

CURRICULUM VITÆ

DADOS PESSOAIS

Nome: João Freire de Noronha

Nacionalidade: Portuguesa

Cartão de Cidadão: 07799044 7 ZY9.

Local e data de nascimento: Sé Nova, Coimbra, Portugal, 17 de novembro 1967.

Estado civil: Solteiro, 2 filhos.

Situação Militar: Reserva territorial desde 06/12/1995.

Contactos:

Pessoal: R. Pedro Monteiro 52-3ºDto, 3000-329 COIMBRA.

Telemóvel: 934 584 171

e-mail: joaofreiredenoronha@gmail.com

Profissional: Escola Superior Agrária de Coimbra.

Bencanta. 3040-316 COIMBRA

Telefone: 239 802 276

e-mail: noronha@esac.pt web: www.esac.pt/noronha

RESPONSABILIDADES ACTUAIS

Presidente da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra.

Professor Adjunto no Departamento de Agricultura e Tecnologias da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra.

Vogal da Direção da CoimbraMaisFuturo – Associação de Desenvolvimento Local de Coimbra.

Membro do Órgão de Gestão do Programa de Fundos Comunitários Coimbra 2020 - LEADER/DLBC.

1 - COMPONENTE TÉCNICO- CIENTÍFICA

I. FORMAÇÃO ACADÉMICA E OUTRAS FORMAÇÕES

GRAUS E TÍTULOS ACADÉMICOS

9 outubro de 1996 - **Equivalência ao Grau de Doutor** pela Universidade Católica Portuguesa ramo de **Biotecnologia**, especialidade de **Ciência e Engenharia Alimentar**. [comprovativo C2b]

3 de abril 1996 - **Doutoramento em Ciências Biológicas Aplicadas** pela Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen (Faculdade de Agricultura e de Ciências Biológicas Aplicadas) da Katholieke Universiteit Leuven (Universidade Católica de Lovaina), Bélgica, com apresentação e defesa da tese de doutoramento de título “Improved Procedures for Designing, Evaluating and Optimising In-Pack Thermal Processing of Foods”. Bolseiro do programa CIENCIA/JNICT e PRAXIS XXI/JNICT. [comprovativos C2a]

1990-1991 - **Parte curricular do mestrado em Ciência e Engenharia Alimentar**. Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal. Classificação Final - 14/20. Bolseiro do Programa CIENCIA/JNICT. [comprovativo C6]

1985-1990 - **Licenciatura em Bioquímica**, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra. Classificação Final - Bom (14/20). [comprovativo C5]

OUTRAS FORMAÇÕES

CURSOS DE FORMAÇÃO/ATUALIZAÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA COM DURAÇÃO IGUAL OU SUPERIOR A 35 HORAS

1992. Better Process Control School, Katholieke Universiteit te Leuven. (5 dias) 06/04/92-10/04/92. Concerted action of the Katholieke Universiteit te Leuven, Continuing Education and University of California, University Extension, Davis. [comprovativo C8c]

1995. Training Course in Principles of Canning. (5 dias) 17/07/95 - 21/05/95. Campden and Chorleywood Food Research Association, Chipping Campden, Gloucestershire, UK. [comprovativo C8b]

2003 Auditorias da Qualidade (42 horas). 05/06/2003 - 25/06/2003. Ideia Verde Formação Ambiental, Coimbra. [comprovativo C8a]

2010. Sistema de Gestão por processos (35 horas). 12/10/2010 a 26/10/2010. Instituto Politécnico de Coimbra. [comprovativo C8d]

2015. Ensinar com TIC: Aprendizagem disruptiva, realidade aumentada e tecnologia wearable no ensino superior. 2 de março de 2015 a 31 de julho de 2015 (42 horas e-learning), CINEP, IPC. [comprovativo C8e]

CURSOS DE FORMAÇÃO E/OU ATUALIZAÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA COM DURAÇÃO INFERIOR A 35 HORAS

1995. Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) Workshop. 21/11/95-22/11/95. Campden and Chorleywood Food Research Association, Chipping Campden, Gloucestershire, UK. [comprovativo C9b]

1995. Training Course in Thermal Processing. 17/10/95 - 19/10/95. Campden and Chorleywood Food Research Association, Chipping Campden, Gloucestershire, UK. [comprovativo C9a]

1997. Qualidade? Para que te quero? Associação Portuguesa para a Qualidade. Porto. 3 de julho. [comprovativo C9j]

1999. A análise de dados e a Estatística Multivariada utilizando o STATISTICA. 27/09/99-28/09/99. 2º Workshop anual da StatSoft Ibérica, Instituto Superior de Gestão, Lisboa. [comprovativo C9g]

2002. Análise Sensorial de Queijo (24 horas). 17/10/02 - 19/10/02. Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto. [comprovativo C9c]

2006. Sistemas da Qualidade –Norma NP EN ISO 9001:2000 (21 h). 05/01/06, 12/01/06 e 19/01/06 (21 horas). INOVA. Coimbra. [comprovativo C9e]

2006. Técnicas de Análise e Resolução de Problemas (3,5 horas). 23/06/06. INOVA. Coimbra. [comprovativo C9f]

2008. Comunicação em grupos e análise de conflitos (2 horas). 06/02/08 Workshop no âmbito do projeto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra. [comprovativo C9d]

2008. Métodos de Ensino Interactivos/Interactive Teaching methods (2 horas). 07/02/08 Workshop no âmbito do projeto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra. [comprovativo C9d]

2008. Técnicas de debate na aula/Discussion Techniques (2 horas). 07/02/08 Workshop no âmbito do projeto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra. [comprovativo C9d]

2008. Aprendizagem por problemas/PBL (Problem Based Learning) (2 horas). 07/02/08 Workshop no âmbito do projeto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra. [comprovativo C9d]

2008 - Obter e usar feedback para melhorar o ensino (2 horas). 08/02/08 Workshop no âmbito do projeto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra. [comprovativo C9d]

2008. Avaliar a aprendizagem do estudante (2 horas). 08/02/08 Workshop no âmbito do projeto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra. [comprovativo C9d]

2008. Características dos estudantes e estilos de aprendizagem (2 horas). 08/02/08 Workshop no âmbito do projeto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra. [comprovativo C9d]

2011. A implementação do SIADAP na perspetiva do Controlo – procedimentos e responsabilização. 05/07/11 a 08/07/11. INOVIPC. Coimbra. [comprovativo C9i]

2012. Métodos de Avaliação e objetivos de aprendizagem (15 horas), 21/11/12 a 12/12/12. CINEP, IPC. [comprovativo C9h]

II. PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA

PUBLICAÇÃO DE ARTIGOS EM REVISTA CIENTÍFICA

PUBLICAÇÃO DE ARTIGOS EM REVISTA INDEXADA AO ISI/SCOPUS

Maesmans, G., Hendrickx, M., De Cordt, S., Van Loey, A., **Noronha, J.** and Tobback, P., 1993. Evaluation of process value distribution with time temperature integrators. Food Research International, 27, 5, 413-423. [comprovativo C15a]

Noronha, J., Hendrickx, M., Suys, J. and Tobback, P., 1993. Optimisation of surface quality retention during the thermal processing of conduction heating foods using variable temperature retort profiles. Journal of Food Processing and Preservation, 17, 2, 75-91. [comprovativo C15b]

Maesmans, G. ; Hendrickx, M., De Cord, S., Van Loey, A., **Noronha, J.** and Tobback, P., 1994. Combined use of the equivalent point method and a multi-component time-temperature integrator in thermal process evaluation: Influence of kinetic characteristics and reference temperature. Food Control, 5, 4, 249-256. [comprovativo C15c]

Van Loey, A.; Fransis, A.; Hendrickx, M.; Maesmans, G.; **Noronha, J.** and Tobback, P., 1994. Optimizing thermal process for canned beans in water cascading retorts. Journal of Food Science, 59,4, 828-832. [comprovativo C15d]

Hendrickx, M., Maesmans, G., De Cordt, S., **Noronha, J.**, Van Loey, A. and Tobback, P., 1995. Evaluation of the integrated time-temperature effect in thermal processing of foods. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 35, 3, 231-262. [comprovativo C15e]

Noronha, J., Hendrickx, M., Van Loey, A. and Tobback, P., 1995. New semi-empirical approach to handle time-variable boundary conditions during sterilisation of non-conductive heating foods. Journal of Food Engineering, 24, 249-268. [comprovativo C15f]

Denys, S.; **Noronha, J.**; Stoforos, N.G.; Hendrickx, M. and Tobback, P., 1996. A semi-empirical approach to handle broken-line heating: Determination of empirical parameters and evaluation of process deviations. Journal of Food Processing and Preservation, 20, 331-346. [comprovativo C15g]

Denys, S.; **Noronha, J.**; Stoforos, N.G.; Hendrickx, M. and Tobback, P., 1996. Evaluation of Process deviations, consisting of drops in rotational speed during thermal processing of foods in rotary water cascading retorts. Journal of Food Engineering, 30, 327-338. [comprovativo C15h]

Noronha, J., Hendrickx, M. and Tobback, P. 1996. Simultaneous optimisation of surface quality during the sterilisation of packed foods using constant and variable retort temperature profiles. Journal of Food Engineering, 30, 283-297. [comprovativo C15i]

Noronha, J., Van Loey, A., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1996. An empirical equation for the description of the optimum profiles that maximise surface quality retention of thermally processed foods. *Journal of Food Processing and Preservation*, 20, 3, 251-264. [comprovativo C15j]

Tucker, G.S.; **Noronha, J.F.** and Heydon, C.J., 1996. Experimental validation of mathematical procedures for the evaluation of thermal processes and process deviations during the sterilization of canned foods. *Trans IChemE*, 74, C, 140-147. [comprovativo C15k]

Stoforos, N.G., **Noronha, J.**, Hendrickx, M. and Tobback, P., 1997. Inverse superposition for calculating food product temperatures during in-container thermal processing. *Journal of Food Science*, 62, 2, 219. [comprovativo C15l]

Stoforos, N.G., **Noronha, J.**, Hendrickx, M. and Tobback, P., 1997. A critical analysis of mathematical procedures for the evaluation and design of in-container thermal processes for foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 37, 5, 411-441. [comprovativo C15m]

PUBLICAÇÃO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS EM OUTRAS REVISTAS

Gândara, T; Gomes, D.; Silva, L.R; Castanheira, E.; **Noronha, J.**; Dias Pereira, C., 2007. Fabrico de iogurte com incorporação de concentrados líquidos de proteínas do soro por ultrafiltração. *Leite I+D+T*, 4, 6-8. [comprovativo C16b]

Marta Henriques, Aida Moreira da Silva, Ana Veloso, Cristina Galhano, Cristina Pintado, Fernanda Delgado, Fernanda Ferreira, Inês Seabra, Ivo Rodrigues, **João Noronha**, Luis Castro, Luisa Paulo, Manuela Goulão, M^a João Barroca, M^a João Moreira, Nazaré Pinheiro, Sandra Santos, e Susana Dias, 2019. SOSVALOR: soluções sustentáveis para a valorização de produtos naturais e resíduos industriais de origem vegetal. *Revista da Associação Portuguesa de Horticultura*, 132, março 2019, 32-34. [comprovativo C16a]

PUBLICAÇÃO DE LIVRO/CAPÍTULO DE LIVRO

AUTOR/COAUTOR DE OBRA COMPLETA/LIVRO EDITADO

Ana Brites, André Oliveira e Silva, Carlos Dias Pereira, David Gomes, **João Noronha**, Jorge Viegas, Liliana Costa, Maria Antónia Conceição, Renato Alves, Sara Carvalheiro, Susana Dias, Vanessa Patrício. *Manual de Conservação e Transformação de Produtos de Origem Animal*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Angola, maio de 2012. [comprovativo C17]

CAPÍTULOS EM LIVROS

Hendrickx, M., Maesmans, G., De Cord, S., **Noronha, J.**, Van Loey, A. Willocx, F. and Tobback, P., 1994. Advances in process modelling and assessment: The Physical mathematical approach and product history integrators. In 'Process optimisation and minimal processing of foods'. Ed. F.Oliveira and P.Singh, CRC Press, ISBN-13: 978-0849379031, Chapter 22, 315-336. [comprovativo C18c]

Van Loey, A., **Noronha, J.**, Hendrickx, M., and Tobback, P., 1994. The optimisation of product quality during thermal processing: A case-study on white beans in brine. In 'Process optimisation and minimal processing of foods'. Ed. F.Oliveira and P.Singh, CRC Press, ISBN-13: 978-0849379031, Chapter 25, 369-390. [comprovativo C18c]

M. Henriques, A. R. Borges, A. Moreira da Silva, A. Veloso, C. Galhano, C. Pintado, F. Delgado, F. Ferreira, I. Seabra, Ivo Rodrigues, **J. Noronha**, L. Castro, L. Paulo, M. Goulão, M. J. Barroca, M. J. Moreira, N. Pinheiro, S. Santos e Susana Dias, Projeto SoSValor - soluções sustentáveis para a valorização de produtos naturais e resíduos industriais de origem vegetal, Capítulo 3, "Investigação Aplicada no Politécnico de Coimbra Coletânea de Estudos", CINEP, IPC. ISBN: 978-989-54520-4-0 (impresso). ISBN: 978-989-54520-5-7 (ebook). Publicado em fevereiro de 2020, 55-80. [comprovativo C18b]

Guilherme, R.; Amaro, R.; **Noronha, J.** e Valério, M., março 2020. "Venha colher o Que Comer!". Em Alimentar Boas Práticas: da Produção ao Consumo Sustentável 2020. Publisher: CICS.NOVA - Centro Interdisciplinar de Ciências Sociais. FCSH, Universidade Nova de Lisboa. ISBN - 978-989-54724-0-6; [comprovativo C18a]

PUBLICAÇÕES DE ARTIGO EM LIVRO DE ATAS DE ENCONTRO CIENTÍFICO

ARTIGO EM ATAS DE ENCONTRO CIENTÍFICO INTERNACIONAL

Noronha, J., Van Loey, A., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1994. Alternative algorithms for evaluation of process deviations in batch-type sterilisation processes. Proceedings of the in 'Food Processing Automation Conference III', February 9-12, 1994, Orlando, Florida, ISBN 0-929355-44-X. pp. 516-526. [comprovativo C19a]

Stoforos, N.G., Taoukis, P.S., **Noronha, J.**, Van Loey, A., Hendrickx, M., and Tobback, P., 1998. Recent developments in thermal process evaluation techniques. In Nikolaos G. Stoforos, November 21, 2020, p. 15. Proceedings of the 5th Greek National Congress on Food Science and Technology, November 15-17, 1995, Athens, Greece, p. 209-218, Greek Institute of Food Scientists, Athens, Greece (in Greek, Abstract in English) [comprovativo C19b]

ARTIGO EM ATAS DE ENCONTRO CIENTÍFICO NACIONAL

Beatriz Fidalgo, Aida Moreira da Silva, **João Noronha** e Regina Nabais, 1999. Investigação na Escola Superior Agrária de Coimbra, ACTAS - A Investigação no Ensino Superior Politécnico, 19 e 20 de maio de 1999. Centro Nacional de Exposições – CNE Santarém, Vol II. pp. 217-221. [comprovativo C20b]

Nobre, M.L., **Freire de Noronha, J.** e do Rosário Bronze, M., 2001. Relacionamento entre a análise sensorial de conservas de patés de sardinha realizada por um painel treinado e realizada por um painel de consumidores, em "Qualidade, Segurança e Inovação", Atas do 5º Encontro de Química dos Alimentos, Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, maio de 200, pp 396-398. [comprovativo C20a]

PUBLICAÇÕES DE RESUMO EM ATAS DE ENCONTRO CIENTÍFICO

Noronha, J., Stoforos, N.G, Van Loey, A., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1995. New developments in the optimisation of surface quality during in-pack sterilisation of foods. Abstracts of Lectures and Posters Vol. I of the "9th World Congress of Food Science and Technology", July, 30-August, 4. Budapest, Hungary, L288, pp.116. [comprovativo C21h]

Stoforos, N.G, **Noronha, J.**, Hendrickx, M. and Tobback, P., 1995. Thermal process evaluation through physical-mathematical techniques. Abstracts of Lectures and Posters Vol. I of the "9th World Congress

of Food Science and Technology", July, 30-August, 4. Budapest, Hungary, L271 pp.110. [comprovativo C21i]

Margalho, C., Nabais, R. Pereira C. e **Noronha, J.**, 1997. Análise de componentes principais aplicado à avaliação físico-química e sensorial de queijo Serra da Estrela. In "Livro de Actas do 3º encontro de química dos alimentos". Sociedade Portuguesa de Química e Escola Superior de Tecnologia da Universidade do Algarve. [comprovativo C21a]

Miguel, L., **Noronha, J.** e Bronze, M.R., 2000. Desenvolvimento de uma lista de termos para a caracterização sensorial de conservas de patés de sardinha e escolha de substâncias de referência, publicado no Livro de Resumos do XIV Encontro Luso-Galego de Química, Universidade do Minho, Campos do Gualtar, Braga, 22 a 24 de novembro de 2000. [comprovativo C21g]

João Freire de Noronha, 2002. Apresentação do Projecto AGRO 44 - Aplicação da Metodologia HACCP na fileira dos lacticínios. Da produção de leite à produção de queijo e requeijão. Livro de Resumos, Food Safety 2002, Seminário do Vilar, Porto, 24 e 25 de Maio de 2002. pp 47. [comprovativo C21j]

João Freire de Noronha, 2002. AGRO44 - Development of a common understanding of HACCP in traditional cheese-dairies. Abstracts of lectures and posters - 5th International Meeting, Noordwijk Food Safety HACCP Forum – Transparency through the food chain. 9 and 10 December, Noordwijk aan Zee, the Netherlands. P11 pp86. [comprovativo C21d]

João Freire de Noronha, 2003. Apresentação do projecto AGRO 243: Caracterização sensorial de queijos elaborados a partir de leites de ovinos e caprinos da região centro. Aplicação ao queijo da Serra velho e requeijão. Livro de resumos do Colóquio - Engenharia das Indústrias Agro-Alimentares: Que perspectivas?. Escola Superior Agrária de Viseu - Departamento das Indústrias Agro-Alimentares. 22 de maio. pp. 9 [comprovativo C21k]

Noronha, João Freire de, 2004. Implementation of HACCP in Very Small Businesses. Food Science and Biotechnology in Developing Countries, - Program and Abstracts, Durango, Dgo. Mexico. 20-23 June, 2004. LQ12 pp 105. [comprovativo C21f]

Santos, C. e **Noronha J.** , 2004. Development of a Sensory Profile for "Requeijão" (curd cheese). Conference & Abstract Book - A Sense of Identity European Conference On Sensory Science Of Food And Beverages. Florence, September 26/29 2004. P46. [comprovativo C21c]

Correia, A.C.; Jordão, A.M. e **Noronha, J.**, 2004. Sensory Characterisation and Evaluation of Traditional Portuguese Cheeses. Conference & Abstract Book - A Sense Of Identity European Conference On Sensory Science Of Food And Beverages. Florence, September 26/29 2004. P40. [comprovativo C21c]

Noronha, João Freire, 2004. Identificação e selecção de descritores para o desenvolvimento de um perfil sensorial para requeijão. Livro de Resumos do IV Seminário do Comité Nacional do Leite - Novos Rumos para o Sector Leiteiro. ESAC, 19 e 20 de novembro. Comité Nacional do Leite/Internacional Dairy Federation – Portugal, 2004 [comprovativo C21e]

Santos, Carmen; Ramos, Elisabete e **Noronha, João**, 2005. Elaboração de uma lista de descritores para Requeijão. Livro de Resumos do 7º Encontro de Química dos Alimentos. Escola Superior Agrária de Viseu, Viseu e Sociedade Portuguesa de Química, Lisboa. ISBN(ESAV) 972-99561-1-1- ISBN(SPQ) 972-99080-4-4, março 2005. P 4.13 pp. 286. [comprovativo C21b]

APRESENTAÇÃO DE PALESTRA/COMUNICAÇÃO COMO CONVIDADO

Noronha, J. “Estudos de Penetração de calor: Análise de resultados”. Ciclo Temático de Formação para a Indústria de Conservas- Aspectos de Qualidade e Inovação. Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa. Porto. 9 de fevereiro de 1999. [comprovativo C23d]

Noronha, J. “Como avaliar desvios no processo”. Ciclo Temático de Formação para a Indústria de Conservas- Aspectos de Qualidade e Inovação. Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa. Porto. 9 de fevereiro 1999. [comprovativo C23d]

Jornadas de Higiene, Qualidade e Fiscalização. IAAS. Escola Superior Agrária de Coimbra. 10 e 11 de abril de 2002. [comprovativo C23a]

Boas Práticas de Produção Leite de Pequenos Ruminantes – Dia Aberto. Direção Regional de Agricultura da Beira Litoral. Centro Experimental de Ovinicultura, Tojal Mau, Molelos. 19 de novembro 2003. [comprovativo C23c]

João Freire de Noronha, 2003. Apresentação do projecto AGRO 243: Caracterização sensorial de queijos elaborados a partir de leites de ovinos e caprinos da região centro. Aplicação ao queijo da Serra velho e requeijão. Colóquio - Engenharia das Indústrias Agro-Alimentares: Que perspectivas?. Escola Superior Agrária de Viseu - Departamento das Indústrias Agro-Alimentares. 22 de maio. [

Noronha, J. “Implementação do HACCP em queijarias de pequena dimensão”. Seminário sobre Processamento e Caracterização de Queijo de Cabra. Faculdade de Engenharia de Recursos Naturais, Núcleo de Engenharia Biotecnológica e Direção Regional de Agricultura do Algarve. Universidade do Algarve. 31 de maio de 2005. [comprovativo C23e]

Noronha, João Freire. 2005. HACCP – Conceitos gerais e aplicação na produção alimentar. Orador Convidado. IV Fórum Nacional de Apicultura, 17 de setembro de 2005, Lousã. [comprovativo C23b]

Seminário Higiene, Qualidade e Segurança Alimentar – Cumprimento de Requisitos Legais. Associação Comercial e Industrial da Bairrada. Câmara Municipal de Oliveira do Bairro. 29 de março de 2007. [comprovativo C23f]

APRESENTAÇÃO DE COMUNICAÇÃO ORAL EM EVENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS

EVENTO TÉCNICO-CIENTÍFICO INTERNACIONAL

Hendrickx, M., Maesmans, G., De Cordt, S., **Noronha, J.**, Van Loey, A., Willocx, F. and Tobback, P., 1993. Advances in process modelling and assessment: the physical mathematical approach and product history integrators. Oral presentation at 'Process optimization and minimal processing of foods' Workshop, September 20-23, Porto, Portugal. (apresentado por Hendrickx)

Hendrickx, M., Maesmans, G., De Cordt, S., **Noronha, J.**, Van Loey, A., Willocx, F. and Tobback, P., 1993. Kinetic phenomena and the assessment of thermal processing of foods. Oral presentation at COSEMI 93/4, November 18-19, Gembloux, Belgium. (apresentado por Hendrickx)

Van Loey, A., Fransis, A., Hendrickx, M., **Noronha, J.** and Tobback, P., 1993. Kinetics of sensory changes of vegetables and its use in optimizing in pack thermal processing. Oral presentation at COSEMI 93/4, November 18-19, Gembloux, Belgium. (apresentado por Van Loey)

Van Loey, A., **Noronha, J.**, Hendrickx, M., and Tobback, P., 1993. The optimization of product quality during thermal processing : a case-study on white Beans in brine. Oral presentation at 'Process optimization and minimal processing of foods' Workshop, September 20-23, Porto, Portugal. (apresentado por Van Loey)

Noronha, J., Van Loey, A., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1994. Alternative algorithms for evaluation of process deviations in batch-type sterilisation processes. Oral presentation in 'Food Processing Automation Conference III', February 9-12, 1994, Orlando, Florida, USA. [comprovativo C19a]

Noronha, J., Stoforos, N.G, Van Loey, A., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1995. New developments in the optimisation of surface quality during in-pack sterilisation of foods. Oral presentation at the "9th World Congress of Food Science and Technology", July, 30-August, 4. Budapest, Hungary. [comprovativo C24a]

Stoforos, N.G, **Noronha, J.**, Denys, S., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1995. Progress in procedures for designing thermal processes of foods. Oral presentation at COST 93/7 seminar, May 8-10, Copenhagen, Denmark, 1995. (apresentado por Stoforos)

Stoforos, N.G, **Noronha, J.**, Hendrickx, M. and Tobback, P., 1995. Thermal process evaluation through physical-mathematical techniques. Oral presentation at the "9th World Congress of Food Science and Technology", July 30-August 4, 1995. Budapest, Hungary. (apresentado por Stoforos)

João Noronha and Miguel Malta, 2002. Negotiating HACCP practices in the dairy sector in Portugal: setting up a common language among actors. Seminar "Local Agri-Food Systems: Products, Enterprises and Local Dynamics". Atelier 3: Les savoirs, les savoir-faire et la formation de compétences October 16-18, 2002, Montpellier, France. (apresentado por Malta). [comprovativo C24d]

Noronha, J., 2004. "Queijo Serra da Estrela". Apresentação oral no "Workshop on "typical" products: perception and consumption" na Conferência A Sense Of Identity European Conference on Sensory Science of Food and Beverages. Florença, Setembro de 2004. [comprovativo C24b]

Noronha, João Freire de, 2004. Implementation of HACCP in Very Small Businesses. Oral presentation at the Congress Food Science and Biotechnology in Developing Countries, June, 20-23, Durango, Mexico. [comprovativo C24c]

EVENTO TÉCNICO-CIENTÍFICO NACIONAL

Aida Moreira da Silva, Beatriz Fidalgo, **João Noronha** e Regina Nabais, 1999. Investigação na Escola Superior Agrária de Coimbra, Jornadas A Investigação no Ensino Superior Politécnico, Santarém. (apresentado por Moreira da Silva)

Noronha, João Freire, 2004. Identificação e selecção de descritores para o desenvolvimento de um perfil sensorial para requeijão. Apresentação oral no IV Seminário do Comité Nacional do Leite - Novos Rumos para o Sector Leiteiro. ESAC, 19 e 20 de novembro. [comprovativo C25a]

APRESENTAÇÃO DE POSTER EM EVENTO TÉCNICO CIENTÍFICO

Noronha, J., Van Loey, A., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1993. Simultaneous optimisation of surface quality for three components during the sterilisation of conductive heating foods using constant and

variable retort temperature profiles. Poster presented in 'Food Preservation 2000', October 19-21, 1993, US Army Natick Research, Development and Engineering Center Natick, Massachusetts, USA.

Margalho, C., Nabais, R. Pereira C. e **Noronha, J.**, 1997. Análise de componentes principais aplicado à avaliação físico-química e sensorial de queijo Serra da Estrela. Poster apresentado no 3º Encontro de Química dos Alimentos, Faro.

Miguel, L., **Noronha, J.** e Bronze, M.R., 2000. Desenvolvimento de uma lista de termos para a caracterização sensorial de conservas de patés de sardinha e escolha de substâncias de referência, Poster apresentado no XIV Encontro Luso-Galego de Química, Universidade do Minho, Campos do Gualtar, Braga, 22 a 24 de novembro de 2000. [comprovativo C26f]

Nobre, M.L., **Freire de Noronha, J.** e do Rosário Bronze, M., 2001. Relacionamento entre a análise sensorial de conservas de patés de sardinha realizada por um painel treinado e realizada por um painel de consumidores, em "Qualidade, Segurança e Inovação", Actas do 5º Encontro de Química dos Alimentos, Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, maio de 2001.

João Freire de Noronha, 2002. AGRO44 - Development of a common understanding of HACCP in traditional cheese-dairies. Noordwijk Food Safety HACCP Forum, 5th International Meeting, 9-10 December, Noordwijk, Holanda. [comprovativo C26b]

João Freire de Noronha, 2002. Apresentação do Projecto AGRO 44 - Aplicação da Metodologia HACCP na fileira dos laticínios. Da produção de leite à produção de queijo e requeijão. Painel apresentado em Food Safety 2002, Seminário do Vilar, Porto, 24 e 25 de maio de 2002. [comprovativo C26g]

Carmen Santos e **João Noronha**, 2003. Elaboração de uma lista de descritores para queijos tradicionais portugueses. 6º Encontro de Química dos Alimentos, 22 a 25 de Junho de 2003, IPIMAR, Lisboa. [comprovativo C26h]

Correia, A.C.; Jordão, A.M. e **Noronha, J.**, 2004. Sensory Characterisation and Evaluation of Traditional Portuguese Cheeses. Apresentação na forma de poster na conferência A Sense Of Identity European Conference On Sensory Science Of Food And Beverages. Florença, Setembro de 2004. [comprovativo C24b]

F. Guimarães, C. Dias Pereira, M. Pintado, **J. Noronha**, D. Gomes. 2004. Utilization of Microfiltration on the Production of Ewe's Milk Cheese. IDF symposium on cheese: ripening, characterization & technology, Março 21 – 25, Praga, República Checa.

Noronha, J. 2004. AGRO 243. Caracterização sensorial de queijos e requeijão elaborados a partir de leites de ovinos e caprinos da região centro. Aplicação ao queijo de serra velho e requeijão. PO AGRO 8.1. - Semana Tecnológica da Agricultura e Floresta. INIAP, 17 a 21 de maio de 2004. [comprovativo C26c]

Noronha, J. 2004. AGRO 44- Aplicação da metodologia HACCP na fileira dos laticínios. Da produção de leite à produção de queijo e requeijão. PO AGRO 8.1. - Semana Tecnológica da Agricultura e Floresta. INIAP, 17 a 21 de maio de 2004. [comprovativo C26d]

Santos, C. e **Noronha J.**, 2004. Development of a Sensory Profile for "Requeijão" (curd cheese). Apresentação na forma de póster na conferência A Sense of Identity European Conference On Sensory Science Of Food And Beverages. Florença, setembro de 2004. [comprovativo C26e]

Santos, Carmen; Ramos, Elisabete e **Noronha, João**, 2005. Elaboração de uma lista de descritores para Requeijão. Poster apresentado no 7º Encontro de Química dos Alimentos, 13-16 de abril 2005, Viseu. [comprovativo C21b]

Costa e Silva, M.; Gomes, M.; **Noronha, J.**; Galhano, C.I.C.; Cruz, L e Moreira da Silva, A.M.G, 2007. Using a new sprout inhibitor of potato tuber: A Sensory Evaluation of Chips, EFFoS_EHEDG, Lisboa, Novembro 2007

Galhano, C. I. C., Costa e Silva, M., M.; **Noronha, J** & Moreira da Silva, A. 2007, S-carvone/b-cyclodextrin Inclusion Compound: a new potato sprout inhibitor? EURO FOOD CHEM XIV, Paris, Agosto, 2007

REVISÃO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS

2017. Revisão do artigo "Food safety implementation in the perspective of network learning" para a revista International Journal of Food Studies. [comprovativo C27]

III. PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS CIENTÍFICO/PEDAGÓGICOS DE NÍVEL AVANÇADO

COORDENAÇÃO/COCOORDENAÇÃO CIENTÍFICA DE PROJETO I&D NACIONAL/INTERNACIONAL

AGRO 243 - Caracterização sensorial de queijos e requeijão elaborados a partir de leites de ovinos e caprinos da região centro - Aplicação ao Queijo da Serra Velho e Requeijão (Ação 8.1 da Medida 8 do Programa AGRO). [comprovativo C30b]

- Parceiros: Escola Superior Agrária de Coimbra, Escola Superior Agrária de Viseu, Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela
- Duração: março de 2002 - setembro de 2005
- Orçamento: 92 706 €
- Líder Nacional do Projeto

AGRO 44 - Aplicação da metodologia HACCP (autocontrolo) na fileira dos laticínios. Da produção de leite à produção de queijo e requeijão (Ação 8.1 da Medida 8 do Programa AGRO). [comprovativo C30a]

- Parceiros: Escola Superior Agrária de Coimbra, Direção Geral de Agricultura da Beira Litoral, Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela (ANCOSE) e Terras de Sícó - Associação de Desenvolvimento
- Duração: março de 2002 - setembro de 2005
- Orçamento: 157 825 €
- Líder do Projeto

COLABORADOR DE PROJETO DE I&D NACIONAL/INTERNACIONAL

OKP-MOZ-104288 - Enhancing community and market oriented TVET programmes in agriculture in the northern region of Mozambique through an interdisciplinary evidence-generating approach with focus on food and nutrition security. {comprovativo C31f}

- Parceiros: Universidade Lúrio, Universidade Católica de Moçambique, Universidade de Groningen, Escola Superior Agrária de Coimbra
- Duração: janeiro 2020 a dezembro de 2021
- Coordenador do projeto na ESAC

SOSValor – Soluções Sustentáveis para a Valorização de Produtos Naturais e Resíduos Industriais de Origem Vegetal [comprovativo C31e]

- Parceiros: Instituto Politécnico de Coimbra; Instituto Politécnico de Castelo Branco; Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Branco;
- Responsável do Projeto: Marta Henriques (ESAC/IPC)
- Membro da equipa do projeto na Escola Superior Agrária de Coimbra

POCTI/AGR/60794/2004 - CHEESEAROMA - Caracterização e identificação de componentes voláteis associados às características sensoriais dos principais queijos tradicionais. [comprovativo C31g]

- Parceiros: Escola Superior de Biotecnologia, Escola Superior Agrária de Beja, Escola Superior Agrária de Coimbra
- Período de Execução: junho de 2005 a março de 2009
- Orçamento Global: 99 609 € /Orçamento ESAC: 26 189 €
- Responsável na ESAC

IDEIA/CAROLINO - Controlo da retrogradação do amido por efeito sinérgico tecnológico, químico e/ou enzimático para desenvolvimento de novos produtos de conveniência a partir de arroz carolino nacional. [comprovativos C31h1; C31h2 e C31h3]

- Parceiros: Ernesto Morgado & Cª, S.A., Escola Superior Agrária de Coimbra, National University of Ireland - University College Cork
- Período de Execução: 2006/junho de 2008
- Orçamento Global: 125 948, 78 € /Orçamento ESAC: 54 055, 22 €
- Responsável na ESAC

AGRO 691 - Aplicação de um novo método natural na prevenção do abrolhamento & monitorização em tempo real da maturação de alimentos de origem vegetal (Ação 8.1 da Medida 8 do Programa AGRO. [comprovativo C31c]

- Duração: 02/12/2003 a 31/12/2007
- Parceiros: Escola Superior Agrária de Coimbra, Sociedade Industrial de Aperitivos, Cooperativa Agrícola dos Lavradores do Concelho de Oliveira do Bairro e Cooperativa Agrícola do Concelho de Porto de Mós
- Projeto liderado por Aida Moreira da Silva
- Membro da equipa Técnico-Científica

AGRO 312 - Utilização de tecnologias de membrana para a melhoria da qualidade higiénica dos leites crus de ovelha/cabra e para a minimização do impacto ambiental dos efluentes de queijaria (Ação 8.1 da Medida 8 do Programa AGRO) [comprovativo C31b]

- Período de Execução: 23-10-2001 a 30-09-2004
- Projeto liderado por Carlos José Dias Pereira
- Membro da Equipa Técnico-Científica

RECITE II/MundiEmpresa [comprovativo C31d]

- 2001
- Coordenação da participação da ESAC no projeto como consultora externa da Câmara Municipal de Montemor-o-Novo
- Coordenação de estudo de levantamento de necessidades na ESAC; Participação em visitas técnicas no âmbito do projeto.

PAMAF-IED nº 3025 - Melhoramento do processo de produção do Queijo Serra da Estrela. [comprovativo C31f]

- Parceiros: Direção Regional de Agricultura da Beira Litoral, Escola Superior Agrária de Coimbra
- Realização do estudo: Utilização de comparativa da utilização de cardo “cortado” e “ripado” em queijo artesanal de ovelha - Análise Sensorial; Preparação de contribuição para o 3º Encontro de Química dos Alimentos

Contract Nº ERBCHBGCT930288. - “An advanced training program on thermal processing of foods: Advanced process evaluation techniques” (Commission of the European Communities’ Human Capital and Mobility Program. H.C.M. – Institutional Grants)

- Parceiros: KULeuven, Campden & Chorleywood Food Research Association
- Duração do projeto: janeiro de 1995 a dezembro de 1996.
- Bolseiro do projeto de 1 de janeiro de 1995 a 30 de novembro de 1995.

PAMAF 6159 - Valorização de produções frutícolas: Desenvolvimento de alimentos desidratados a partir de frutos de valor comercial “Residual”. [comprovativo C31i]

- Parceiros: Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (AESBUC) e Sociedade Agrícola Quinta do Vilar.
- Negociação da vertente financeira
- Coordenação técnico-científica do projeto na AESBUC (1997)

LEONARDO/SPIRAL - Identificação de necessidades de formação e tecnológicas nos sectores de transformação de pescado e hortofrutícolas. [comprovativo C31i]

- Entrevistas a empresas dos sectores das Pesca e Hortofrutícolas
- Coordenação técnico-científica do projeto na AESBUC (1997)

LEONARDO/INTROPRO

- Elaboração de manuais de Formação
- Participação em ações de Formação
- Coordenação técnico-científica do projeto na AESBUC (1997)

ARGUENTE DE TESE DE DOUTORAMENTO, PROVAS DE ESPECIALISTA OU OUTRAS PROVAS EM CONCURSOS DE PESSOAL DOCENTE DO ENSINO SUPERIOR

Arguente nas provas de Doutoramento de Sandra Sofia do Quinteiro Rodrigues na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. “Estudo e caracterização da qualidade da carcaça e da carne do cabrito Serrano (Denominação de Origem Protegida), Vila Real, 29 de novembro de 2007. [comprovativo C33a]

Arguente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a João Leopoldo Fontainhas de Sousa Cristina, na Área da Qualidade e Segurança Alimentar. Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Santarém, 19 de abril de 2013. [comprovativo C33b]

IV.RECONHECIMENTO DE MÉRITO/DISTINÇÕES

BOLSAS DE MÉRITO

Bolsa de mestrado/JNICT. Parte Curricular do Mestrado Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa de outubro de 1990 a setembro de 1991 [comprovativo C34a]

Bolsa de Doutoramento/JNICT. Aluno de Doutoramento na Universidade Católica de Leuven Bélgica de Outubro de 1991 a setembro de 1994. [comprovativo C34b]

Bolsa de doutoramento (prolongamento). JNICT/Praxis XXI. Aluno de Doutoramento na Universidade Católica de Leuven Bélgica de outubro de 1994 a dezembro de 1994. [comprovativo C34c]

Bolsa de investigação no âmbito do projecto “An advanced training program on thermal processing of foods: Advanced process evaluation techniques” funded by Comissão of the European Communities’ Human Capital and Mobility Program. H.C.M. – Institutional Grants Contract Nº ERBCHBGCT930288, de 1 de janeiro 1995 a 30 de novembro de 1995. [comprovativo C34d]

V. ORGANIZAÇÃO E COLABORAÇÃO EM EVENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS

ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS

EVENTO TÉCNICO-CIENTÍFICO INTERNACIONAL

Responsável interno pela Organização de um Brokerage Event internacional na Escola Superior de biotecnologia em cooperação com a Agência da Inovação [comprovativos C39a e C31i]

EVENTO TÉCNICO-CIENTÍFICO NACIONAL

Membro da comissão organizadora do 1º Congresso Nacional das Escolas Agrárias [comprovativo C40a]

Membro da comissão organizadora do 2º Congresso Nacional das Escolas Agrárias [comprovativo C40b]

Membro da comissão organizadora do 3º Congresso Nacional das Escolas Agrárias [comprovativo C40c]

2 - COMPONENTE PEDAGÓGICA

I. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DE DOCÊNCIA, COORDENAÇÃO E PRÁTICA PEDAGÓGICA

NA ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA

1990/1991. Lecionação das aulas práticas das cadeiras de **Bioquímica I** e **Bioquímica II** da Licenciatura em Engenharia Alimentar, na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto.

1997 - Orientação e avaliação de **trabalhos de fim de curso** do Curso de **Gestão da Qualidade** para o sector Agro-Alimentar da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal.

1997 - Orientação de **trabalhos de fim de curso** da Licenciatura em **Engenharia Alimentar**, na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal.

9 fevereiro de 1999 – Lecionação no curso “Qualidade do Produto e Impacte Ambiental” realizado na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa.

NA KULEUVEN-KATHOLIEKE UNIVERSITET LEUVEN (BÉLGICA)

Enquanto estudante de doutoramento coorientou as seguintes teses de mestrado:

1. 1993/1994. Siegfried Denys. Semi-empirische methoden voor evaluatie van procesafwijkingen bij sterilisatieprocessen van producten met gebroken opwarmkurves.
2. 1993/1994. Johan Michiels. Gebruik van empirische modellen bij de evaluatie van procesafwijkingen tijdens de warmtebehandeling van levensmiddelen.
3. 1993/1994. Pieter Van Daele. Optimalisatie van de thermische behandeling van levensmiddelen: het gebruik van variabele autoclaaftemperaturen.
4. 1992/1993. Kathy Rutsaert. De evaluatie van procesafwijkingen bij thermische processing van levensmiddelen.
5. 1991/1992. Jo Suys. Het maximaliseren van kwaliteit van conductieverhitte levensmiddelen tijdens sterilisatie: mogelijkheden van variabele autoclaaftemperaturen.
6. 1991/1992. Joris Verstraeten. De berekening van optimale sterilisatie barema's van verpakte voedingsmiddelen: mogelijkheden van formule-methode.

NA ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA

De 11 de dezembro de 1995 a 30 de setembro de 1996 exerceu funções docentes na categoria de Assistente do 1º triénio. De 11 de dezembro de 1997 a 31 de julho de 2000 – Assistente 1º Triénio na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra (Contrato Administrativo de Provimmentos). De 1 de agosto de 2000 a 30 de setembro de 2000 – Assistente do 2º Triénio na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra (Contrato Administrativo de Provimmento). De 1 de outubro de 2000 a 30 de setembro de 2003 - Assistente do 2º Triénio com Distribuição de Serviço Docente igual à de

Professor Adjunto na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra (Contrato Administrativo de Provisamento). De 1 de outubro de 2003 a 13 de maio de 2010 – Equiparado a Professor Adjunto na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra (Contrato Administrativo de Provisamento e Contrato de Trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo). Desde 14 de maio de 2010 – Professor Adjunto na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra (Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado) [comprovativos P1a e P1b]

Na Escola Superior Agrária de Coimbra lecionou e foi regente/responsável de um conjunto de unidades curriculares que são discriminadas na tabela seguinte. [comprovativo P1c]

Unidade Curriculares lecionadas/regidas na Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P1c]

Disciplina	Curso*	Ano Letivo	Observações
Qualidade, Conservação e Transformação de Produtos Biológicos	MAB	2009/2010 a 2013/2014	-
Gestão da Qualidade	MB	2008/2009 e 2009/2010	Regente
Segurança Alimentar	MEAL	2008/2009 a 2013/2014	Regente
Gestão da Qualidade e Auditorias	MEAL	2008/2009 a 2014/2015	Regente
Controlo da Qualidade Alimentar	CET-QA	2008/2009 a 2013/2014	Regente
Processamento Geral de Alimentos	LEAL-B	2009/2010 a 2013/2014	Regente
Processamento Geral de Alimentos	LEAL-B	2008/2009	Só Regente
Introdução à Segurança Alimentar	LEAL-B	2007/2008 a 2014/2015	Regente
Higiene e Segurança Alimentar	LTA	2015/2016 a 2020/2021	Regente
Controlo da Qualidade	LEAL-B	2007/2008 a 2012/2013	Só Regente
Processamento Geral de Alimentos	LEAL-B	2007/2008 e 2007/2008	Regente
Análise Sensorial	LEAL-B	2007/2008 a 2013/2014	Regente
Análise Sensorial	LTA	2017/2018 a 2020/2021	Regente
Projeto II	LEAL-B	2007/2008 a 2008/2009	-
Desenho Assistido por Computador	LEAM-B	2007/2008	Só Regente
Métodos Estatísticos	LEAL	2006/2007	Regente
Estatística e Delineamento Experimental	LAB	2006/2007	Regente
Métodos Numéricos Aplicados à Engenharia	LEAL	2006/2007	Regente
Ética e Deontologia	LEAL	2003/2004 a 2008/2009	Regente
Representação Gráfica de Processos e Equipamentos	LEAL	2002/2003 a 2006/2007	Só Regência
Desenho Técnico	LEAM	2002/2003 a 2006/2007	Só Regência
Gestão da Qualidade	LEAL	2000/2001 a 2007/2008	Regente
Controlo da Qualidade	LEAL	2000/2001 a 2006/2007	Regente

Disciplina	Curso*	Ano Letivo	Observações
Análise Sensorial	LEAL	2000/2001 a 2006/2007	-
Engenharia Biotecnológica	LEAL	2002/2003 a 2005/2006	-
Fenómenos de Transferência I	LEAL	2000/2001	Regente
Processamento Geral de Alimentos I	LEAL	1998/1999 e 1999/2000	-
Controlo da Qualidade II (Módulo de HACCP)	LEAL	1998/1999 e 1999/2000	-
Fenómenos de Transferência I	LEAL	1998/1999 e 1999/2000	Práticas
Gestão da Qualidade	LEAL	1998/1999 e 1999/2000	Práticas
Análise Sensorial	LEAL	1998/1999 e 1999/2000	Práticas
Métodos Estatísticos	BEIA	1997/1998	-
Controlo da Qualidade I (Módulo de Análise Sensorial de Alimentos)	BEIA	1997/1998	-
Oficinas III (Controlo da Qualidade)**	TIAA	1995/1996	-
Processamento Geral de Alimentos (Módulo de "Processamento Térmico")**	TIAA	1995/1996	-
Oficinas I (Módulo de Estatística)**	TIAA	1995/1996	-

*MAB- Mestrado em Agricultura Biológica; MB- Mestrado em Biocombustíveis; MEAL- Mestrado em Eng. Alimentar; LEAL-B – Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha); LEAM-B – Licenciatura em Engenharia do Ambiente (Bolonha) LEAL – Licenciatura Bietápica em Engenharia Alimentar; BEIA – Bacharelato em Engenharia das Indústrias Agro-Alimentares; LEAM – Licenciatura Bietápica em Engenharia do Ambiente; TIAA – Bacharelato em Tecnologia das Indústrias Agro Alimentares; LAB – Licenciatura em Agricultura Biológica; LTA – Licenciatura em Tecnologia Alimentar.
 ** Não comprovadas pelos Serviços Académicos da ESAC mas lecionadas no ano de 1995/1996 [ver comprovativos P1a e P1ib]

II. ORIENTAÇÕES E ARGUMENTAÇÕES DE ESTÁGIOS

ORIENTAÇÃO OU COORIENTAÇÃO DE ESTÁGIOS/TRABALHOS DE FIM DE CURSO EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

EM CURSOS DE MESTRADO (ORIENTAÇÕES)

2000/2001. **Coorientação de tese de Mestrado da Faculdade de Farmácia da Universidade Nova de Lisboa** em "Controlo da Qualidade e Toxicologia dos Alimentos" do aluno Luís Nobre Miguel. [comprovativo P5a]

19 de dezembro de 2001. **Vogal do Júri** para apreciação da **Tese de Mestrado** do Licenciado Luís Octávio Nobre Miguel, "Optimização sensorial de conservas de patés de Sardinha" [comprovativo P5a]

Orientações de Estágios Profissionalizantes do Mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
12/03/2010	Orlanda Maria Lima Duarte	Contributo para a qualificação da Arrufada de Coimbra como Indicação Geográfica Protegida (IGP)
16/03/2010	Rosa Maria Rodrigues Silva	Sistema HACCP na Restauração – Dificuldades na implementação
11/10/2010	Carolina Raquel Dias de Almeida Barreto Leite	Indicadores de desempenho da qualidade da empresa Sulpastéis
03/11/2010	Carlos Fernando da Silva Almeida	Manual de segurança alimentar
04/11/2010	Bruna Marina Narciso Carvalho	Apoio aos estabelecimentos de hotelaria, restauração e bebidas
10/11/2010	Margarida Gouveia Roque	Ultracongelamento das queijadas de Pereira
02/12/2010	Sílvia Maria Soares Lopes Cação	Segurança alimentar na produção de produtos destinados ao vending
22/11/2011	Fábio Manuel Cordeiro Martins	Revisão do Sistema Segurança Alimentar. Implementar um Novo Sistema de Rastreabilidade.
25/11/2011	Vitor Alexandre Ferreira Esteves	Elaboração de cadernos de encargos e especificações e avaliação de boas práticas de higiene e fabrico na indústria de ovoprodutos.
09/12/2011	Cláudia Joana da Costa Rodrigues dos Reis	Implementação do sistema HACCP numa instituição de solidariedade social - lar de idosos.
07/02/2012	Liliana Ramos Oliveira	Elaboração de Manual de Segurança Alimentar
23/10/2012	Liliana Cristina Lopes Anselmo	Controlo e segurança alimentar para um município mais saudável
19/12/2012	Tânia Marisa Tavares Dias	Controlo oficial a estabelecimentos do ramo alimentar e proposta de implementação duma atividade produtiva local no mercado municipal D. Pedro V.
19/12/2012	Marta Isabel Santos França	Consultoria em Segurança Alimentar
20/12/2012	Dânia Patrícia da Silva Pedrosa	Implementação de referenciais normativos de gestão da qualidade e segurança alimentar: International Food Standard e British Retail Consortium
20/12/2012	Camila Michele Abdal	Análise técnica dos hábitos de higiene alimentar e rotina operacional de uma cadeia de restaurantes
12/02/2014	Cláudia Patrícia Quatorze Dias	Verificação dos Pré-requisitos HACCP em restaurantes
17/03/2014	Inês Margarida Gonçalves Martins	Segurança alimentar e controlo da produção na indústria de pastelaria ultracongelada
20/03/2014	Telma Filipa Nunes Cantante	Verificação das boas práticas de higiene e fabrico e do sistema HACCP em unidades de restauração colectiva (segmento hospitalar)
11/12/2014	Rute Andreia Lopes Pastor	Implementação e verificação de sistemas HACCP em clientes da empresa Genialmed
06/01/2015	Natércia Maria de Sousa Lopes	Caracterização do departamento de higiene e segurança alimentar da associação comercial e industrial da Figueira da Foz
22/01/2015	Joana Andreia Cavaleiro Silva	Acompanhamento do sistema de gestão de segurança alimentar (ISO 22000:2005) na Cevadas – Casa das carnes do Ervedal.

Orientações de Estágios Profissionalizantes do Mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
22/01/2015	Marta Filipa Flor Freitas	Acompanhamento do processo de implementação de sistemas HACCP na Manuel Martins – Serviços de engenharia, Lda.
27/01/2015	Ana Carolina Carola Madeira	Avaliação sensorial do bacalhau com natas
09/12/2016	Ana Catarina Rocha da Silva	Implementação de um sistema da qualidade e segurança alimentar num matadouro de aves
17/02/2017	Poliana Lopes Passos	Caracterização do departamento de higiene e segurança alimentar da Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz
14/11/2017	Ana Filipa Teodoro Paiva	Atualização/Revisão do sistema de gestão da qualidade e sistema HACCP na fábrica, foodstore e posto de venda
14/11/2017	Catarina Montenegro Albuquerque	Atualização/Revisão do sistema de gestão da qualidade segundo a ISO 9001 e sistema HACCP
20/11/2018	Adriana Pio Barata Lopes	Auditorias e segurança alimentar em pequenas empresas
26/11/2018	Cátia Raquel Correia Oliveira	Segurança alimentar e controlo de riscos
13/11/2019	Andreia Filipa Silva Tavares Graça	Implementação da norma ISO 22000:2005 num matadouro e estabelecimento de assar leitões
18/12/2020	Ana Catarina Rodrigues Souta	Qualidade e segurança alimentar – Implementação do sistema HACCP

EM CURSOS DE LICENCIATURA (ORIENTAÇÕES)

Supervisão de Estágios II da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
31/10/2001	Cláudia Maria Craveiro Ferreira da Silva	Regulamentação vitivinícola
20/12/2001	José Miguel Cancela	Desenvolvimento de uma gama de refrigerantes com alto teor de sumo e adição de um complexo vitamínico
21/12/2001	Neusa Filipa Mendes da Silva	Proposta de implementação do sistema HACCP na indústria padaria/pastelaria
21/12/2001	Sandra Maria Lage Pereira Viegas	Toxi-infecções alimentares na restauração - campanha de prevenção do consumidor
21/12/2001	Susana Margarida Ferreira Monteiro	Fiscalização DFPOA-DRABL
02/04/2002	Catarina Jesus Pereira da Cruz	Sistema da qualidade da Vetagri
06/05/2002	Célia Cristina Garcia Ferreira	Fiscalização do sector da restauração e bebidas
29/11/2002	Margarete Fonseca Silva Duarte Eufrásio	Alimentar a Segurança Alimentar
29/11/2002	Rita Sofia Pinheiro dos Santos	Implementação de pré-requisitos num matadouro
13/12/2002	Dora Cristina Coelho Pedro	Agro 44 - Primeiros Passos
13/12/2002	Maria Marta Banheiro Marques da Silva	Controlo metrológico de pré-embalados na Deroovo

Supervisão de Estágios II da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
11/07/2003	Susana Carla Carreira Batista	Análises laboratoriais e seu controlo estatístico no laboratório da Caves Aliança
02/12/2003	Gonçalo Feliciano Branco Lourenço	Preparação de vinhos com vista ao engarrafamento
11/12/2003	Cármén Júlia Santos	Elaboração de uma lista de termos descritivos para queijos tradicionais portugueses
26/11/2004	Sónia Alexandra de Almeida Fernandes	Revisão e monitorização do sistema HACCP na Luggage-Bacalhau de Coimbra S.A.
02/12/2004	Cláudia da Silva Loureiro	Acompanhamento da implementação de um sistema integrado de gestão da qualidade, ambiente, segurança, higiene e segurança no Trabalho num centro de abate de aves.
17/12/2004	Filipe Alexandre do Vale Machado	Implementação do Sistema HACCP em Queijarias Tradicionais. (orientador)
02/09/2005	Ana Rita Lopes Madeira	Acompanhamento do processo de produção de batatas fritas. Elaboração do plano HACCP, Acompanhamento no processo de certificação integrada
05/12/2005	Luis Manuel Ferreira Monteiro	Estudos da melhoria do processo numa indústria de peixe congelado
23/10/2006	Ana Luísa Ferreira Lopes	Treino de um painel na identificação de odores e adaptação de uma folha de prova
27/11/2006	Paulo Jorge dos Santos Duarte	Optimização dos processos de Fabrico numa queijaria artesanal - Implementação e acompanhamento de sistema HACCP
07/12/2007	Mara Sofia da Costa Cristo	CHEESEAROMA - Caracterização Sensorial do Queijo da Serra da Estrela
11/12/2007	Tânia Cristina Brandão de Pinho	Pré requisitos da oficina de lacticínios e sistema HACCP para o fabrico do queijo curado
18/12/2007	Cristina de Jesus Pinto	Implementação de um Sistema HACCP para fabrico de logurte
18/12/2007	Márcia Sofia Fernandes Raposo	Controlo da Qualidade da água para consumo humano no Concelho de Castelo Branco
17/11/2008	Laura Maria Rodrigues dos Santos	Projecto CheeseAroma - avaliação sensorial do queijo Serra da Estrela
24/11/2008	Joana Spínola Martins Semedo	Segurança alimentar no Serviço de Alimentação e Dietética
28/11/2008	Cristina Isabel Nunes Martins Pinto	Higiene e segurança alimentar no Centro de Apoio à Terceira Idade de S. Martinho do Bispo

Supervisão de Estágios I (Bacharelato) da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra e de Estágios profissionalizantes da Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha) [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
1999/2000	José Luís Canais de Carvalho	Implementação do sistema HACCP

Supervisão de Estágios I (Bacharelato) da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra e de Estágios profissionalizantes da Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha) [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
27/11/1998	Sérgio Manuel de Figueiredo Barracha	Embalar Frutas e Legumes num Filme Polimérico em Atmosfera Modificada. Trabalho realizado no Centro de Embalagem de Produtos Alimentares da Escola Superior de biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa sob orientação da Eng ^a . Fátima Poças.
15/12/1998	Ana Isabel Delgado Tavares	Natas Pasteurizadas. Investigação das possíveis causas que levam à degradação das natas pasteurizadas. Trabalho realizado nos Lacticínios do Vale Mondego (Varonil)
15/12/1998	Carla Cristina Carinhas	Pescado Ultracongelado. Trabalho realizado na Figueira da Foz.
15/12/1998	Maria João de Moura Canavarro	Estudo da Viabilidade da Aplicação do Sistema HACCP ao Circuito dos Alimentos Consumidos em Cru. Trabalho orientado pela Delegação de Saúde de Coimbra
15/12/1998	Susana Margarida Ferreira Monteiro	Pré-requisitos para a implementação do sistema HACCP nas Natas Pasteurizadas. Trabalho realizado nos Lacticínios do Vale Mondego (Varonil)
10/11/1999	Ana Cristina Lopes dos Santos	Análise Sensorial do Requeijão. Colaboração DCTA/ESAC e ANCOSE
26/11/1999	Carla Maria Rodrigues Duarte	Fabrico e Controlo da Qualidade da Manteiga nos Lacticínios do Vale do Mondego, S.A.
07/01/2000	Filipe Alexandre do Vale Machado	Análise dos Pré-Requisitos do HACCP numa oficina tecnológica. Trabalho realizado na ANCOSE, Oliveira do Hospital.
15/12/2000	Sónia Lopes Ferreira	Elaboração e Aplicação de Modos Operatórios para Análises Microbiológicas Efectuadas aos Ovoprodutos DEROVO, S.A. com base no projecto de certificação ISO 9002. Comparação de resultados obtidos na pesquisa de Salmonelas: Testes Rápidos/ NP870 e NF 08-013, Afnor
05/01/2001	Ana Maria Neves Carvalho Cortês	Processo tecnológico de fabrico do "Queijo Rabaçal".
05/01/2001	Maria José Leitão Mariz	Implementação do plano HACCP no Ovo inteiro pasteurizado na empresa Deroovo - Derivados de Ovos S.A.
05/01/2001	Pedro Miguel Morais Fontes	Qualidade e Certificação na Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro
10/01/2001	Susana Margarida da Silva Ribeiro	Use of zeolites for an accelerated conversion of alfa-acetolactate during beer fermentation
12/01/2001	Andreia Catarina da Fonseca Cardoso	Observação e Controlo Microbiológico dos Alimentos nas Cantinas dos Serviços de Acção Social da Universidade de Coimbra
12/01/2001	Luciana Raquel da Silva Tavares	Acompanhamento do processo de produção e controlo da qualidade das conservas de sardinha e cavala
19/01/2001	João Nuno Martins Simões Domingues	Ultrafiltration of beer. The influence of variations of some physical parameters and equipments over the properties of products from ultrafiltration
07/11/2001	Celeste Simões Silva	Especificações e planos de inspecção e ensaio de matérias primas na Dan Cake (Portugal), S.A.

Supervisão de Estágios I (Bacharelato) da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra e de Estágios profissionalizantes da Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha) [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
23/11/2001	Marta Sofia Cabral Mota de Carvalho	Levantamento das condições higieno-sanitárias e propostas para melhoria das cantinas do Agrupamento de Escolas de Vila Nova de Poiares
13/12/2001	Lídia Maria Tomé Gonçalves	Acompanhamento do processo de fabrico de queijo curado na Queijeira do Rabaçal
13/12/2001	Ricardo José Teodósio de Oliveira	Acompanhamento do Processo de Fabrico do "Queijo das Serras de Penela" e seu respectivo "Requeijão".
14/12/2001	Elisabete Margarida Silva Simões	Acompanhamento do processo tecnológico de fabrico de requeijão
30/07/2002	Márcia Alexandra Ventura Adriano	Integração do programa de limpeza no projecto de boas práticas de higiene e fabrico na empresa Jomascr
30/07/2002	Sónia Patrícia Simões Pinho	Acompanhamento do processo de fabrico do queijo e requeijão das "Serras de Penela".
20/09/2002	Filipa Alexandra Santos Vidal	Alimentação institucional - Higiene alimentar, segurança alimentar, qualidade dos alimentos
20/09/2002	Sónia Alexandre de Almeida Fernandes	Alimentação institucional no instituto maternal Professor Bissaya Barreto
18/06/2003	Guillaume Vanhouve	Preliminary Programs and first step in the implementation of HACCP system in selectef traditional cheese plant
18/06/2003	Vincent Poissonier	Sensorial characterisation of traditional Portuguese cheeses: elaboration of the reduced term list for descriptive test
23/07/2003	Rui Tomé Joaquim Pedrosa	Elaboração de uma instrução de trabalho
29/09/2003	Ana Isabel Simões Brás	Controlo Metrológico de Pré-Embalados (DEROVO)
06/10/2003	Ana Rita Lopes Madeira	Elaboração de um plano HACCP para as secções de queijaria e charcutaria de uma superfície comercial
06/11/2003	Frederico José Moreira do Vale de Oliveira Cruz	Controlo da qualidade na linha de enchimento (Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro)
01/12/2003	Valéria Krolkowski	Elaboração de uma lista de termos descritivos para requeijão
16/06/2004	Gatien Couvrier	Analyse sensorielle de fromages traditionnels du Portugal - sélection et entraînement du panel
26/07/2004	Ana Alexandra Campelo Lopes	Seleção de provadores para a análise sensorial descritiva de queijos e requeijões
26/07/2004	Ana Rita Ferreira	Breve contribuição para a elaboração de uma lista de termos descritivos para queijos tradicionais portugueses
26/07/2004	Sara Correia	Serviço de alimentação dos HUC – controlo da qualidade dos alimentos
27/07/2004	Cristina de Jesus Pinto	Pré-requisitos necessários à implementação de um sistema HACCP numa queijaria tradicional
27/07/2004	Tânia Cristina Brandão de Pinho	Implementação de um sistema HACCP numa queijaria tradicional
28/07/2004	Alicia Santos Núñez	Elaboração de um plano de HACCP para uma queijaria artesanal da Região Rabaçal
28/07/2004	Manuel José de Melo Rocha Moreira	Elaboração de um plano de HACCP numa queijaria artesanal

Supervisão de Estágios I (Bacharelato) da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra e de Estágios profissionalizantes da Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha) [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
28/07/2004	Rui Bregieiro Soares	Gestão da qualidade e reavaliação do plano HACCP implementado num matadouro de aves
17/06/2005	Antoine Duplouy	Sensorial characterisation of traditional cheeses: training of the panel
17/06/2005	Tiphaine Hurtrel	HACCP follow-up in two traditional cheese plants
30/06/2006	Augusta Castelo	CHEESAROMA – Caracterização e identificação de componentes voláteis associados Às características sensoriais dos principais queijos tradicionais de Ovelha
24/07/2006	Ana Patrícia Leandro Brás	Higiene e Segurança Alimentar na cantina B dos SAS-IPC
24/07/2006	Marta Sofia Ramos Dias	Elaboração de um código de boas práticas e implementação de um plano HACCP numa indústria de produtos alimentares ultracongelados
23/07/2007	Bruna Marina Narciso Carvalho	Boas práticas de higiene e fabrico num refeitório
24/07/2007	Eduarda Filipa da Silva Gonçalves	Requisitos e boas práticas de um armazém de hortofrutícolas
24/07/2007	Gonçalo Pereira Fernandes	Licenciamento de indústria alimentar multi-produto
29/09/2008	Maria Inês Vaz Lourenço	A produção de castanha de caju na Guiné-Bissau
27/10/2008	Andreia Filipa dos Santos Mendes Dias	Boas práticas Higiénico-Sanitárias e HACCP
04/12/2008	Ana Rita Antunes Colaço	Acompanhamento e monitorização do sistema HACCP numa empresa de restauração rápida
04/12/2009	Carlos Jorge de Almeida Machado	Controlo de Higiene e qualidade numa empresa de catering aéreo
16/12/2009	Marta Daniela Tomaz de Sousa	Implementação do sistema HACCP num Estabelecimento de restauração
21/12/2009	Elson Ferreira Agante	Revisão e análise do sistema HACCP na produção de vinhos espumantes elaborados pelo método Charmat
22/09/2010	Inês dos Santos Ferreira	Implementação de um Sistema HACCP em Restaurante e Pontos de Venda de Pastelaria
07/10/2010	Nádia Filipa Pinheiro Leitão	Recepção e Armazenamento de Géneros Alimentícios em Estabelecimentos de Restauração e Bebidas
29/11/2010	Eva Soraia Duarte Faustino	Consultadoria - Implementação de sistemas de segurança alimentar
15/12/2010	Raúl Manuel da Silva Botas	Actividade da câmara de provadores da ASAE
25/07/2011	Diana Raquel Viegas Nogueira de Almeida	Boas práticas de higiene alimentar no "Campo Aventura"
25/07/2011	Vanessa Daniela Morgado Ferraz	Monitorização do sistema HACCP no "Campo Aventura"
25/07/2011	Telma Henriques Vieira	Implementação da norma ISO 22000:2005 na Mr. Beef, S.A.
26/07/2011	Lorena Cunha Machado	Estudo da temperatura de embalagem dos mini bolos
18/10/2011	Cláudia Sofia Pereira Nunes	Estudos de palatabilidade animal
09/11/2011	Cristina de Vasconcelos Costa Rodrigues	Contributo para a implementação da norma ISO 22000:2005 na Faster, Lda.

Supervisão de Estágios I (Bacharelato) da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra e de Estágios profissionalizantes da Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha) [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
29/11/2011	João Pedro Cândido Vaz	Melhoria do processo produtivo da pastelaria São Silvestre
29/11/2011	Rui Justino da Silva Correia	Actividade da câmara de provadores do laboratório de bebidas e produtos vitivinícolas da ASAE
24/07/2012	Vanessa Cesário Jordão	Segurança Alimentar na restauração colectiva
25/07/2012	Mafalda Patrícia de Almeida Oliveira	Análise sensorial – painéis de consumidores na Sonae MC
03/12/2012	Ana Raquel Cabral Fonseca	Auditoria interna ao sistema de segurança alimentar em unidades de restauração colectiva
07/12/2012	Ana Plácido Henriques Ferreira	Sistema de rastreabilidade – queijaria Licínia Neves
10/12/2012	Filipa Isabel João Martins	Recrutamento e selecção de um painel de análise sensorial para avaliação de refrigerantes
17/10/2013	Daniela Costa Serrario	Controlo da qualidade alimentar em processos de transformação de frutos secos

Orientador de estágios da Licenciatura em Tecnologia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
30/07/2019	Beatriz Tomás Gonçalves	Verificação do funcionamento do sistema HACCP implementado no F&B no Casino da Figueira
10/12/2020	Beatriz Adriana de Andrade Matos Pina	Procedimentos de segurança alimentar no Continente
10/12/2020	Sílvia Raquel Rodrigues das Neves	Planos de controlo oficial da DGAV na área da segurança alimentar – produtos da pesca na produção primária

EM CURSOS TÉCNICOS SUPERIORES PROFISSIONAIS (ORIENTAÇÕES)

Orientações de Relatórios da Disciplina de Projeto do Curso de Especialização Tecnológica (CET) em Qualidade Alimentar (em colaboração com Associação Diogo de Azambuja=:

Fernandes, João, 2005. “Implementação de boas práticas e da metodologia HACCP em Queijarias Tradicionais”. Escola Superior Agrária de Coimbra.

Bandeirinha, Jorge, 2005. “Avaliação Sensorial Descritiva de Requeijão – Treino do Painel”. Escola Superior Agrária de Coimbra.

Orientações de Formações em Contexto de Trabalho – Curso de Especialização Tecnológica em Qualidade Alimentar [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Título
26/07/2010	João Pedro Fernandes Dias	Controlo da Qualidade de Produtos nos Frescos& Cª Vilamar
27/07/2011	Andreia Filipa Rodrigues Carvalho	Monitorização e verificação do plano de HACCP. Actualização da documentação do sistema de gestão.

Orientações de Formações em Contexto de Trabalho – Curso de Especialização Tecnológica em Qualidade Alimentar [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Título
28/07/2011	Daniela Pereira Marcelino	Acompanhamento e actualização do Sistema de Gestão Qualidade e Segurança Alimentar
2011	Daniel António Oliveira Eloy	Águas das Caldas de Penacova, S.A.
2011	Laetitia Luisa Martins Ferreira	Operacionalidade do sistema HACCP

ARGUENTE DE ESTÁGIOS/TRABALHOS DE FIM DE CURSO EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

EM CURSOS DE MESTRADO (ARGUENTE)

Argumentação de Estágios Profissionalizantes do Mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
08/01/2010	Cátia Fernandes Ferreira	Distribuição, Produtos Frescos (Um outro Mundo)
08/01/2010	Bruno Miguel Amaral Godinho	Implementação de sistemas HACCP. Elaboração de planos de propostas de HACCP.
08/03/2010	Gonçalo Pereira Fernandes	Manutenção e actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar de acordo com a NP EN ISO 22000:2005
23/03/2010	Dulce Margarida Alves Pinto	Estudo de implementação da Norma NP EN ISO 22000:2005
03/05/2010	Rui Bregieiro Soares	Gestão da qualidade - alimentos medicamentosos
24/05/2010	Ana Sofia Fontes Melo	Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
14/06/2010	Pedro Miguel de Noronha Nunes	HACCP - Secção de Peixaria numa Loja Recheio
15/12/2010	Inês Isabel Vieira Duarte	Revisão do Código de Boas Práticas na Ribapeixe
20/12/2012	Inês dos Santos Ferreira	Sistema de gestão da segurança alimentar numa indústria de produtos de 5ª Gama
04/03/2013	Diana Catarina Ferreira Monteiro	Produção de smoothies a partir de extracção de frutas: evolução das características físico-químicas e sensoriais
11/11/2013	Maria do Rosário Rodrigues Rocha	Segurança e qualidade alimentar na produção de massas alimentícias
03/10/2014	Daniela Filipa Nunes Moedas	Manutenção de sistemas HACCP e Auditorias Técnicas
18/12/2014	Diana Raquel Quaresma Duarte	Contributo para a análise sensorial de cafés comerciais
05/01/2015	Filipa Alexandre Marques dos Santos	Revisão do sistema de HACCP e alteração da rotulagem de produtos na indústria de pastelaria ultracongelada
06/01/2015	Mafalda Patrícia Almeida Oliveira	Metodologia CHAC no sítio das Oliveiras
03/02/2015	Diana Pedrosa Domingues	Implementação de um sistema de segurança alimentar (HACCP) numa empresa de panificação
24/02/2015	Rita Maria Taxa Turicas Farinha	Cafés FEB S.A.: Controlo da qualidade e implementação da norma ISO 9001:2008

Argumentação de Estágios Profissionalizantes do Mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
16/03/2016	Telma Luísa Teixeira Remelgado	Qualidade e segurança alimentar no fabrico de farinhas de trigo
09/12/2016	Cláudia Sofia Araújo Dinis	A metodologia 5S e Kaizen diário
15/12/2016	Diana Raquel Viegas Nogueira de Almeida	Implementação do referencial IFS Food numa linha de produção de presunto
20/11/2018	Levi Rafael Alves da Silva	Controlo do processo e qualidade
06/12/2019	Sara Ribeiro Miranda	Implementação de um sistema de segurança alimentar (HACCP) numa chocolataria

EM CURSOS DE LICENCIATURA (ARGUENTE)

Argumentação de Estágios II da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
16/02/2001	André Leite dos Santos	Estudo prévio por cura especial de "Gadus morhua"
20/12/2001	Sónia Teresa Figueiredo Fernandes	Aplicação de produtos de soro e soro desidratados no fabrico de queijo fresco e requeijão
21/12/2001	Mónica Alexandra Carvalho Soares	Fiscalização de produtos de origem vegetal
14/05/2002	Elisabete Gaspar Rodrigues	Estudo do composto de inclusão ácido clorogénico- β -ciclodextrina. Estudo preliminar de RMN-1H na prevenção do escurecimento enzimático no sumo de maçã
22/11/2002	Cláudia Patrícia Ladeira de Melo	Controlo da qualidade em restauração colectiva
28/11/2002	Marco José Pimentel Silva	Controlo da qualidade em conservas de pescado
05/12/2002	Inês Filipa Nolasco Lopes Moreira	Higiene e qualidade no serviço de alimentação e dietética de um Hospital Distrital
03/07/2003	Sandra Cristina da Cruz Marques	Abordagem ao sistema de autoccontrolo baseado na metodologia HACCP
11/07/2003	Filipa Maria Vieira Silva Guimarães	Aplicação da tecnologia de microfiltração no fabrico do queijo de ovelha a partir de leite cru
11/12/2003	Élia Andrade Vieira	Determinação dos parâmetros termodinâmicos nos compostos de inclusão de β -CD. ácido cafeico e β -CD. ácido clorogénico
11/12/2003	Margarida Luísa Rodrigues Vitória Lopes	Caracterização de compostos de inclusão baseados em ciclodextrinas com ácido gálico
03/12/2004	Teresa Paula Narciso Lourenço Almeida	Gestão de stocks numa indústria alimentar
10/12/2004	Rita da Conceição Vilão Pimenta	Produção de batatas fritas - da matéria prima ao consumidor
15/12/2004	Neuza Cristiana Ferreira da Silva	Elaboração e implementação de um plano HACCP para as unidades de abate e desmancha e suínos

Argumentação de Estágios II da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
15/12/2004	Sara Sofia Duarte Rodrigues (LEAP)	Implementação de um sistema de gestão integrada, qualidade e segurança alimentar - HACCP
21/07/2005	Rita Mariana Morais Alegre (LET)	Quinta Pedagógica "O Caracol".
27/10/2005	Ana Almas Neves	Implementação do sistema HACCP numa linha de produção de misturas para bovinos de leite (vacas leiteiras)
12/12/2005	Ricardo José Teodósio de Oliveira	Sistema de autocontrolo em padarias
13/12/2005	Andreia Reitor S. P. Tavares	Development of a new natural potato sprout inhibitor: Extraction of carvone from caraway seeds and Molecular Inclusion of carvone with cyclodextrins
29/09/2006	Claudia Gouveia	Testing the performance of domestic microwave ovens for CECO Magazine
24/11/2006	Andreia Raquel Martins da Rocha	Reaproveitamento e subprodutos de salmoura usada na salga de Bacalhau
28/11/2006	Ana Luisa Raposo Lopes	Conserva de Atum - Estudo da variação de parâmetros da qualidade
04/12/2006	Carlos Fernando da Silva Almeida	Manual de Segurança Alimentar
18/12/2006	Márcia Cristina Gomes	Implementação da metodologia HACCP no chouriço corrente colorau
30/10/2007	Daniela Maria Porfírio Rodrigues	Condições Higié Sanitárias de Estabelecimentos de Restauração e Bebidas
07/12/2007	Ana Maria Cortês	Implementação do sistema de HACCP na Faster – Produtos Alimentares
18/12/2007	Sara Patrícia Marques Oliveira	Plano HACCP numa empresa de carnes com unidade de desmancha e produção de enchido
17/11/2008	Ana Luisa da Silva Ribeiro	Implementação do sistema de auto-controlo alimentar baseado nos sete princípios de HACCP, na padaria PÃO QUENTE Lda
17/11/2008	Inês Isabel Barata Moniz	Segurança alimentar (auditorias) no Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar
24/11/2008	Bruna Clara Simões da Rocha	Análise estatística das não conformidades detectadas em diferentes estabelecimentos e suas acções correctivas
25/11/2008	Vanda Cristina Carvalho Albuquerque	Avaliação das práticas de higiene e segurança alimentar nas cozinhas da ABPG
25/11/2009	Cláudia Maria de Almeida Silva	Plano de segurança da água para consumo humano aplicado ao sistema público de abastecimento do Pinheiro da Bemposta
25/11/2009	Inês Isabel Vieira Duarte	Revisão do código de boas práticas na Ribapeixe
02/12/2009	Susana Margarida dos Santos Umbelino	Licenciamento e controlo sanitário de unidades do sector alimentar
09/12/2009	Sónia Filipa Simões Outeiro	Sistemas de autocontrolo HACCP em hotelaria e restauração
15/12/2009	Cátia Fernandes Ferreira	Distribuição de produtos frescos - Um outro mundo
15/12/2009	Bruno Miguel Amaral Godinho	Implementação de sistemas HACCP. Elaboração de planos de propostas de HACCP.

Arguente de estágios da Licenciatura em Tecnologia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra
[comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
31/10/2018	Sofia Patrícia Pimental de Sousa	Rastreabilidade e segurança alimentar na produção do almendrado
12/12/2018	Sandrina Vital Costa	Metodologia de melhoria continua aplicada na área de produção (high care)
30/07/2019	Marta Filipe Machado de Azevedo Seara	Higiene e segurança alimentar numa IPSS
04/12/2019	Nuno André Belo Amaro	Plano HACCP – Processamento de fletes de pescado
13/12/2019	Adriana Gonçalves Domingues	Revisão do sistema HACCP de um estabelecimento de restauração
19/11/2020	Ana Cristina Ferreira Dias	Segurança alimentar na Lenda da Beira – Aguardente de Medronho
19/11/2020	Pedro Tomás Oliveira Sarmento	Implementação de um sistema de segurança alimentar (HACCP) numa indústria de pescado congelado
10/12/2020	Andreia Mariza Ramos Firmino	Plano nacional de colheitas de amostras e inspeções
10/12/2020	Rui Filipe Ferreira Lopes	Plano nacional de colheita de amostras

Argumentação de Estágios I (Bacharelato) da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar e de Estágios profissionalizantes da Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha) da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
28/07/1998	Maria Cristina Figueiredo Ferreira	Verificação do Sistema HACCP – S.A.D. dos H.U.C.
17/07/1998	Maria Inês Milheiro Cunha	Aplicação da Metodologia HACCP num Matadouro de Aves
19/02/1998	Susete Margarida da Costa Raimundo	Aplicação da metodologia HACCP a uma unidade de processamento do leite do dia e leite UHT
11/03/1998	Fátima Helena Simões	Sistema de Auto-controlo baseado nos princípios HACCP e eficácia desse sistema
23/03/1998	André Marcos dos Santos	Efeito da Temperatura de Pasteurização e da Pressão de Homogeneização nas Características Físicas da Clara de Ovo.
23/03/1999	Célia Cristina Garcia Ferreira	Controlo e Desinfecção no Serviço de Alimentação e Dietética dos HUC
15/06/2000	Carla Alexandre Santos.	Ultrafiltração de leite e soro de queijo
15/06/2000	Carla Sofia Bernardes Jorge	Caracterização físico-química do queijo de ovelha curado
20/09/2000	Sérgio Paulo Pereira Leite Gouveia.	Processo Produtivo de Corn Flakes
22/11/2000	António da Silva Vieira	Ensaio de comparação entre dois tipos de maceração na produção de vinho tintos - Clássica e Carbónica

Argumentação de Estágios I (Bacharelato) da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar e de Estágios profissionalizantes da Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha) da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
15/12/2000	Susana Carla Careira Batista	Breve caracterização da composição fenólica de vinhos tintos da Bairrada
03/01/2001	Bruno Frederico Almeida Simões	Acompanhamento das acções de fiscalização realizadas pela divisão de fiscalização de produtos de origem da DRABL
10/01/2001	Sónia Gabriela Pinheiro dos Santos	Estudo de um doce tradicional de abóbora – "velharaco" – Possibilidades de introdução de melhoria tecnológica
12/01/2001	Magda Catarina Dias David	Estudo preliminar para a implementação de um sistema de garantia da qualidade segundo as NP EN ISO 9000 numa indústria de transformação de tomate
17/01/2001	Sónia Semedo Fernandes Rodrigues	Primeira contribuição para o estabelecimento do tempo de prateleira do sumo de laranja natural.
20/02/2001	Nuno Filipe Alves Ramos	Adaptação do Processo de fabrico da antiga fábrica dos Laticínios da Marofa a uma nova unidade
21/03/2001	Maria Amélia Gomes Figueiredo	Controlo da qualidade de uma fábrica de alimentos compostos para animais
13/12/2001	Mário Ângelo Veríssimo de Oliveira	Controlo da qualidade no entreposto de uma empresa de distribuição
13/12/2001	Natércia Maria de Sousa Lopes	Acompanhamento da linha de produção e controlo da qualidade em conservas de sardinha
27/09/2002	Patrícia Nazaré Luís	Processamento e Controlo da Qualidade em Produtos Cárneos, Esterilizados, Cozidos e Fumados
07/11/2002	Dora Maria Vitória Gouveia	Controlo da Qualidade na Dan Cake
02/12/2002	Paulo Alexandre Bernardes Ferreira	Controlo da Qualidade do Leitão Assado
07/10/2003	Pedro António Pereira Vicente	Licenciamento e fiscalização de estabelecimentos de comércio e armazenagem de produtos alimentares
13/10/2003	Andreia Reitor de Sá Pereira Tavares	Acompanhamento do processo de fabrico do queijo curado.
16/10/2003	Carlos Eduardo Costa da Cruz Martins	Plano HACCP no engarrafamento de vinhos produzidos na Adega Cooperativa de Vilarinho do Bairro.
26/07/2004	Ana Alexandra Pequerrucho da Silva Faria	Desenvolvimento de um novo produto – maçãs assadas
26/07/2004	Cátia Alexandra Martins Vicente Rodrigues	Avaliação do ciclo de vida de uma queijaria
26/07/2004	Rosa Maria Sacarrão Santos	Avaliação do ciclo de vida de uma queijaria
27/07/2004	Andreia Raquel Martins da Rocha	Programa de pré-requisitos para a implementação de um sistema baseado na metodologia HACCP
28/07/2004	Délia Maria Mendes Ferreira	Acções de controlo e certificação do "Borrego Beira Serra – IGP" - Elaboração do manual de procedimentos
28/07/2004	Ricardo Filipe Simões Gonçalves	Tecnologia de sumos de laranja – produtos e subprodutos
14/09/2004	Emília Floriana Ioana	Antioxidants and potato sprout inhibitors
17/06/2005	Yoahn Laurent	Codfish: Salting and Drying, content analysis
21/07/2005	Luís Miguel Neves Salgado Cortesão	Autocontrolo em Pastelaria / Padaria

Argumentação de Estágios I (Bacharelato) da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar e de Estágios profissionalizantes da Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha) da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
21/07/2005	Márcia Sofia Fernandes Raposo	Autocontrolo Alimentar em Panificação e Pastelaria
21/07/2005	Sandra Sofia Eufrásio dos Santos Pereira	Etapas Preliminares para a implementação do programa de autocontrolo alimentar
22/07/2005	Dina Ferreira da Cruz	HACCP nos Estabelecimentos Nova Gama
25/07/2005	Carla Sofia Mouta da Silva	Garantia da qualidade na área de panificação - Bimbo
25/07/2005	João Gonçalo Pimentel Silva	Monitorização dos pontos críticos de controlo numa Indústria de Conservas
30/06/2006	Jimmy Sailliot	Quantification and characterization of the microbiological flora of dry salty Codfish during and after steeps
24/07/2006	Sandra Isabel Monteiro Gonçalves	Reavaliação do plano HACCP para o “Queijo Rabaçal”
25/07/2006	Cátia Vanessa Ferreira Dos Santos	Características do ovo em casca para produção de ovo cozido
25/07/2006	Joana Margarida Rodrigues Manaia	Controlo da qualidade no refeitório do CHC
25/07/2006	Maria de Fátima Leonor Fernandes	Implementação de um sistema HACCP numa linha de produção de mini-bolos
26/10/2006	Rita Julia Gaspar Mendes	Qualidade e Segurança na Restauração Colectiva
26/10/2006	Sílvia Reis	Higiene e Segurança Alimentar na Restauração
23/07/2007	Ana Catarina Cascão Laranjeiro	Revisão do plano HACCP em batata frita
23/07/2007	Ana Luísa Pires Duarte Fernandes	Revisão do plano HACCP em produtos pré-cozinhados ultracongelados
23/07/2007	Carla Isabel Silva de Almeida	Controlo da qualidade no fabrico de queijo
07/09/2007	Ângela Sofia Gaspar Coelho	Avaliação da textura e cor de pão de mistura: “Pão do Neto”
12/09/2008	Lúcia Marlene Neves Ribeiro	Rastreabilidade e monitorização do HACCP - Salsicharia Beira Serra, Lda
22/09/2008	Andreia Filipa Cortez Mendes	Acompanhamento e monitorização do HACCP - higienização e receção
30/09/2008	Maria João Silva Marques	A produção de castanha de caju na Guiné-Bissau
05/12/2008	Patrícia Isabel Ramos Amaral	Implementação do sistema HACCP na restauração
09/10/2009	Jorge Marques dos Santos Claro.	Higiene e Segurança – Avaliação de cumprimento no sector alimentar
09/10/2009	Sara Milene Jordão Cavaleiro.	Projecto de implementação de sistema de segurança alimentar em loja de atendimento ao público.
16/10/2009	Elisa Mendes Patrício	Brisanorte – Avaliação de pré-requisitos e revalidação do plano HACCP.
28/10/2009	Diogo José da Silva Brito	Controlo e Monitorização de Processos de Produção de Hortícolas Minimamente Processados
24/11/2009	Daniela Filipa Fialho Lucas	Revisão/Implementação do sistema HACCP na Pastelaria Ribatejo e no snack-bar do Instituto Politécnico de Tomar
16/12/2009	Eliana Catarina Loureiro Dias	Auditorias na Área Alimentar - validação de um plano HACCP numa unidade de restauração

Argumentação de Estágios I (Bacharelato) da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar e de Estágios profissionalizantes da Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha) da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Tema
08/07/2010	Susana Filipa de Oliveira Cardoso	Segurança Alimentar e Rastreabilidade na Nova Gama Gourmet
29/07/2010	Vera Lúcia Luciano Afonso	Controlo estatístico de produtos pré-embalados
29/07/2010	Mara Filipa Santos Neves	Implementação do plano HACCP numa linha de processamento de biscoitos
27/09/2010	Joana Catarina Neves Ferreira	Relatório de Estágio Profissionalizante
07/10/2010	Lizi Margarete Cunha Sousa	Condições de funcionamento de estabelecimentos da área alimentar: restauração e/ou bebidas e mercearias. Principais não conformidades encontradas
25/11/2010	Catarina Sofia Duarte Rodrigues	Implementação do plano HACCP em restauração
25/07/2011	Ana Raquel Jorge Santos	Elaboração de um manual da qualidade
26/07/2011	Sara Vanessa Canelas Lages	Segurança alimentar - Mondegocontrol - Segurança Alimentar, Lda.
28/07/2011	Alzira Adelaide Monteiro Rodrigues Santos Costa	Plantas aromáticas e medicinais
26/09/2011	Soraia Ribeiro dos Santos	Preparação de um plano HACCP para implementação no fabrico de preparados de carnes de aves
03/10/2011	Fabiana Filipa Gomes da Silva Oliveira	Controlo metrológico de pré-embalados
09/12/2011	Andreia Raquel Ermitão Amaral	Secção de frutas e verduras do Jumbo de Coimbra
16/12/2011	Joana da Silva Rufino	Avaliação de quebras de peso e evolução da aw e ph a longo da cura de enchidos de porco preto
24/07/2012	Inês Isabel França Ricardo	Monitorização das boas práticas e de fabrico em ambiente hospitalar
26/07/2012	Carlos Alberto Vázques Pereira	Análise e modelagem matemática da demolha do bacalhau
12/10/2012	Daniela Santos da Costa Canas	Boas práticas de higiene na restauração colectiva (Gertal)
15/11/2012	Ana Catarina Ferreira Teixeira	Processo de produção do queijo de ovelha curado 4Quintas e implementação do HACCP
04/12/2012	Vânia Agostinho	Acompanhamento do processo de produção e implementação do sistema HACCP no queijo de ovelha
10/12/2012	Filipa Isabel Catarino Gonçalves	Higiene e segurança alimentar em estabelecimentos de restauração e bebidas
29/07/2013	Nádia Brites Moreira	Relatório de estágio profissionalizante na Lusiaves, unidade fabril da Marinha das Ondas
05/12/2013	Sandra Vanessa Norberto Vilelas	Implementação dos pré-requisitos e execução do plano HACCP de produtos IV gama
12/12/2013	Sandrina Marisa dos Santos Carvalheiro	Boas práticas numa sala de desmancha e avaliação do aumento de temperatura do produto na sala
29/07/2014	Marilisa Fino de Almeida	Funcionamento do departamento de microbiologia da empresa Globalab

Argumentação de Formações em Contexto de Trabalho – Curso de Especialização Tecnológica em Qualidade Alimentar [comprovativo P5]

Defesa	Aluno	Título
26/11/2009	Cristina Maria Veiga Seabra	Implementação do programa de pré-requisitos e do plano HACCP num estabelecimento de alimentação colectiva
26/01/2010	Andreia Alexandre das Neves Alves	Revisão do Sistema HACCP no Chouriço
27/07/2011	Vânia Sofia Silva Gomes	Acompanhamento de visitas a clientes na ACIFF na área da consultoria em higiene e segurança alimentar
27/07/2011	Cátia Alexandra Moreira Santos	Controlo de qualidade de produtos de pastelaria
27/07/2011	Ricardo Leonel Lopes dos Santos	Tarefas no âmbito do controlo da qualidade de um hipermercado
15/09/2011	Patrocínio da Silva Mendes Barradas	Implementação de um sistema HACCP
19/07/2012	Diana Helena Gomes Gírio	Segurança alimentar na Indústria de carnes da Gândara
19/07/2012	Vanessa Alexandra de Almeida Albino	Análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP) no pastel de bacalhau
26/07/2012	Ana João Batista Silva Sousa	Controlo da qualidade da empresa Supermacieira - Intermaché

III. OUTRAS ATIVIDADES DE CARACTER PEDAGÓGICO

LECIONAÇÃO DE CURSOS DE FORMAÇÃO OU OUTRAS FORMAÇÕES NÃO CONTABILIZADA COMO DISTRIBUIÇÃO DE SERVIÇO DOCENTE DA ESAC

20 a 22 de junho de 1996. Lecionação do módulo “Novas Tecnologias” do curso de Pós-graduação em Tecnologia Alimentar na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal. [comprovativo P13e]

1998. Lecionação de um curso, de duração de 64 horas formação, para formação de um painel de provadores de Queijo da Serra na ANCOSE, Oliveira do Hospital. Julho de 1998. [comprovativos P13f]

1999. Lecionação de ação de Formação "Qualidade do Leite". Projeto Polifemo - Desenvolvimento Agroindustrial do Sector dos Lacticínios. Lecionação do módulo - Aplicação da metodologia HACCP à recolha e transformação do leite (6 horas de formação). Dezembro.

2000. Lecionação de curso de Formação e Treino do Painel de Provadores do Queijo Rabaçal - ADSICÓ, Penela. Março/Abril [comprovativo P13i]

2002. Organização e Lecionação de Ação de formação em HACCP para técnicos da Direção Regional da Agricultura no âmbito do Projeto AGRO 44 realizada na Escola Superior Agrária de Coimbra de 12 a 13 de novembro de 2002. [comprovativo P13g]

2002. Organização e Lecionação Ação de formação em HACCP para técnicos da Direção Regional da Agricultura no âmbito do Projeto AGRO 44 realizada nas instalações da DRABL em Viseu de 26 a 27 de novembro de 2002. [comprovativo P13h]

2007. Quatro missões como “Short Term Expert” na Component 4. (Sector specific guides are prepared, distributed and introduced) do Twinning Project TR 2004 IB AG 02 “Restructuring and Strengthening of the Food and Control System in Turkey” (Lecionação de ações de formação com a duração de uma semana, cada, a elementos ligados à fiscalização da segurança alimentar na Turquia)

- Burdur, Turquia, 15 a 19 de janeiro de 2007; [comprovativo P13a]
- Elazig, Turquia, 7 a 11 de maio de 2007; [comprovativo P13b]
- Karammarash, Turquia, 17 a 21 de setembro; [comprovativo P13c]
- Tekirdag, Turquia, 1 a 5 de outubro de 2007. [comprovativo P13d]

CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE CARÁCTER PEDAGÓGICO

Formador Certificado pelo Conselho Científico-Pedagógico de Formação Contínua, para formação contínua de professores nas áreas e domínios - A12 Ciências Físico-Químicas; A48 Química e A52 Técnicas de Agro-Pecuária - Registo CCPFC/RFO-05295/98. [comprovativo P14]

CRIAÇÃO OU RESPONSABILIDADE NA GESTÃO DE LABORATÓRIOS DE APOIO AO ENSINO

Responsável pelo Laboratório de Análise Sensorial da Escola Superior Agrária de Coimbra [comprovativo P15]

PUBLICAÇÕES DE CARÁCTER PEDAGÓGICO COM ISBN

João Noronha e Paulo Baptista, 2003. “Segurança alimentar em estabelecimentos agro-alimentares: Projecto e construção”. Forvisão - Consultoria em formação integrada, 1ª Edição. ISBN 972-99099-1-1. [comprovativo P16b]

Paulo Baptista, **João Noronha**, João Oliveira e Jorge Saraiva, 2003. “Modelos genéricos de HACCP”. Forvisão - Consultoria em formação integrada, 1ª Edição. ISBN 972-99099-5-4. [comprovativo P16a]

Noronha, J.F., Santos, C. Malta, M.C., Azevedo, H.P.C.; Henriques, C.S.F., Madanelo, J.P.H.L., Cabral, A.C., Cabral de Almeida, J.L., Oliveira, M.J.D.A, Amaral, M.S., Rodrigues, R.M.C., Sampaio, F.F.A., Branco, J.F., Melo A.C e Guerra, J., 2006. “Boas práticas de fabrico em queijarias tradicionais”. Escola Superior Agrária de Coimbra. ISBN 972-99205-1-6 [comprovativo P16c]

3 -OUTRAS ATIVIDADES RELEVANTES

I. PARTICIPAÇÃO EM ÓRGÃOS DE GESTÃO EM INSTITUIÇÕES DO ENSINO SUPERIOR

DIRIGENTE EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

Presidente da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra de 5 de maio de 2014 até 15 de maio de 2018. [comprovativo OA1a]

Presidente da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra desde 15 de maio de 2018. [comprovativo OA1b]

COORDENADOR DE CURSO OU PRESIDENTE DE DEPARTAMENTO EM INSTITUIÇÃO DO ENSINO SUPERIOR

[Cargos exercidos na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra]

Diretor do Curso de Licenciatura em Engenharia Alimentar de 18 de junho de 2013 a 7 de julho de 2014 [comprovativo OA2c]

Diretor do Curso de Licenciatura em Engenharia Alimentar de 30 de abril de 2010 a 18 de junho de 2013 [comprovativo OA2b]

Presidente do Conselho do Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentar de 25 de junho de 2010 a 18 de maio de 2012 [comprovativo OA2d]

Presidente do Conselho do Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentar de 9 de novembro de 2017 a 19 de março de 2009 [comprovativo OA2e]

Coordenador do Curso de Especialização Tecnológica em Qualidade Alimentar de 27 de outubro de 2009 a 31 de julho de 2010 [comprovativo OA2a]

Coordenador científico do Curso de Especialização Tecnológica (CET) – Qualidade Alimentar, promovido pela Associação Diogo de Azambuja e com a participação da Escola Superior Agrária de Coimbra. 2004/2005 [comprovativo OA2f]

PRESIDENTE EM ÓRGÃOS DE GESTÃO COLEGIAIS ESTATUTÁRIOS DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR

Presidente do Conselho Técnico Científico da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra de 20 de janeiro de 2012 a 15 de janeiro de 2014 (2 anos) [comprovativo OA3]

MEMBRO EM ÓRGÃOS DE GESTÃO COLEGIAIS ESTATUTÁRIOS DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR

Membro da Assembleia de Representantes da ESAC de 18 de fevereiro de 2004 a 6 de dezembro de 2006 [comprovativo OA5a]

Membro da Assembleia de Representantes da ESAC de 6 de dezembro de 2006 a 19 de novembro de 2009 [comprovativo OA5b]

Membro da Assembleia de Representantes da ESAC de 19 de novembro de 2009 a 9 de dezembro de 2013 [comprovativo OA5c]

Membro por inerência do Conselho Científico da ESAC de 19 de novembro de 2003 a 19 de novembro de 2009. [comprovativo OA5d]

Membro do Conselho Técnico Científico da ESAC de 10 de janeiro de 2012 a 10 de janeiro de 2014. [comprovativo OA5d]

Membro do Conselho Pedagógico - Representante dos assistentes da Licenciatura em Engenharia Alimentar. Mandato 1999/2000. [comprovativo OA5f e OA5g]

Membro do Conselho Pedagógico - Representante dos assistentes da Licenciatura em Engenharia Alimentar. Mandato 2000/2001. [comprovativo OA5h e OA5i]

II. AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Obteve avaliação de desempenho “Excelente” nos anos de 2010 a 2019 (10 anos). [comprovativos OA6a; OA6b; OA6c; OA6d; OA6e e OA6f]

III. ATIVIDADES DE CONSULTORIA

RESPONSÁVEL/LÍDER DE TRABALHOS/PROJETOS

Em 2017 no Centro de Tecnologia Alimentar da Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, e no âmbito das suas funções, participou num conjunto de consultorias e prestações de serviços: [comprovativo C31i]:

- Apoio a Certificação pela norma NP ISO 9001 e apoio à Implementação do sistema HACCP na Vieira de Castro
- Preparação das candidaturas da Vieira de Castro ao PEDIP II
- Gestão da formação, Preparação e Gestão do dossier de formação e participação nas atividades de formação de ativos na Vieira de Castro
- Preparação de um Brokerage Event para a Agência de Inovação
- Divulgação do programa CRAFT/MET Aquacultura e transformação do pescado e envolvimento de quatro empresas no programa – Prestação de serviços à JNICT
- Participação no estudo do setor alimentar promovido pelo consórcio SPI/FIPA
- Participação no Estudo estratégico para o setor dos laticínios – Elaboração de um estudo estratégico para a ANIL
- Elaboração de materiais de formação para a ANIL
- Consultoria na implementação do sistema HACCP para a Belamar- Implementação do sistema HACCP para uma conserveira

Na Escola Superior Agrária de Coimbra Serviços participou num conjunto de ações de consultoria e prestações de serviço à comunidade na área da análise sensorial (treino de painéis de provadores - Queijo Serra da Estrela e Rabaçal e ações de formação, Caracterização sensorial do Pastel de Tentúgal,

Caracterização sensorial do Grelo da Gândara) e HACCP (consultoria na implementação de sistemas e ações de formação).

- Organização e Lecionação de ação de formação para técnicos – Sensibilização para a Análise Sensorial. Direção Regional de Agricultura da Beira Litoral/Projeto PAMAF-IED 3025. 14 de maio 1999. [OA19b]
- 2000. Lançamento de serviço de consultoria à implementação de sistemas HACCP – Parceria entre o Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentares da ESAC com a empresa com FQA, Lda. Abril 2000. Neste âmbito prestou consultoria a duas empresas conforme comprovativo. [comprovativo OA10a]
- Fevereiro de 2010. Realização de uma auditoria de diagnóstico ao laboratório Qualiteste em Santarém (análise sensorial) para identificação de eventuais não conformidades (NP EN ISO 17025) ou oportunidades de melhoria em relação a Normas de ensaios sensoriais e Manuais de Boas Práticas do sector. Auditoria realizada por solicitação da IQA, sistemas de Gestão da Qualidade Lda. [comprovativo OA10c]
- 2012/2013 Colaboração na prestação de serviços à empresa Leal e Soares, Ida. “Produção da alface ao ar livre em cultivo de outono”. Realização de trabalhos na área da análise sensorial [comprovativo OA11a]

MEMBRO EQUIPA/COAUTORIA DE TRABALHOS/PROJETOS

De 1 de janeiro 1995 – 30 de novembro de 1995 – Como Investigador na empresa “Campden & Chorleywood Food and Drink Research Association”, desenvolveu de um programa de computador, de interface “amigável” (user-friendly), para estabelecer e avaliar processos de esterilização de enlatados, incluindo a avaliação de desvios no processo e otimização de processos de esterilização (CTemp) [comprovativo OA11]

IV. PARTICIPAÇÕES EM JÚRIS E AÇÕES DE DIVULGAÇÃO

MEMBRO DE JÚRIS DE PROCEDIMENTOS

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Rosa Isabel Marques Mendes Guilherme, na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 20 de janeiro de 2015. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Pedro D’Almeida Monteiro Pinto Bravo, na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 13 de março de 2015. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a David Manuel Gama Simões Gomes, na Área das Indústrias Alimentares (CNAEF 541). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 9 de julho de 2015. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Rosinda Leonor dos Santos Pato na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 28 de outubro de 2015. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Sandra Cristina de Oliveira Pinto Gamboa na Área da Biologia e Bioquímica (CNAEF 421). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 20 de janeiro de 2016. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas requeridas por Teresa Maria Pinto Coelho Amado de Vasconcelos para avaliação da competência pedagógica e técnico-científica para o desempenho das funções de professor coordenador na área disciplinar de Ciências do Ambiente da Escola Superior Agrária de Coimbra. 23 de maio de 2016 [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas requeridas por Maria Isabel Ribeiro Dinis para avaliação da competência pedagógica e técnico-científica para o desempenho das funções de professor coordenador na área disciplinar de Ciências Sociais e Humanas da Escola Superior Agrária de Coimbra. 30 de maio de 2016 [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas requeridas por Maria do Carmo Rosa Lopes para avaliação da competência pedagógica e técnico-científica para o desempenho das funções de professor coordenador na área disciplinar de Ciências do Ambiente da Escola Superior Agrária de Coimbra. 23 de maio de 2016 [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Filipe António Miranda de Melo na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 9 de dezembro de 2015. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Sandra Maria Dias dos Santos, na Área das Indústrias Alimentares (CNAEF 541). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 17 de outubro de 2016. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Manuel Augusto Correia Nunes na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 24 de fevereiro de 2017. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Luís Carlos da Costa Coelho na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 26 de junho de 2017. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Maria Domingas de Oliveira Gonçalves na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 4 de setembro de 2019. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Vitor Manuel Batista de Moura Carvalho na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 23 de maio de 2019. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Francisco José Matias Marques na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 5 de julho de 2019. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Helena Maria Martins Simão na Área das Tecnologias do Ambiente (CNAEF 851). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 25 de setembro de 2019. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Maria Domingas de Oliveira Gonçalves na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 12 de dezembro de 2019. [comprovativo OA13a]

Presidente de júri de concurso para recrutamento de um professor adjunto para a área científica de Ciências Físicas, da Escola Superior Agrária de Coimbra, aberto pelo edital n.º 762, publicado no Diário da República n.º 129/2020, 2.ª série, de 6 de julho [comprovativo OA13a e OA13c]

Presidente de júri de concurso para recrutamento de um professor adjunto para a área científica de Indústrias Alimentares e Tecnologia dos Processos Químicos, da Escola Superior Agrária de Coimbra, no âmbito do programa de regularização extraordinária de vínculos precários, publicado na Bolsa de Emprego Público, através do aviso com o código de oferta OE202007/0211, em 10 de julho de 2020. [comprovativo OA13a e OA13c]

Presidente de júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Rui Manuel Pires Amaro na Área da Produção Agrícola e Animal (CNAEF 621). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 1 de outubro de 2020. [comprovativo OA13a]

Presidente do júri das provas para atribuição do Título de Especialista a Susana Maria Mendes Silveira na Área das Ciências do Ambiente (CNAEF 422). Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra, 2 de dezembro de 2020. [comprovativo OA13a]

V. PARTICIPAÇÃO EM COMISSÕES, GRUPOS DE TRABALHO E OUTRAS AÇÕES DE ÍNDOLE PROFISSIONAL

PARTICIPAÇÃO EM PROCESSOS DE ACREDITAÇÃO, AVALIAÇÃO E AUDITORIAS

Membro da Subcomissão de autoavaliação da Escola Superior Agrária de Coimbra (24 abril 1998) [OA16b]

Participação no processo autoavaliação da Licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar (2003)

Responsável pela submissão da proposta de curso de Licenciatura em Tecnologia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra e responsável pela implementação do ciclo de estudos [comprovativo OA16a]

PARTICIPAÇÃO EM GRUPOS DE TRABALHO/COMISSÕES DE CARÁTER TÉCNICO, POR INDICAÇÃO DE ÓRGÃO COMPETENTE

Coordenador do Gabinete de Estudos e Planeamento da Escola Superior Agrária de Coimbra. (15 outubro de 1998 a 22 de maio de 2000) [comprovativo OA18d]

Membro do grupo de trabalho para o lançamento de cursos de formação avançada na ESAC (Formação 2004) [comprovativo OA18e]

Gestor da Qualidade da ESAC de 18 de novembro de 2004 a 27 de julho de 2007. Nomeação pelo Conselho Diretivo da Escola Superior Agrária de Coimbra. Voto de Louvor. [comprovativo OA18a e OA18b]

Representante da ESAC e Vogal da Direção da CoimbraMaisFuturo – Associação de Desenvolvimento Local de Coimbra 2014 a 2018 e a partir de 2018 [comprovativo OA18c]

Membro do Órgão de Gestão do Programa de Fundos Comunitários Coimbra 2020 - LEADER/DLBC, 2016 a 2017 e a partir de 2018. [comprovativo OA18c]

ORGANIZAÇÃO DE CURSOS LIVRES/CURSOS DE FORMAÇÃO CONTÍNUA/OUTROS CURSOS NÃO CONFERENTES DE GRAU

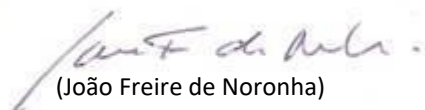
Organização e lecionação de um curso de Iniciação à Análise Sensorial dirigido aos membros da Confraria do Queijo Serra da Estrela na sua sede em Oliveira do Hospital em 14 de fevereiro de 2014 [comprovativo OA19a]

Lecionação no Módulo de Matérias relativas à Segurança Alimentar, da área científica “Higiene e Segurança dos Alimentos (HACCP)” no Mestrado em Saúde Pública Veterinária da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa. 23 de maio de 2003. [comprovativo OA19b]

PARTICIPAÇÃO EM UNIDADES DE INVESTIGAÇÃO

Investigador integrado no Centro de Estudos de Recursos Naturais Ambientais e Sociedade (CERNAS) UID – FCT, pertencendo ao grupo de investigação CEA- Ciência e Engenharia Alimentar de 2004 a 2013. [comprovativo OA26]

Coimbra, 5 de março de 2021



(João Freire de Noronha)