

## Relatório Anual da Coordenação de Curso

Escola Superior Agrária

Licenciatura Qualidade Alimentar e Nutrição Humana

Ano Letivo 2017/2018

Elaborado por: [Paula Pinto]

[DTABN]

Aprovado por: [Quem aprovou]

[Identificar sector emissor]

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

## ÍNDICE

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).

- 1- Caracterização Geral do Ciclo de Estudos
- 2- Corpo docente
- 3- Estudantes
- 4- Resultados
  - 4.1 – Resultados académicos
    - 4.1.1 - Eficiência formativa
    - 4.1.2 – Empregabilidade
  - 4.2 – Nível de Internacionalização
  - 4.3 – Atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico, prestação de serviços à comunidade e formação avançada
- 5- Análise Swot e propostas de ação 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](https://siesa.ipsantarem.pt/esa/cursos_geral.formview?p_cur_sigla=QANH))

A área principal do ciclo de estudos é a Biologia e a 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

Durante o ano letivo de 2017/2018, vinte e seis docentes lecionaram nos 1º, 2º e 3º anos do curso de QANH. Do corpo docente total, 92% 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%). Dezoito docentes têm o grau de Doutor (69%), 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 15%). Nove docentes (35%) têm o grau de doutor ou são especializados na área principal do ciclo de estudos (Biologia e Bioquímica) ou na área secundária (Indústrias Alimentares), não 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). Dois docentes encontram-se a realizar trabalho de investigação em áreas fundamentais de formação do curso, com vista à obtenção do grau de doutor.

### 3. Estudantes

No ano letivo 2017/2018 encontravam-se a frequentar o curso 19 estudantes, distribuídos pelos três anos do curso conforme indicado no Quadro 1. A procura do ciclo de estudos mantém-se baixa embora o número de estudantes que entraram pelo regime geral de acesso ao ensino superior tenha sido superior ao ano anterior.

**Quadro 1: Estudantes matriculados no curso de QANH no ano letivo 2017/2018**

Ano do curso	Matriculados (n)	Idades (n)	Género (n)
1º	9	18-21 (8); 30 (1)	F (5)/ M (4)
2º	2	22-26 (2)	F (2)
3º	8	20-22 (8)	F (8)

(fonte: Sigarra)

### 4. Resultados

#### 4.1. Resultados académicos e empregabilidade

O Anexo I apresenta o resumo da eficiência formativa das diferentes unidades curriculares do curso no ano letivo em análise. Apenas 18% das unidades curriculares do curso apresentam uma taxa de sucesso inferior aos 75% (aprovados/avaliados), sendo 5 do 1º ano e uma do 2º ano.

Os 8 estudantes inscritos no 3º ano do curso completaram o ciclo de estudos até final de dezembro de 2018 (100%). Para além destes diplomados, quatro estudantes ainda inscritos no curso anterior (NHQA) entregaram e discutiram o trabalho final de curso, perfazendo um total de 12 diplomados. Destes diplomados, foi possível contactar com 9, dos quais 5 referiram estar a trabalhar na área da qualidade, 2 prosseguiram estudos de mestrado na ESAS (um na área alimentar e um na área agronómica), 2 prosseguiram estudos de mestrado noutra instituição de ensino superior (na área alimentar), e um encontra-se a frequentar um curso fora da área alimentar.

#### 4.2. Índice de internacionalização

Neste ano letivo frequentaram unidades curriculares do curso QANH quatro estudantes em programa de mobilidade (ERASMUS e Pedro Álvares Cabral). Nenhum estudante do ciclo de estudos se propôs a programa de mobilidade.

#### **4.3 – Atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico, prestação de serviços à comunidade e formação avançada**

No que respeita à atividade científica de docentes envolvidos no ciclo de estudos, denotou-se um elevado aumento no número de projetos financiados na área alimentar em curso na ESAS (6 projetos IC&DT, um projeto mobilizador e um grupo operacional) e no número de publicações científicas (Quadro 2)

Quadro 2: Produção científica nas áreas científicas do ciclo de estudos em 2018

Tipo de publicação	Internacionais	Nacionais
Comunicação oral	20	21
Comunicação em painel	17	3
Artigos em revistas científicas	7	8
Artigos em revistas técnicas	1	2
Relatórios técnicos		6
Prémios	1	2

Fonte: relatório de atividades de 2018 do DTABN

Os docentes do ciclo de estudos representaram a ESAS em diversas redes e organizações na área alimentar, nomeadamente:

- Rede das IES para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica
- COST POSITIVE (FA1403): Interindividual variation in response to consumption of plant food bioactives and determinants involved
- Rede Rural Nacional – Circuitos Agroalimentares
- Rede Portuguesa de Economia Solidária - Circuitos Curtos Agroalimentares
- ANimaforum – Associação para o Desenvolvimento da Agro-indústria
- Comité consultivo da CVRTejo
- Conselho Consultivo do INOV'Linea
- Grupo Alimentar Cidades Sustentáveis

Durante o ano letivo de 2017/2018 os estudantes tiveram oportunidade de participar em diversos seminários que ocorreram na Escola Superior Agrária, nomeadamente:

- Sessão de Apresentação da 14ª Edição Poliempreende, 5 de março de 2018

- Seminário "Desenvolvimento de Produtos de Valor Acrescentado", organizado pelo Agrocluster do Ribatejo e Nersant. 19 de abril, 2018.
- Seminário sobre a Análise Sensorial no Mel, co-organização com a Geniarca, 8 de Maio de 2018.
- Seminário "Análise Sensorial dos Alimentos", 09 de maio de 2018 na Escola Superior Agrária de Santarém
- Seminário Investigação laboratorial de surtos de toxinfecção alimentar e protocolos de vigilância microbiológica", 29 de outubro de 2018
- Seminário BioMérieux "Métodos Automatizados para controlo Microbiológico no Setor Alimentar", 21 de novembro de 2018.
- Seminário, "Microbiologia Aplicada à Higiene de Adegas", 23 de novembro de 2018
- Seminário Zoonoses, Saúde pública e Inspeção Sanitária, organizado pela IAAS, Escola Superior Agrária de Santarém, 2018

Para além destes eventos, os estudantes do curso QANH desenvolveram um folheto de divulgação da dieta mediterrânica para utilizar em ações futuras.

No âmbito de unidades curriculares e do estágio, os estudantes estiveram envolvidos em atividades de investigação e desenvolvimento, e serviços à comunidade, nomeadamente:

- desenvolvimento de um índice de adesão à dieta mediterrânica, avaliação de fatores de hábitos alimentares e estilo de vida em amostras populacionais portuguesas, brasileiras e italianas (projeto desenvolvido na ESAS, 6 estudantes);
- avaliação de lanches escolares e do desperdício alimentar (projeto desenvolvido com a Câmara Municipal do Cartaxo, Departamento de Educação e Juventude, 2 estudantes);
- controlo da qualidade de produtos alimentares (desenvolvido na ESAS e em empresas da região, 6 estudantes).

## 5. Análise Swot e propostas de ação de melhoria

Como pontos fortes salienta-se a qualificação do corpo docente e as boas práticas de ensino e aprendizagem que promovem o ensino e autoaprendizagem, nomeadamente o elevado número de aulas práticas de laboratório e de oficinas tecnológicas, e o envolvimento dos estudantes em atividades de investigação e desenvolvimento a decorrer na Escola, assim como à sua colaboração com empresas do ramo alimentar na região. Destaca-se também o maior envolvimento dos docentes em projetos IC&DT com financiamento, muitos coordenados por docentes do ciclo de estudos.

Como ponto fraco destaca-se a baixa procura deste curso, razão pela qual a ESAS optou por não abrir vagas no ano letivo seguinte e a sobrecarga dos docentes com um número elevado de unidades curriculares e tarefas organizacionais.

**ANEXO I: Eficiência formativa (fonte: Sigarra)**

**DISTRIBUIÇÃO DAS CLASSIFICAÇÕES NAS UNIDADES CURRICULARES DO CURSO**

**1 ANO; 1 SEMESTRE**

---

Complexo Andaluz – Moinho do Fau – Apartado 279 – 2001-904 SANTARÉM

Tel.: 243 309 520 – Fax: 243 309 539 – E-mail: [geral@ipsantarem.pt](mailto:geral@ipsantarem.pt) – URL: [www.ipsantarem.pt](http://www.ipsantarem.pt)

UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Anatomofisiologia I	12,88
Biologia	13
Física	13,2
Informática	14,33
Matemática	13,5
Química	11,8

1 ANO; 2 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Anatomofisiologia II	13,14
Bioquímica	11,33
Estatística I	13,4
Microbiologia I	13,71
Nutrição Humana	12,5
Sistemas Alimentares	13,17

2 ANO; 1 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Genética	12,67
Gestão	12,5
Microbiologia II	12,67
Nutrição e Alimentação Humana	14,17
Psicossociologia	14
Qualidade e Segurança Alimentar I	11

2 ANO; 2 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Análise Química e Física dos Alimentos	13
Nutrição e Alimentação ao Longo da Vida	13,67



<b>Nutrição e Saúde Pública</b>	<b>13</b>
<b>Qualidade da Água</b>	<b>11,5</b>
<b>Tecnologia dos Produtos de Origem Animal</b>	<b>14,5</b>
<b>Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal</b>	<b>13,5</b>

<b>3 ANO; 1 SEMESTRE</b>	
<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO MÉDIA</b>
<b>Análise Sensorial e Reologia Alimentar</b>	<b>14,11</b>
<b>Delineamento Experimental</b>	<b>13,88</b>
<b>Novas Temáticas em Nutrição e Alimentação</b>	<b>15,13</b>
<b>Patologia e Dietética</b>	<b>13,36</b>
<b>Qualidade e Segurança Alimentar II</b>	<b>14,13</b>
<b>Toxicologia</b>	<b>15,2</b>

<b>3 ANO; 2 SEMESTRE</b>	
<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO MÉDIA</b>
<b>Análise Microbiológica dos Alimentos</b>	<b>14,38</b>
<b>Gestão de Recursos Humanos e Comportamento Organizacional</b>	<b>11,13</b>
<b>Projeto</b>	<b>16,6</b>

**TAXA DE SUCESSO/INSUCESSO POR UNIDADE CURRICULAR**

<b>1 ANO; 1 SEMESTRE</b>				
<b>Unidade curricular</b>	<b>Inscritos</b>	<b>Taxa de aprv/insc</b>	<b>Taxa de aprv/aval</b>	<b>Taxa de aval/insc</b>
<b>Anatomofisiologia I</b>	<b>11</b>	<b>72,73%</b>	<b>100%</b>	<b>72,73%</b>
<b>Biologia</b>	<b>11</b>	<b>81,82%</b>	<b>100%</b>	<b>81,82%</b>
<b>Física</b>	<b>9</b>	<b>55,56%</b>	<b>71,43%</b>	<b>77,78%</b>
<b>Informática</b>	<b>9</b>	<b>66,67%</b>	<b>75%</b>	<b>88,89%</b>
<b>Matemática</b>	<b>12</b>	<b>33,33%</b>	<b>50%</b>	<b>66,67%</b>
<b>Química</b>	<b>11</b>	<b>45,45%</b>	<b>55,56%</b>	<b>81,82%</b>

<b>1 ANO; 2 SEMESTRE</b>				
<b>Unidade curricular</b>	<b>Inscritos</b>	<b>Taxa de aprv/insc</b>	<b>Taxa de aprv/aval</b>	<b>Taxa de aval/insc</b>
<b>Anatomofisiologia II</b>	<b>10</b>	<b>70%</b>	<b>100%</b>	<b>70%</b>
<b>Bioquímica</b>	<b>11</b>	<b>54,55%</b>	<b>75%</b>	<b>72,73%</b>
<b>Estatística I</b>	<b>11</b>	<b>45,45%</b>	<b>71,43%</b>	<b>63,64%</b>
<b>Microbiologia I</b>	<b>10</b>	<b>70%</b>	<b>100%</b>	<b>70%</b>
<b>Nutrição Humana</b>	<b>9</b>	<b>66,67%</b>	<b>66,67%</b>	<b>100%</b>
<b>Sistemas Alimentares</b>	<b>10</b>	<b>60%</b>	<b>100%</b>	<b>60%</b>

<b>2 ANO; 1 SEMESTRE</b>				
<b>Unidade curricular</b>	<b>Inscritos</b>	<b>Taxa de aprv/insc</b>	<b>Taxa de aprv/aval</b>	<b>Taxa de aval/insc</b>
<b>Genética</b>	<b>3</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Gestão</b>	<b>2</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Microbiologia II</b>	<b>3</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Nutrição e Alimentação Humana</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Psicossociologia</b>	<b>2</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Qualidade e Segurança Alimentar I</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

<b>2 ANO; 2 SEMESTRE</b>				
<b>Unidade curricular</b>	<b>Inscritos</b>	<b>Taxa de aprv/insc</b>	<b>Taxa de aprv/aval</b>	<b>Taxa de aval/insc</b>
<b>Análise Química e Física dos Alimentos</b>	<b>4</b>	<b>50%</b>	<b>66,67%</b>	<b>75%</b>
<b>Nutrição e Alimentação ao Longo da Vida</b>	<b>3</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Nutrição e Saúde Pública</b>	<b>3</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Qualidade da Água</b>	<b>2</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

<b>Tecnologia dos Produtos de Origem Animal</b>	<b>2</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal</b>	<b>3</b>	<b>66,67%</b>	<b>100%</b>	<b>66,67%</b>

<b>3 ANO; 1 SEMESTRE</b>				
<b>Unidade curricular</b>	<b>Inscritos</b>	<b>Taxa de aprv/insc</b>	<b>Taxa de aprv/aval</b>	<b>Taxa de aval/insc</b>
<b>Análise Sensorial e Reologia Alimentar</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Delineamento Experimental</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Novas Temáticas em Nutrição e Alimentação</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Patologia e Dietética</b>	<b>12</b>	<b>91,67%</b>	<b>91,67%</b>	<b>100%</b>
<b>Qualidade e Segurança Alimentar II</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Toxicologia</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

<b>3 ANO; 2 SEMESTRE</b>				
<b>Unidade curricular</b>	<b>Inscritos</b>	<b>Taxa de aprv/insc</b>	<b>Taxa de aprv/aval</b>	<b>Taxa de aval/insc</b>
<b>Análise Microbiológica dos Alimentos</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Gestão de Recursos Humanos e Comportamento Organizacional</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Projeto</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>