

ACEF/1314/12457 — Decisão de apresentação de pronúncia

Decisão de Apresentação de Pronúncia ao Relatório da Comissão de Avaliação Externa

1. Tendo recebido o Relatório de Avaliação elaborado pela Comissão de Avaliação Externa relativamente ao ciclo de estudos em funcionamento Mestrado em Qualidade e Tecnologia Alimentar
2. conferente do grau de Mestre
3. a ser leccionado na(s) Unidade(s) Orgânica(s) (faculdade, escola, instituto, etc.)
Escola Superior Agrária de Viseu
4. a(s) Instituição(ões) de Ensino Superior / Entidade(s) Instituidora(s)
Instituto Politécnico De Viseu
5. decide: Apresentar pronúncia
6. Pronúncia (Português):
Ex.mos Senhores,

Tendo recebido o RAA elaborado pela CAE relativamente ao ciclo de estudos Mestrado em Qualidade e Tecnologia Alimentar a ser leccionado na unidade orgânica, a ESAV decide apresentar pronúncia: Em função da análise da CAE de apenas acreditar o Curso de Mestrado em Qualidade e Tecnologia Alimentar (MQTA) por um ano, o proponente gostaria de esclarecer os seguintes pontos:

1. Ciclo de Estudos

Aceitamos e concordamos com a proposta da CAE de revisão do plano de estudos, eliminando as unidades curriculares (UC) de opção resultando na estrutura semestral apresentada no ficheiro anexo (Tabela 1).

Em reunião de Departamento de 13 de Janeiro fizeram-se alterações dos programas de diversas UCs evitando a sobreposição de conteúdos programáticos, incluindo legislação aplicável e reformulando a bibliografia da totalidade das UCs.

Havia UCs onde, embora já fosse abordada legislação nacional e da EU, esta não estava evidenciada de forma explícita no programa, e agora está salientada, como p.ex em Higiene e Seg na Ind Alimentar, Biotoxicologia e GICT (Gestão Ambiental: ISO 14000, implementar um SGA: Norma internacional ISO 14001:202 vs EMAS (Sist comunitário de gestão e auditoria), Auditorias e Política ambiental).

Inseriu-se o tema valorização dos produtos tradicionais/regionais na UC de Tec Alim Aplicadas, nomeadamente os queijos Serra da Estrela, Pêra Passa de Viseu, azeites e enchidos.

2. Parcerias Nacionais e Internacionais

A ESAV já participa num conjunto de protocolos com empresas da região. Apresentamos no documento anexo exemplos de teses elaboradas em parceria com empresas (Tabela 2).

Foi-nos comunicada a pretensão de aumentar as candidaturas ao programa Erasmus (a nível docente e dos estudantes).

Para além disso, refira-se também a participação de docentes do DIA (Departamento das Indústrias Alimentares) em vários projetos internacionais, nomeadamente o Proj. CI&DET/2013/0002 sobre fibras alimentares, que se iniciou em Setembro de 2014 e dura 1 ano. Parceiros: Argentina, Croácia, Egito, Hungria, Itália, Lituânia, Macedónia, Portugal, Roménia e Turquia.

Alguns docentes do DIA participam no projeto Leonardo da Vinci 2013-1-PT1-LEO05-15535 que se

iniciou em Outubro de 2013 e tem duração de 3 anos. Parceiros: Hungria, Itália, Espanha, Turquia, Eslovénia e Reino Unido.

3- Pessoal Docente e Não Docente

Devido às contingências orçamentais não tem sido possível aumentar o nº de funcionários.

4- Estudantes

Está prevista em 2015 a revisão dos estatutos da ESAV e será feita a proposta de inserção de um estudante do MQTA no CP da ESAV.

5- Conclusões

Em face dos argumentos ora apresentados, da revisão do plano de estudos conforme sugerido, do reforço dos temas fundamentais apontados, bem como dos pontos fortes evidenciados pelo relatório da CAE, pensamos ser oportuna uma revisão da recomendação anterior aumentando o período de acreditação e tornando-a definitiva.

Com os melhores cumprimentos,

Fernando Sebastião
(Presidente IPV)

7. Pronúncia (Português e Inglês, PDF, máx. 100kB): (impresso na página seguinte)

Anexos

Tabela 1 - Alteração à estrutura do Ciclo de Estudos

	Semestre	Unidades Curriculares obrigatórias	Nº Horas contacto	ECTS
1ºano	1º	Alimentação e Nutrição Humana	44	5
		Gestão Industrial e Concepção Tecnológica	40	5
		Higiene e Segurança na Indústria Alimentar	44	5
		Biotecnologia Alimentar	32	3
		Análise Instrumental e Sensorial	38	5
		Instrumentação e Controlo de Processos	32	3
		Bioestatística	32	3
	2º	Gestão da Qualidade Alimentar	48	5
		Tecnologias Alimentares Aplicadas	48	5
		Bioquímica dos Processos Tecnológicos	32	3
		Tratamento de Efluentes e Qualidade Ambiental	32	3
		Engenharia das Reacções e Bioreatores	48	6
		Biotoxicologia	32	3
		Dietética e Alimentação Saudável	32	3
		Empreendedorismo	32	3
2ºano		Dissertação ou Projeto	40	60

Tabela 2 - Realização de teses em parceria com empresas

Empresas/Entidades	Estudante (Ano)	Temas
Campoaves, SA	Lopes MCS (2014)	Estudo da prevalência e da gravidade da dermatite de contacto em “frango de campo”.
Casa da Ínsua	Tenreiro MIC (2014)	Estudo das propriedades físico-químicas do queijo Serra da Estrela.
Agrupamentos de Escolas da cidade de Viseu.	Fernandes SRS (2014)	Avaliação do efeito da educação para a alimentação sobre os hábitos alimentares de jovens no distrito de Viseu
Vasco Pinto & Agostinho Sousa, Lda	Soutinho AMA (2013)	Avaliação dos compostos fenólicos e da actividade antioxidante de frutos vermelhos produzidos em modo biológico
Vale da Rosa	Almeida IC (2013)	Desenvolvimento de produtos de uva passa a partir da uva de mesa da variedade Crimson.
Sumol Compal, SA.	Paula FJA (2013)	Análise elementar de sumos e águas
Frigomar Brásbife	Rodrigues CIC (2013)	Manual de segurança alimentar: da origem ao consumo.
Museu do Pão	Rodrigues AMDP (2012)	Caracterização de pão Regional do Distrito de Viseu e de Pão São
Quinta da Boucinha Quinta Borges	Gonçalves C (2015)	Avaliação de parâmetros da qualidade em três variedades de mirtilo em modo de produção Biológico e Convencional
AGIM	Matos S (2015)	Avaliação da influência da localização geográfica de produção nas propriedades de mirtilos
Associação de Apicultores da Beira Alta	Carvalho A P (2015)	Avaliação de Características Físico-Químicas e Polínicas de Méis visando a certificação do mel da Beira Alta como produto DOP
Indumape	Elvas B (2015)	Desenvolvimento de novos produtos alimentares com potencial efeito benéfico para a Saúde

Table 1 - Changes of the Study Cycle structure

	Semester	Curricular Units (mandatory)	Contact Hours	ECTS
1st Year	1st	Food and Human Nutrition	44	5
		Industrial Management and Technical Design	40	5
		Health and Safety in the Food Industry	44	5
		Food Biotechnology	32	3
		Instrumental and Sensory Analysis	38	5
		Instrumentation and Process Control	32	3
		Biostatistics	32	3
	2nd	Management of Food Quality	48	5
		Food Technologies Applied	48	5
		Biochemistry of Technological Processes	32	3
		Wastewater Treatment and Environmental Quality	32	3
		Reaction Engineering and Bioreactors	48	6
		Biotoxicology	32	3
		Dietetics and Healthy Food	32	3
		Entrepreneurship	32	3
2nd Year		Dissertation or Project	40	60

Table 2 - Table 2 – Dissertations work made in partnership with companies/entities

Companies/Entities	Student (year)	Themes
Campoaves, SA	Lopes MCS (2014)	Studies of the prevalence and severity of contact dermatitis in "Field chicken"
Casa da Ínsua	Tenreiro MIC (2014)	Study of the physicochemical properties of the Serra da Estrela cheese.
Agrupamentos de Escolas da cidade de Viseu.	Fernandes SRS (2014)	Education effects on food eating habits of young people in the district of Viseu
Vasco Pinto & Agostinho Sousa, Lda	Soutinho AMA (2013)	Evaluation of phenolic compounds and antioxidant activity of red fruits produced organically
Vale da Rosa	Almeida IC (2013)	Development of grape products passes from the variety Crimson table grape.
Sumol Compal, SA.	Paula FJA (2013)	Analysis of juices and water
Frigomar Brasbife	Rodrigues CIC (2013)	Food Safety Manual: from source to consumption.
Museu do Pão	Rodrigues AMDP (2012)	Viseu District Regional bread and characterization of Healthy Bread
Quinta da Boucinha Quinta Borges	Gonçalves C (2015)	Quality parameters evaluation in three varieties of blueberry in Biological and Conventional production mode
AGIM	Matos S (2015)	Influence of geographic location of production in the properties of blueberries
Associação de Apicultores da Beira Alta	Carvalho A P (2015)	Physical and Chemical Characteristics and Evaluation of pollen honeys seeking certification of Beira Alta honey as a certified product
Indumape	Elvas B (2015)	Development of new food products with

		potential beneficial effect for Health
--	--	---