

Relatório Anual da Coordenação de Curso

Escola Superior Agrária de Santarém

Mestrado em Tecnologia Alimentar (MTA)

Ano Letivo 2021/2022

Elaborado por:

Paula Lúcia da Mata Silvério Ruivo

Maria Gabriela de Oliveira Lima Basto de Lima

Coordenação do Curso de

Mestrado em Tecnologia Alimentar

Data: 25/08/2025

Aprovado por: Conselho Técnico-Científico

Data: xx/xx/202

ÍNDICE

Introdução	3
1. Caracterização Geral do Ciclo de Estudos.....	Erro! Marcador não definido.
1.1. Condições de Acesso	Erro! Marcador não definido.
1.2. Objetivos Gerais definidos para o Ciclo de Estudos.....	4
1.3. Estrutura curricular (Áreas científicas e plano de estudos)	5
2. Corpo docente	6
2.1. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação do ciclo de estudos	6
2.2. Corpo docente próprio.....	6
2.3. Corpo docente academicamente qualificado	7
2.4. Atividades dinamizadas pelos docentes no âmbito das UC	7
3. Estudantes.....	8
4. Resultados.....	8
4.1. Nível de Internacionalização	8
4.2. Graduados. Eficiência Formativa.....	8
4.3. Atividades de investigação e desenvolvimento, de desenvolvimento tecnológico e artístico, prestação de serviços à comunidade e formação avançada	Erro! Marcador não definido.
5. Projetos & Publicações dos Docentes do Curso	Erro! Marcador não definido.
5.1. Projetos	Erro! Marcador não definido.
5.2. Publicações	1Erro! Marcador não definido.
5.3. Organização de encontros científicos seminários, jornadas, ações de formação e outros eventos de divulgação técnica	Erro! Marcador não definido.0
Anexo I – Serviço docente - MTA - 2021/2022	Erro! Marcador não definido.
Anexo II – Responsabilidade das unidades curriculares dos 1.º e 2.º anos do curso de MTA, no ano letivo 2021/2022	Erro! Marcador não definido.

Introdução

O presente relatório destina-se a dar cumprimento ao artigo 62.º dos Estatutos do Instituto Politécnico de Santarém (Despacho Normativo n.º 56/2008 de 4 de novembro), e refere-se ao ano letivo de 2021/2022 e ano civil de 2022. Foi elaborado de acordo com o Mod.18.R00-28-06-2022 disponível no Portal de Gestão documental do IPSantarém.

O 2º ciclo de estudos em Tecnologia Alimentar (MTA) foi acreditado, por um período de seis anos, pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior (A3ES) em 27 de maio de 2020, com o n.º de Processo ACEF/1920/1000621 (<https://a3es.pt/pt/resultados-acreditacao/tecnologia-alimentar-4>) e registado na Direção-Geral do Ensino Superior (DGES) com o número R/A-Cr 165/2011 (30/09/2011). A estrutura curricular e o plano de estudos constam do Despacho n.º 13844/2011, publicado no Diário da República, 2ª série – n.º 198 – 14 de outubro de 2011. Em dezembro de 2019 foi submetido à A3ES o guião de autoavaliação ACEF/1920/1000621, tendo a visita decorrido em setembro de 2021. Este mestrado iniciou o seu funcionamento no ano letivo de 2011/2012 na Escola Superior Agrária de Santarém (ESAS) substituindo o mestrado em Sistemas de Prevenção e Controlo Alimentar que funcionou entre 2008 e 2011.

Área(s) científica(s) predominante(s) do ciclo de estudos	<i>Principal:</i> CNAEF 541 Indústrias Alimentares. <i>Secundária:</i> CNAEF 420 Ciências da vida. <i>Terciária:</i> CNAEF 621 Produção agrícola e animal
N.º de créditos ECTS necessários à obtenção do grau/diploma	120
Duração do ciclo de estudos	2
Número máximo de admissões	25

A versão provisória deste relatório foi analisada e discutida em reunião dos responsáveis das unidades curriculares do curso de mestrado em Tecnologia Alimentar, realizada no dia 2 de setembro de 2025, tendo obtido parecer favorável por unanimidade / maioria (votos?)

1. Caracterização Geral do Ciclo de Estudos

1.1- Condições de Acesso

Podem candidatar-se ao ingresso no 2º ciclo de estudos conducentes ao grau de mestre:

- a) Os titulares de licenciaturas de 1.º ciclo em Engenharia Alimentar, em outras engenharias ou outras licenciaturas do 1.º ciclo na área Alimentar, ou em áreas afins;
- b) Os titulares de licenciaturas pré-Bolonha em Engenharia, ou seu equivalente legal, nas áreas de Engenharia Alimentar, em outras engenharias ou outras licenciaturas do 1.º ciclo na área Alimentar ou em áreas afins conferidas pelo Ensino Superior Politécnico ou Universitário;
- c) Os titulares de outras licenciaturas de 1.º ciclo nas áreas de Engenharia Alimentar, ou áreas afins, conferidas pelo Ensino Superior Politécnico ou Universitário;
- d) Os titulares de um grau académico superior estrangeiro conferido na sequência de um 1.º ciclo de estudos segundo os princípios de Bolonha, ou que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo órgão científico estatutariamente competente da Escola Superior Agrária de Santarém;
- e) Os detentores de um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido como atestando capacidade para realização deste ciclo de estudos pelo órgão científico estatutariamente competente da Escola Superior Agrária de Santarém.

1.2- Objetivos Gerais definidos para o Ciclo de Estudos

O mestrado em Tecnologia Alimentar pretende reforçar, integrar e alargar os conhecimentos dos técnicos das áreas alimentar e nutricional, atendendo às políticas e às exigências relacionadas com a alimentação, a nutrição e a saúde, ao longo de toda a cadeia alimentar, a nível europeu e mundial. Os objetivos incluem a aquisição e aprofundamento das competências profissionais nas seguintes áreas: controlo da produção primária; controlo da qualidade e da segurança de processos e produtos alimentares; controlo de efluentes e resíduos de origem alimentar; transformação e distribuição de produtos alimentares ou das suas matérias-primas; análise de alimentos; implementação de sistemas de segurança alimentar; consultoria técnica e legal; prevenção e controlo de riscos na cadeia alimentar; identificação de fatores que influenciam as características nutricionais dos alimentos; intervenção em áreas de gestão de empresas alimentares e formação na área alimentar.

1.3- Estrutura curricular (Áreas Científicas e Plano de Estudos)

No Quadro 1 são apresentadas as áreas científicas e respetivos créditos necessários para a obtenção do grau.

Quadro 1 – Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau.

Área Científica	Sigla	Créditos
Ciências Biológicas	CB	18
Ciências Químicas	CQ	11
Ciências e Tecnologia dos Alimentos	CTA	80
Produção Animal e Ciências Veterinárias/ Produção Agrícola	PACV/PAG	6
Gestão e Marketing.....	GM	5
<i>Total</i>		120

No Quadro 2 é apresentado o plano de estudos, organizado por ano e semestre.

Quadro 2 – Plano de estudos do Mestrado em Tecnologia Alimentar.

Unidades Curriculares	AC	Duração	HT	Horas Contacto	ECTS
1º ano / 1º semestre					
Planeamento e Delineamento Experimental	CB	Semestral	150	T-12; TP – 30; OT-9; S-9	6
Química Aplicada	CQ	Semestral	150	TP-30; PL-20; OT-10	6
Microbiologia Aplicada	CB	Semestral	150	T – 30; PL-30	6
Tecnologia Alimentar	CTA	Semestral	150	T-30; TP-30	6
Alimentação e Saúde Pública	CB	Semestral	150	TP-40; OT-20	6
1º ano / 2º semestre					
Sistemas de Segurança Alimentar	PACV/PAG/CTA	Semestral	225	TP-10; OT-50	5
Projeto Industrial	CTA	Semestral	150	TP-15; OT-45	5
Nutrição Aplicada	CQ	Semestral	125	TP-40; OT-20	5
Gestão Ambiental em Agroindústrias	CTA	Semestral	125	TP-40; OT-20	5
Gestão, Marketing e Empreendedorismo	GM	Semestral	125	TP-40; OT-20	
2º ano					
Projeto	CTA	Anual	250	OT-80	10
Estágio / Dissertação	CTA	Anual	1250	E-1250	50

Legenda: AC – Área científica, HT – Horas de trabalho, ECTS – European Credit Transfer System, T – Ensino teórico, TP – Ensino teórico-prático, PL – Ensino prático e laboratorial, S – Seminário, E – Estágio, OT – Orientação tutorial.

2. Corpo docente

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

Nome	Categoria	Grau	AC
Ana Maria Gomes de Sousa Neves (até 15/02/2022)	Prof. Coordenadora	Doutor	CB
Paula Lúcia da Mata Silvério Ruivo (desde 16/02/2022)	Prof. Coordenadora	Doutor	GM, ED

Legenda: AC – Área científica; CB – Ciências Biológicas; GM – Gestão e Marketing; ED – Economia e Desenvolvimento.

2.2- Corpo docente próprio

No Quadro 3 apresenta-se a lista dos docentes que lecionaram no Curso, respetiva caracterização, áreas Científicas (AC) e Unidades Curriculares (UC).

Quadro 3 – Caracterização dos docentes que lecionaram no curso de MTA no ano letivo 2021/2022.

Nome	Função	Horas	Grado	Área Científica	Unidades Curriculares
Ana Maria Ambrosio Paulo	Prof. Adjunta	100	Doutor	CM	Planeamento e Delineamento Experimental; Projeto
Ana Maria Gomes de Sousa Neves	Prof. Coordenadora	100	Doutor	CB	Microbiologia Aplicada; Projeto
Ana Teresa da Cunha Machado Ribeiro	Prof. Adjunta	100	Doutor	CTA	Tecnologia alimentar
António José Faria Raimundo	Prof. Coordenador	100	Doutor	CTA	Sistemas de Segurança Alimentar; Projeto Industrial; Projeto
Artur Figueiredo Saraiva	Assistente convidado	30	Mestre	CQF	Gestão Ambiental em Agroindústrias;
Helena Maria Cordeiro de Sousa Mira	Prof. Adjunta	100	Doutor	CTA	Projeto Industrial; Projeto
Igor Alexandre da Silva Dias	Prof. Adjunto	100	Doutor	CTA	Tecnologia alimentar; Projeto
Maria Adelaide Mota de Oliveira	Prof. Adjunta	100	Doutor	GM/ED	Gestão, Marketing e Empreendedorismo
Maria de Fátima Brioso Quedas	Prof. Adjunta	100	Doutor	CB	Planeamento e Delineamento Experimental
Maria Gabriela Oliveira Lima Basto de Lima	Prof. Adjunta	100	Doutor	CQF	Tecnologia Alimentar; Projeto
Maria Margarida da Costa Ferreira Correia de Oliveira	Prof. Adjunta	100	Doutor	CQF	Gestão Ambiental em Agroindústrias
Maria Paula de Sousa Ferreira Marinho Pinto	Prof. Coordenadora	100	Doutor	CQF	Química Aplicada; Nutrição Aplicada; Projeto
Marília Oliveira Inácio Henriques	Prof. Coordenadora	100	Doutor	CB	Alimentação e Saúde Pública; Projeto
Paula Lúcia da Mata Silvério Ruivo	Prof. Adjunta	100	Doutor	GM	Gestão, Marketing e Empreendedorismo
Rui Miguel Frazão Jorge	Prof. Convidado	50	Doutor	CB	Nutrição Aplicada
Vanda Maria Falcão Espada Lopes de Andrade	Prof. Convidada	60	Doutor	CQF	Alimentação e Saúde Pública

Legendas: AC – Área científica; UC – Unidade Curricular; CM – Ciências Matemáticas; CB – Ciências Biológicas; CQF – Ciências Químicas e Físicas; CTA – Ciência e Tecnologia dos Alimentos; GM – Gestão e Marketing; ED – Economia e Desenvolvimento; EA – Engenharia do Ambiente.

Os anexos I e II incluem o serviço docente e a lista de responsáveis das unidades curriculares do curso, respetivamente. Durante o ano letivo 2021-2022 lecionaram no curso de MTA, 16 docentes (14,4 ETI), dos quais 13 a tempo integral e 3 a tempo parcial (cf. Quadro 3).

2.3- Corpo docente academicamente qualificado

A informação relativa aos docentes do curso é apresentada no Quadro 4. O corpo docente é qualificado e especializado na área alimentar. A maioria dos docentes a tempo integral e com doutoramento, tem ligação à ESAS há mais de 3 anos 100% (cf. Quadro 4).

Quadro 4 – Informação relativa aos docentes que lecionaram no curso de MTA no ano letivo 2021/2022.

	Número (docente / ETI)	Percentagem (ETI a tempo integral)
N.º total de docentes	16 docentes / 14,4 ETI	
Nº de docentes do ciclo de estudos a tempo integral na instituição	13 docentes	100,0
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor	15 docentes	115,4
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor especializados nas áreas fundamentais do ciclo de estudos	15 docentes	115,4
Docentes do ciclo de estudos a tempo integral com uma ligação à instituição por um período superior a três anos	13 docentes	100,0
Docentes do ciclo de estudos inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano	1 docente	7,7

2.4- Atividades dinamizadas pelos docentes

No âmbito das Unidades Curriculares de Gestão, Marketing e Empreendedorismo e de Projeto Industrial ocorreram duas aulas com a participação dos seguintes convidados:

- Participação dos estudantes e docentes na sessão de formação sobre NVivo, organizada pelo Centro de Investigação em Qualidade de Vida (CIEQV) (7 de março de 2022).
- Dr. Vítor Figueiredo, CEO Ibérico do Grupo Zolve Logifrio (soluções inovadoras de logística e transporte de frio), que abordou os seguintes temas: 1. Introdução à logística. 2. Logística empresarial. 3. Importância da logística na economia moderna (2 de maio de 2022).

- Professora Doutora Carla Vivas (ESGTS), que abordou os seguintes temas: 1. Serviço ao cliente. Fundamentos. 2. Serviço e fases da transação. 3. Qualidade do serviço ao cliente. Modelos. 4. Indicadores. Estratégias de abastecimento: Procurement 5. Análise de Portfólio de Compras Modelo Kraljic (1983) (18 de maio de 2022).

3. Estudantes

A evolução da procura do ciclo de estudos nos últimos seis anos letivos, tem sido marcada por alguma variabilidade como se pode observar no Quadro 5.

Quadro 5 – Informação relativa à procura do ciclo de estudos: anos letivos 2016/2017 a 2021/2022.

Procura do ciclo de estudos	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022
N.º de vagas	25	25	25	25	25	25
N.º de candidatos	6	10	10	14	22	12
N.º de matriculados	0	9	9	0 (5) *	0 (8) *	11
N.º total de matriculados	20	23	26	16	8	16

*Os estudantes estiveram matriculados, mas a decisão de não abertura levou a sua anulação

4. Resultados

4.1 – Nível de Internacionalização

O ciclo de estudos começou a ser oferecido em 2016/2017, no âmbito da International School do IPSantarém.

No ano letivo 2021/2022 foi admitida a primeira estudante internacional.

4.2 – Graduados. Eficiência Formativa

São apresentados no Quadro 6 os dados sobre a Eficiência Formativa desde o ano letivo 2018/2019 até ano letivo 2021/2022.

Quadro 6 – Eficiência Formativa desde o ano letivo 2018/2019 até ano letivo 2021/2022.

Procura do ciclo de estudos	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022
N.º de graduados	0	0	0	0
N.º de graduados N anos	0	0	0	0
N.º de graduados N+1 anos	0	2	0	5
N.º de graduados N+2 anos	2	0	0	0
N.º de graduados em mais de N+2 anos	0	0	0	0

Dissertações apresentadas:

- Faustino, João Pedro Lopes (2021). Desenvolvimento de Chouriço de Malhado de Alcobaça e sua caracterização físico-química, nutricional e sensorial. 71p. Dissertação apresentada, no Instituto Politécnico de Santarém/ESA, para obtenção do grau de Mestre na área de Tecnologia Alimentar. <http://hdl.handle.net/10400.15/3746>
- Jesus, João Pedro Gomes de (2022). Inovação de produto e de processo no tomate de estufa. Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre na área de Tecnologia Alimentar, na Escola Superior Agrária de Santarém. 79p. <http://hdl.handle.net/10400.15/3897>
- Machado, Ricardo Filipe Moreira (2021). Estudo do controlo da higienização numa linha de produtos de IV gama. 106p. Dissertação apresentada no Instituto Politécnico de Santarém/ESA, para obtenção do grau de Mestre na área da Tecnologia Alimentar. <http://hdl.handle.net/10400.15/3834>
- Mota, Andreia Margarida Arroiteia (2022). Avaliação da microbiota associada ao desenvolvimento de um chouriço de porco Malhado de Alcobaça e sua estabilidade. Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre na área de Tecnologia Alimentar, na Escola Superior Agrária de Santarém. 47p. <http://hdl.handle.net/10400.15/3869>
- Páscoa, Andreia Filipa Gonçalves (2022). Estudo de fatores que influenciam a adesão à Dieta mediterrânica e atividade física regular. Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre na área de Tecnologia Alimentar, na Escola Superior Agrária de Santarém. 79p. <http://hdl.handle.net/10400.15/3870>

4.3 - Atividades de investigação e desenvolvimento, de desenvolvimento tecnológico e artístico, prestação de serviços à comunidade e formação avançada

Os docentes do curso estão ligados a diversos centros de investigação conforme é indicado no Quadro 7.

Quadro 7 - Afiliação dos docentes do curso a centros e unidades de investigação no ano de 2022.

Centro de Investigação em Qualidade de Vida. IPSantarém, IPLeiria (CIEQV)	Ana Maria Gomes de Sousa Neves (i)
	Helena Maria Cordeiro de Sousa Mira (i)
	Maria Adelaide Mota Oliveira (i)
	Maria Gabriela Oliveira Lima Basto de Lima (i)
	Maria Paula de Sousa Ferreira da Silva Marinho Pinto (i)
	Marília Oliveira Inácio Henriques (i)
	Paula Lúcia da Mata Silvério Ruivo (i)
	Ana Teresa da Cunha Machado Ribeiro (c)
	António José Faria Raimundo (c)
Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento (MED)	Igor Alexandre da Silva Dias (c)
	Maria Margarida da Costa Ferreira Correia de Oliveira (c)
Research Institute for Medicines. Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa (imed)	Igor Alexandre da Silva Dias (i)
	Ana Teresa da Cunha Machado Ribeiro (i)
Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food. ISA (LEAF)	Vanda Maria Falcao Espada Lopes Andrade (i)
Legenda: (i) – integrado, (c) – colaborador	Artur Figueiredo Saraiva (i)
	Maria Margarida da Costa Ferreira Correia de Oliveira (i)

A quase totalidade dos docentes do curso pertence à Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém (UIIPS) conforme é indicado no Quadro 8.

Quadro 8 - Docentes do curso afetos à Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém (UIIPS), no ano de 2022.

Ana Maria Gomes de Sousa Neves	Maria Adelaide Mota Oliveira
Ana Teresa da Cunha Machado Ribeiro	Maria Gabriela Oliveira Lima Basto de Lima
António José Faria Raimundo	Maria Margarida da Costa Ferreira Correia de Oliveira
Artur Figueiredo Saraiva	Maria Paula de Sousa Ferreira da Silva Marinho Pinto
Maria de Fátima Briso Quedas	Marília Oliveira Inácio Henriques
Helena Maria Cordeiro de Sousa Mira	Paula Lúcia da Mata Silvério Ruivo
Igor Alexandre da Silva Dias	Rui Miguel Frazão Jorge

5. Projetos & Publicações dos Docentes do Curso. Organização de eventos.

No ano de 2022 os docentes do curso desenvolveram atividades de I&D em diversas áreas, integrados em vários projetos e linhas de investigação, participaram em diversos eventos técnicos e científicos e publicaram os resultados das suas atividades em revistas técnicas e científicas, nacionais e internacionais.

5.1 - Projetos

Naquele período encontravam-se em funcionamento os seguintes projetos:

Com financiamento internacional

Interreg Europe- AgriRenaissance-Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance.

Com financiamento nacional

1. Qualidade de Vida no Trabalho: Validação de Escala em Portugal aplicada a Diversos Sectores de Atividade (QVT_VEP). CIEQV. Entidade financiadora: CIEQV/IP Santarém/IPLeiria.
2. Perceived Sustainability, Physical Activity and Life Quality. CIEQV. Entidade financiadora: CIEQV/IP Santarém/IPLeiria.
3. Link Me Up - 1000 ideias - Sistema de Apoio à cocriação de inovação, criatividade e empreendedorismo.
4. BIOMA: Soluções integradas de Bioeconomia para a mobilização da cadeia agroalimentar. POCI-01-0247-FEDER-046112 – Compete 2020. 2020-07 a 2023-06.
5. QUALITOMATE (PDR2020-101-032076). Projeto com a duração de 4 anos com início em 9/9/2017 e conclusão em 1/9/2021.

Sem financiamento

1. MeDiWeB: Assessment of the impact of Mediterranean diet and other lifestyle factors on wellbeing in different Mediterranean countries. Consórcio: ESAS, CEBAS-CSIC, Espanha, Universidade de Thrace, Grécia; Institute of Biodiversity and Ecosystem Research, Bulgarian Academy of Sciences (IBEI-BAS); Goce Delcev University, Faculty of Medical Sciences, Republic

of Macedonia; Institute of Clinical Physiology (IFC) National Research Council (CNR), Italy; University of Nicosia, Cyprus.

2. Estudo da tecnologia de hiperoxigenação em vinho branco.

3. Avaliação do desempenho de bambus no tratamento de águas residuais domésticas, em regiões tropicais, projeto em desenvolvimento em parceria com a Universidade Pedagógica de Moçambique.

5.2 - Publicações

Os docentes do curso publicaram artigos em revistas científicas internacionais; artigos em revistas científicas nacionais; capítulos de livros internacionais; capítulos de livros nacionais e publicações em congressos. Apresentaram comunicações em congressos ou outros eventos internacionais, comunicações em congressos ou outros eventos nacionais. Participaram ainda na organização de encontros científicos e de divulgação técnica.

Livro ou Capítulo de Livro Internacionais

1. Leal, S., Ruivo, P. & Morgado, S. (2021). A systematic literature review of the quality of working life and employee outcomes. In S. Leal, J. Nascimento, C. Vivas, L. Barradas, & S. Oliveira (Eds.), *Management, Technology and Tourism: Social Value Creation* (pp. 64-78). Santarém: Instituto Politécnico de Santarém.
2. 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.
3. Oliveira, M.; Saraiva, A.; Lambri, M.; Rochard, J.; Fragoso, R.; Romanini, E.; Hipólito, P., Ettore C. & Duarte, E. (2022). Water management toward regenerative wineries. Costa, J.M.; Catarino, S.; Escalona, J.M. & Comuzzo, P. *Improving Sustainable Viticulture and Winemaking Practices*. Academic Press, Elsevier. 201-219.

Capítulos de livros nacionais

1. Saraiva, R.; Grego, J. & Ferreira, L. (2022). A planta do tomateiro. In R. Saraiva, I. Dias, A. Marques, G. Martins, J. Grego, L. Ferreira, M. Lopes, M. Godinho, S. Ferreira, R. Gouveia, S. Rodrigues, J. Firmino, P. Maria & M. Oliveira (Eds.), *Manual Técnico TOMATINOV*, pp. 5-9. Grupo operacional TomatInov. <http://hdl.handle.net/10400.15/4322>

Artigos em revistas científicas ou técnicas internacionais

1. Dias, I., Laranjo, M., Potes, M. E., Aguilheiro-Santos, A. C., Ricardo-Rodrigues, S., Fialho, A. R., Véstia, J., Fraqueza, M. J., Oliveira, M., & Elias, M. (2021). Co-Inoculation with *Staphylococcus equorum* and *Lactobacillus sakei* Reduces Vasoactive Biogenic Amines in Traditional Dry-Cured Sausages. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(13), 7100. <https://doi.org/10.3390/ijerph18137100>
2. Quarta, S., Massaro, M., Chervenkov, M., Ivanova, T., Dimitrova, D., Jorge, R., Andrade, V., Philippou, E., Zisimou, C., Maksimova, V., Smilkov, K., Ackova, D. G., Miloseva, L., Ruskovska, T., Deligiannidou, G. E., Kontogiorgis, C. A., Sánchez-Meca, J., Pinto, P., & García-Conesa, M.-T. (2021). Persistent Moderate-to-Weak Mediterranean Diet Adherence and Low Scoring for Plant-Based Foods across Several Southern European Countries: Are We Overlooking the Mediterranean Diet Recommendations? *Nutrients*, 13(5), 1432. <https://doi.org/10.3390/nu13051432>
3. 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>
4. Dias I., Laranjo M., Potes M.E., Aguilheiro-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>

5. Quarta, S., Levante, A., García-Conesa, M.-T., Lecciso, F., Scoditti, E., Carluccio, M.A., Calabriso, N., Damiano, F., Santarpino, G., Verri, T., Pinto, P., Siculella, L., Massaro, M. 2022. Assessment of Subjective Well-Being in a Cohort of University Students and Staff Members: Association with Physical Activity and Outdoor Leisure Time during the COVID-19 Pandemic. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(8), 4787.
6. Radha R., Vitor R.F., & Al Sayah M., 2022. A Fluorescence-Based Chemical Sensor for Detection of Melamine in Aqueous Solutions. *Chemosensors* 10(13).
7. Taborda B, Santos AM, Costa MT, Mendes MM, Lopes de Andrade V, Mateus L. Contribution of cereals and cows' milk consumption to the exposure to mycotoxins: a study with Portuguese children. *Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess*. 2022 Mar;39(3):588-598. doi: . Epub 2022 Jan 12. PMID: 35020578.

Artigos em revistas científicas ou técnicas nacionais

1. Ribeiro, A.T.; Elias, M.; Teixeira, B.; Mendes, R. (2021). Fiambres de peixe. Preferência da cor e aceitabilidade, *Revista de Ciências Agrárias* Vol. 44 N.º 2-3 (2021)
2. Saraiva, R., Dias, I., Grego, J., Saraiva, A. & Oliveira, M. (2021). Sustentabilidade das estufas do Oeste: estratégia para o uso eficiente de água e nutrientes. *Agrotec: revista técnico-científica agrícola*, 38, 89-91.
3. 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, Agrocência-3, 31 de julho de 2022.
4. Gonçalves, C., Chavez, C., Jorge R. (2022). Entomofagia – Consumo Atual e Potencial de Futuro. *Acta Portuguesa de Nutrição*, 29:76-81 doi:
5. 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>

6. 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
7. 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>

Comunicações em congressos ou outros eventos internacionais

Comunicação Oral

1. Carvalho, J, Ruivo, P. & Manuel Veiga (2021, fevereiro, 18-19). Endogenous resources and rural territories: the (re) discovery in the pandemic context. I CONGRESSO INTERNACIONAL DO CIEQV, 18 e 19 de fevereiro de 2021. Eds. Rodrigues, J, Matos, R. & F. Rodrigues. Livro de Resumos do I CONGRESSO INTERNACIONAL DO CIEQV, Ed. Centro de Investigação em Qualidade de Vida, pp. 136-137. <https://www.cieqv.pt/wp-content/uploads/2021/01/book-of-abstracts-congress-cieqv-2021.pdf>
2. Laranjeira, C., Raimundo, A.; Garcia, J.; Alves, M.; Cipriano, M.; Lima, M.; Henriques, M. & Orvalho, T. (2021). *Agrio et Emulsio* – Development of fruity mustard creams with beets and berries. FoodBalt 2021 - 14th Baltic Conference on Food Science and Technology: book of abstracts. p. 130.
<http://hdl.handle.net/10400.15/4203>
3. Cristina Laranjeira, Marco Alves, Helena Mira, Maria Lima, Sara Canas, Ilda Caldeira (2021). AgEtEm - Prototyping of a new spirit vinegar. 1st International Congress of CIEQV, Quality of Life – Research and Innovation, ESDRM, Rio Maior, 18 e 19 fevereiro de 2021. Book-of-abstracts-congress-cieqv. <https://www.cieqv.pt/wp-content/uploads/2021/01/book-of-abstracts-congress-cieqv-2021.pdf>

4. Igor Dias, Raquel Saraiva, José Grego, Luís Ferreira, Margarida Oliveira (2021). TOMATINOV - Inovação de Produto e de Processo no Tomate de Estufa, Congresso Internacional AGRI-FOOD ECOSYSTEM 2021, Santarém 26-27 maio 2021.
5. Raquel Saraiva, Gonçalo Rodrigues, Quirina, Margarida Oliveira (2021). The use of nanofertilizers to increase precision in rice production, SDEWES2021 16th Conference, 10-15 Outubro 2021, Dubrovnik.
6. Maria Gabriela Basto de Lima (2021). Poster “Soluções de valorização de resíduos e subprodutos agroalimentares”, no âmbito do projeto mobilizador de I&DT “BIOma – Soluções integradas de BIOeconomia para a Mobilização da cadeia Agroalimentar, na International Conference AGRI-FOOD ECOSYSTEM, promovida pelo Instituto Politécnico de Santarém, 26 e 27 de maio de 2021. <https://youtu.be/aYLvyUahmXo> &
7. Maria Gabriela Basto de Lima, Ana Maria Gomes de Sousa Neves, Rafael Alexandre Duarte Marques (2021). Stability study of low caliber Pera Rocha osmotically dehydrated. 1st International Congress of CIEQV, Quality of Life – Research and Innovation, ESDRM, Rio Maior 18 e 19 fevereiro de 2021, book-of-abstracts congress-cieqv 2021, p. 138.
8. Pinto, Paula. Soft skills in different professional environments. Comunicação oral. Livro de Resumos do I CONGRESSO INTERNACIONAL DO CIEQV, pp 84-85; 18 e 19 de Fevereiro de 2021 ISBN 978-989-54983-3-8
9. Sousa, S., Dias, I., Oliveira, M. & Paula Ruivo* (2021, fevereiro, 18-19). Short food supply chains-resilience, restrictions and responses in the context of the COVID-19 pandemic. I CONGRESSO INTERNACIONAL DO CIEQV, Rio Maior, Portugal. Eds. Rodrigues, J, Matos, R. & F. Rodrigues. Livro de Resumos do I CONGRESSO INTERNACIONAL DO CIEQV. Ed. Centro de Investigação em Qualidade de Vida. Pp 140-141. Disponível na internet em
10. Saraiva, A., Rodrigues, G., Mamede, H., Silvestre, J., Dias, I., Feliciano, M., Oliveira E Silva, P., & Oliveira, M. (2020). The impact of the winery's wastewater treatment system on the winery water

footprint. Water Science and Technology, 80(10), 1823-1831.
<https://doi.org/10.2166/wst.2019.432>

11. Andrade, V.; Tagarro, M.; Jorge, R.; Ruivo, P.; García-Conesa, MT; Philippou, E.; Massaro, M.; Chervenkov, M.; Ivanova, T.; Ruskovska, T.; Deligiannidou, GE.; Kontogiorgis, CA.; Pinto, P. Associações entre Dieta Mediterrânica, fatores de estilo de vida, e bem-estar subjetivo. 1º Congresso da Rede de Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica, 2 e 3 de julho, 2021. <https://www.ualg.pt/1o-congresso-da-rede-das-instituicoes-de-ensino-superior-para-salvaguarda-da-dm>
12. Raquel Saraiva, Igor Dias, Margarida Oliveira (2021). Melhoramento da qualidade e alargamento das janelas de disponibilidade do tomate fresco do Oeste, 1º Congresso da Rede de Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica, 1 e 2 de julho de 2021. <https://www.ualg.pt/1o-congresso-da-rede-das-instituicoes-de-ensino-superior-para-salvaguarda-da-dm>
13. Cunha, N., Sobreiro, M., Ribeiro, D., Saraiva, A. & Oliveira, M. 2022. Pegada de carbono e pegada hídrica na produção de grilos da espécie *Acheta domesticus*. Livro de resumos do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, 3 e 4 de novembro, Instituto Politécnico de Santarém - Escola Superior Agrária.p. 177. <https://heyzine.com/flip-book/4138cecf4a.html>
14. Dias, I. (2022) Literacia alimentar – componentes Food safety e Food security. ICCL 2022 - 2nd International Congress on 21st Century Literacies: book of abstracts. p. 60-61. Santarém, julho 2022. <https://repositorio.ipsantarem.pt/handle/10400.15/4432>
15. Mira, H. (2022) A literacia do vinho. ICCL 2022 - 2nd International Congress on 21st Century Literacies. Santarém. 7 a 8 de julho 2022. Book of abstracts, p. 62-63. <https://iccl2022.ipsantarem.pt>
16. 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. https://www.insa.min-saude.pt/wp-content/uploads/2022/11/ICFNH2022_Programme.pdf

-
17. 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.
 18. Saraiva, A., Portugal-Pereira, J., Melo e Abreu, J., Oliveira, M. 2022. A pegada de carbono como ferramenta para a melhoria do desempenho ambiental em agroindústrias – o caso do vinho. Livro de resumos do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, 3 e 4 de novembro, Instituto Politécnico de Santarém - Escola Superior Agrária. p.174. Disponível em
 19. Saraiva, A., Saraiva, R., Oliveira, M. 2022. O uso de imagens térmicas na previsão do stress hídrico na vinha. Livro de resumos do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, 3 e 4 de novembro, Instituto Politécnico de Santarém - Escola Superior Agrária. p.8. Disponível em
 20. 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.

Poster

1. Andreia Páscoa, Vanda Andrade, Paula Pinto. Healthy lifestyle behaviours and its determinants in a sample of Portuguese adults. Comunicação em painel. Livro de Resumos do I CONGRESSO INTERNACIONAL DO CIEQV, pp 267-268; 18 e 19 de Fevereiro de 2021.
2. Isabel Torgal Santos, Rita Mendes, Paula Pinto. Foods rich in bioactive compounds: how to increase its choice by consumers. Comunicação em painel. Livro de Resumos do I CONGRESSO INTERNACIONAL DO CIEQV, pp235-236; 18 e 19 de Fevereiro de 2021
3. Mestre, M.; Andrade, V.; Jorge, R.; García-Conesa, MT; Philippou, E.; Massaro, M.; Chervenkov, M.; Ivanova, T.; Ruskovska, T.; Deligiannidou, GE.; Kontogiorgis, CA.; Pinto, P. Diferenças entre homens e mulheres na adesão à dieta mediterrânica: relação com variáveis sociodemográficas, atividade física e índice de massa corporal. 1º Congresso da Rede de Instituições de Ensino Superior para a

Salvaguarda da Dieta Mediterrânica, 2 e 3 de julho, 2021 <https://www.ualg.pt/1o-congresso-da-rede-das-instituicoes-de-ensino-superior-para-salvaguarda-da-dm>

4. Pinto, P.; Andrade, V.; Tagarro, M. MeDiWeB: Impact of mediterranean diet and other lifestyle factors on well-being. Comunicação oral. International Conference Agri-Food Ecosystem 2021, 26 e 27 de maio, Instituto Politécnico de Santarém - Escola Superior Agrária. <https://www.ipsantarem.pt/pt/agri-food-ecosystem-2021/>
5. Domingos, André Alexandre Campos (2022). Efeito dos diferentes tipos de poda no rendimento da casta Trincadeira-Preta e sua influência na qualidade final da uva. 66p. Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre na área de Engenharia Agronómica, na Escola Superior Agrária de Santarém. <http://hdl.handle.net/10400.15/4178>
6. Macário, M., Saraiva, R., Saraiva, A., Figueiras, R. & Oliveira, M. 2022. "Do prato ao prado": a compostagem e a literacia como uma estratégia de bioeconomia. ICCL 2022 - 2nd International Congress on 21st Century Literacies: book of abstracts IPSantarém. p.64-66. <http://hdl.handle.net/10400.15/4428>
7. Nunes, A.; Laranjeira, C.; Faro, M.; Mira, H. (2022). Efeito nos teores de azoto Kjeldahl e proteína bruta num vinho tinto submetido a colagem com gelatina enológica. Livro de resumos do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, 3 e 4 de novembro, Instituto Politécnico de Santarém - Escola Superior Agrária. p.145. <https://heyzine.com/flip-book/4138cecf4a.html#page/165>
8. 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. Book of abstracts of the 1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health; towards a sustainable future (ICFNH 2022). Lisbon: Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. p.49. <http://hdl.handle.net/10400.15/4424>

5.3 - Organização de encontros científicos seminários, jornadas, ações de formação e outros eventos de divulgação técnica

1. Organização do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias (CNESA), 3 e 4 de novembro, ESAS, Santarém. Docentes do curso envolvidos: Ana Paulo, Ana Ribeiro, António Raimundo, Artur Saraiva, Helena Mira, Igor Dias, Margarida Oliveira, Marília Henriques, Paula Pinto.
2. Organização das sessões de campo do projeto H2Oliva, na Vidigueira e em Santarém. Docentes do curso envolvidos: Margarida Oliveira, Artur Saraiva.
3. Organização do Workshop do Projeto BIOMA_PPS2 e PPS3, 6 de junho, FNA, Santarém. Docentes do curso envolvidos: Margarida Oliveira, Artur Saraiva.
4. Organização de 24 horas de Agricultura. 9 e 10 de abril, Santarém. Docentes do curso envolvidos: Margarida Oliveira, Artur Saraiva.
5. Organização do Webinar “Portugal in Europe Research and Innovation Network”, desafios em projetos de ID+I, publicação de resultados. Unidade de Investigação do IPSantarém, 25 de maio de 2022: Docentes do curso envolvidos: Paula Pinto.
6. Coorganização do Encontro de Maio do GT Circuitos Curtos – apresentação do Projeto "Pon Aragón En Tu Mesa, com Rosa Rived, organização de Paula Ruivo e Paola Hernandez (UÉ).

ANEXO I

Serviço docente - MTA - 2021/2022

Serviço docente - MTA - 2021/22

1

MTA2150 **Sistemas de Segurança Alimentar** **Tecnologia Alimentar** 2S TP 0,63 (1)

Horas Semanais 1º semestre: 1,30 2º semestre: 0,53 **Média Anual** 0,92

	Disciplina	Curso	Período	Tipo	Horas (Factor)	
António Ramundo	MTA2151	Projecto Industrial	Tecnologia Alimentar	2S	TP	3,00 (1)
	MTA2150	Sistemas de Segurança Alimentar	Tecnologia Alimentar	2S	TP	2,00 (1)
Horas Semanais 1º semestre: 0,00 2º semestre: 5,00 Média Anual 2,50						

	Disciplina	Curso	Período	Tipo	Horas (Factor)	
Artur Saraiva	MTA2153	Gestão Ambiental em Agro-Indústrias	Tecnologia Alimentar	2S	TP	3,00 (1)
Horas Semanais 1º semestre: 0,00 2º semestre: 3,00 Média Anual 1,50						

	Disciplina	Curso	Período	Tipo	Horas (Factor)	
Helena Mira	MTA2151	Projecto Industrial	Tecnologia Alimentar	2S	TP	0,60 (1)
Horas Semanais 1º semestre: 0,00 2º semestre: 0,60 Média Anual 0,30						

	Disciplina	Curso	Período	Tipo	Horas (Factor)	
	MTA2103	Tecnologia Alimentar	Tecnologia Alimentar	1S	TP	0,70 (1)
Igor Dias	MTA2151	Projecto Industrial	Tecnologia Alimentar	2S	TP	0,40 (1)
	MTA2150	Sistemas de Segurança Alimentar	Tecnologia Alimentar	2S	TP	1,47 (1)
Horas Semanais 1º semestre: 0,70 2º semestre: 1,87 Média Anual 1,29						

Disciplina	2	3	4	5
Introdução à Engenharia	Tecnologia e Ambiente	100	100	1.200,00
Introdução à Engenharia	Tecnologia e Ambiente	100	100	1.200,00
Tecnologia e Ambiente	Tecnologia e Ambiente	100	100	1.200,00
Horas Semanais	1º semestre 1.00	2º semestre 1.00	Média Anual 1.20	

Disciplina	100	100	100	1.200,00
Introdução à Engenharia	Tecnologia e Ambiente	100	100	1.200,00
Horas Semanais	1º semestre 1.00	2º semestre 1.00	Média Anual 1.20	

Disciplina	100	100	100	1.200,00
Introdução à Engenharia	Tecnologia e Ambiente	100	100	1.200,00
Horas Semanais	1º semestre 1.00	2º semestre 1.00	Média Anual 1.20	

Disciplina	100	100	100	1.200,00
Introdução à Engenharia	Tecnologia e Ambiente	100	100	1.200,00
Horas Semanais	1º semestre 1.00	2º semestre 1.00	Média Anual 1.20	

Disciplina	100	100	100	1.200,00
Introdução à Engenharia	Tecnologia e Ambiente	100	100	1.200,00
Horas Semanais	1º semestre 1.00	2º semestre 1.00	Média Anual 1.20	

Horas Semanais 1º semestre 0,53 2º semestre 2,00 Média Anual 1,27

		Disciplina	Curso	Período	Tipo	Horas (Factor)
Prática Profissional	MTA201-54	Gestão, Marketing e Empreendedorismo	Tecnologia Alimentar	2S	TP	0,93 (1)

Horas Semanais 1º semestre 0,00 2º semestre 0,93 Média Anual 0,47

		Disciplina	Curso	Período	Tipo	Horas (Factor)
Prática Profissional	MTA201-55	Nutrição Aplicada	Tecnologia Alimentar	2S	TP	2,00 (1)

Horas Semanais 1º semestre 0,00 2º semestre 2,00 Média Anual 1,00

		Disciplina	Curso	Período	Tipo	Horas (Factor)
Prática Profissional	MTA210-1	Alimentação e Saúde Pública	Tecnologia Alimentar	1S	TP	2,00 (1)
	MTA210-2	Química Aplicada	Tecnologia Alimentar	1S	TP	2,14 (1)

Horas Semanais 1º semestre 4,14 2º semestre 0,00 Média Anual 2,07

(*) - Factor com que estas horas entram no total de horas do docente.

ANEXO II

**Responsabilidade das unidades curriculares dos 1.º e 2.º anos do
curso de MTA, no ano letivo 2021/2022**

Serviço docente - MTA - 2021/22

Nome Curto Responsabilidades

Disciplina	Curso	Período	Função
Microbiologia Aplicada	Tecnologia Alimentar	1S	Responsável

Disciplina	Curso	Período	Função
Sistemas de Segurança Alimentar	Tecnologia Alimentar	2S	Responsável
Projecto Industrial	Tecnologia Alimentar	2S	Responsável

Disciplina	Curso	Período	Função
Tecnologia Alimentar	Tecnologia Alimentar	1S	Responsável

Disciplina	Curso	Período	Função
Gestão Ambiental em Agro-Indústrias	Tecnologia Alimentar	2S	Responsável

Disciplina	Curso	Período	Função
Planejamento e Desenheamento Experimental	Tecnologia Alimentar	1S	Responsável

Disciplina	Curso	Período	Função
Alimentação e Saúde Pública	Tecnologia Alimentar	1S	Responsável

Disciplina	Curso	Período	Função
Química Aplicada	Tecnologia Alimentar	1S	Responsável
Nutrição Aplicada	Tecnologia Alimentar	2S	Responsável

Disciplina	Curso	Período	Função
Gestão Marketing e Empreendedorismo	Tecnologia Alimentar	2S	Responsável

