e Sustentabilidade", CNEMA, Santarém, Portugal.

Publicação de artigos científicos em revistas internacionais com fator de impacto

Andrade, V. L., Ribeiro, I., dos Santos, A. P. M., Aschner, M., & Mateus, M. L. (2024). Carcinogenic risk from lead and cadmium contaminating cow milk and soya beverage brands available in the Portuguese market. *Journal of Xenobiotics*, 14(2), 798–811. <https://doi.org/10.3390/jox14020045>

Andrade, V. L., & Pinto, P. (2024). Fluctuations in Mediterranean diet adherence pre- and postpandemic: A study of Portuguese cohorts 2019–2024. *Nutrients*, 16(19), 3372. <https://doi.org/10.3390/nu16193372>

Correia, M., Ribeirinha, T., Beirante, D., Santos, R., Ramos, L., Dias, I. S., Luís, H., Catela, D., Galinha, S., Arrais, A., Portelada, A., Pinto, P., Simões, V., Ferreira, R., Franco, S., & Martins, Deligiannidou, G.-E., Philippou, E., Vasiari, E., Andrade, V. L., Massaro, M., Chervenkov, M., Ivanova, T., Jorge, R., Dimitrova, D., Ruskovska, T., Miloseva, L., Maksimova, V., Smilkov, K., Gjorgieva Ackova, D., García-Conesa, M.-T., Pinto, P., & Kontogiorgis, C. A. (2024). Exploring the relationship between Mediterranean diet adherence and subjective well-being among Greek and Cypriot adults. *Nutrients*, 16(8), 1238. <https://doi.org/10.3390/nu16081238>

- Ferreira, J., Tkacz, K., Turkiewicz, I., Santos, I., Camoesas e Silva, M., Lima, A., & Sousa, I. (2024). Exploring the bioactive properties and therapeutic benefits of pear pomace. *Antioxidants*, 13(7), 784. <https://doi.org/10.3390/antiox13070784>
- Geraldes, V., Henriques, P., Afonso, M. D., Alves, A. M., Pires, R. F., Faria, M., Van der Bruggen, B., & Rodrigues, M. (2024). Designing centrifugal membrane filters with uniform-pressure for UF/NF/RO separations. *Journal of Membrane Science*, 702, 122752. <https://doi.org/10.1016/j.memsci.2024.122752>
- Grácio, M., Ferreira, J., Steinrücken, P., Kleinegris, D. M., Sousa, I., Nunes, M. C., & Raymundo, A. (2024). The volatile composition and the potential health benefits of different microalgae strains. *Foods*, 13(14), 2174. <https://doi.org/10.3390/foods13142174>
- Mahmoud, N., Ferreira, J., Raymundo, A., & Nunes, M. C. (2024). Enhancing the protein, mineral content, and bioactivity of wheat bread through the utilisation of microalgal biomass: A comparative study of *Chlorella vulgaris*, *Phaeodactylum tricornutum*, and *Tetraselmis chuii*. *Applied Sciences*, 14, 2483. <https://doi.org/10.3390/app14062483>
- Marasà, G., Ferreira, J., Mota, M., & Malfeito-Ferreira, M. (2024). Understanding the mellowing effect of bottle aging on the sensory perceptions of varietal dry white wines. *Beverages*, 10(3), 78. <https://doi.org/10.3390/beverages10030078>
- Martelo, J., Gkenas, C., Ribeiro, D., Alves, M. J., Ribeiro, F., Cucherousset, J., Gago, J., & Magalhães, M. F. (2024). Local environment and fragmentation by drought and damming shape different components of native and non-native fish beta diversity across pool refuges. *Science of the Total Environment*, 930, 172517. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2024.172517>
- Salari, S., Castigliego, T., Ferreira, J., Lima, A., & Sousa, I. (2024). Development of healthy and clean label crackers incorporating apple and carrot pomace flours. *Sustainability*, 16(14), 5995. <https://doi.org/10.3390/su16145995>
- Salari, S., Ferreira, J., Lima, A., & Sousa, I. (2024). Effects of particle size on physicochemical and nutritional properties and antioxidant activity of apple and carrot pomaces. *Foods*, 13(5), 710. <https://doi.org/10.3390/foods13050710>

