

Ata

da apreciação preliminar do júri das provas para a atribuição do título de especialista requeridas pela
Mestre Cláudia Maria de Assis Marcos Azevedo

A Mestre Cláudia Maria de Assis Marcos Azevedo, docente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, solicitou ao Instituto Politécnico de Santarém (IP Santarém) a realização das provas para atribuição do título de especialista na área científica das “Indústrias Alimentares – Ciência dos Alimentos” (CNAEF 541), conforme requerimento junto ao processo, acompanhado do respetivo currículo, com indicação do percurso profissional, das obras e dos trabalhos efetuados e das atividades científicas, tecnológicas e pedagógicas desenvolvidas, bem como do trabalho de natureza profissional a que se refere a alínea b) do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 206/2009, de 31 de Agosto, intitulado “A produção alimentar como resposta de sustentabilidade social”.

Pela aplicação do n.º 2 do art.º 14 do Regulamento N.º 445/2010 do IP Santarém (DR n.º 95, 2.ª Série, de 17-05-2010), a admissão às provas é precedida de uma apreciação preliminar do júri, com o objetivo de verificar se o candidato satisfaz as condições de admissão, a que alude o art.º 6 do mesmo Regulamento, à exceção da alínea a) que é da competência do Presidente do IP Santarém (n.º 4 do art.º 8) e se o trabalho apresentado se insere na área para que foram requeridas as provas (alínea b) do n.º 14).

Não tendo havido despacho de indeferimento liminar, por parte do Presidente do IP Santarém, tal apreciação preliminar, de carácter eliminatório, é objeto do presente relatório.

Não obstante o referido anteriormente, o presidente do júri, Professor Coordenador António do Patrocínio Amaral de Azevedo, considerou que constitui obrigação do júri, avaliar, em sede de análise, todos os requisitos respeitantes à admissão dos candidatos, tendo, nesse sentido, solicitado aos membros do júri que se pronunciassem, expressamente, sobre os anos de experiência profissional da candidata.

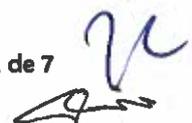
Apreciados os documentos, os membros do júri emitiram os seguintes Pareceres:

1. O Professor Coordenador Jubilado, Doutor João da Silva Boavida Canada considerou que a Mestre Cláudia Maria de Assis Marcos Azevedo, satisfaz as condições de admissão a que alude o art.º 6 do citado Regulamento, uma vez que “a candidata detém formação inicial superior, mais de 10 anos de experiência profissional e um currículo profissional de qualidade e relevância comprovadas para o exercício da profissão na área CNAEF 541 – Indústrias Alimentares”. Fundamentou o seu Parecer referindo que a candidata é Licenciada em Medicina Veterinária (2002), Mestre em Biologia Molecular Humana (2010), membro ativo da Ordem dos Médicos Veterinários. Na sua experiência profissional destacou que, a mesma, é gestora de projetos e consultoria, na área da produção alimentar, na Instituição Privada de Solidariedade Social Vale de Acór, desde 2015, tendo participado, desde 2012, em muitas outras atividades com diversas entidades/instituições do âmbito agro-alimentar, designadamente, a Escola Superior de Tecnologia de Hotelaria e Turismo do Estoril, a Associação para o Desenvolvimento do Património de Mértola, a INOVISA, o Mercado de Sabores do Continente e a Câmara Municipal de Palmela. Participou, desde 2002, em vários Congressos e Seminários do âmbito alimentar. Por sua vez, considerou que o trabalho apresentado “A produção alimentar como resposta de sustentabilidade social” é de natureza profissional e no âmbito da área para que foram requeridas as provas, descrevendo procedimentos e resultados obtidos na colaboração profissional da candidata com a Associação Profissional Vale de Acór.

2. O Professor Coordenador, Doutor António José Faria Raimundo, considerou que à falta de padrão escrito, legal ou local do IPSantarém, a candidata, Mestre Cláudia Maria de Assis Marcos Azevedo, reúne condições para acesso às provas para obtenção do grau de especialista, tendo fundamentado com o Parecer que aqui se reproduz na íntegra: “A candidata formou-se em medicina veterinária em 2002, ou seja, há cerca de 16-17 anos.

A profissão médico-veterinária, quer através da formação dos técnicos quer do que está consagrado na lei e no código deontológico da profissão, tem funções nas mais diversas áreas, a que o abecedário Português, provavelmente, hoje em dia, já não chegará para abarcar na sua totalidade. Muitas desviam-se, desde sempre, do estereotipo da medicina do animal – como a sociedade de rua, em geral, considera -, extravasando para áreas totalmente relacionadas com as indústrias alimentares, entre outras. Os médicos-veterinários na sua formação têm unidades curriculares que envolvem tecnologia alimentar e análise química e microbiológica dos alimentos (pelo menos de origem animal). Como se prova até pelo nosso trajeto pessoal, que começou em

cit
GHT
PC
DA



clínica, produção e sanidade animal numa empresa em que era obrigado a participar em diversas etapas da cadeia mais à frente. Como por exemplo higiene e segurança alimentares, rendimentos de carcaça e em carne e na transformação industrial, comportamento da carne nos processos de transformação e classificação de carcaças e inspeção dos animais abatidos provenientes das explorações de que era responsável.

Os médicos-veterinários, municipais e outros, estão articulados com as autoridades de saúde (humana) e as suas atividades são geridas por, entre outras entidades, a Direção Geral de Alimentação e Veterinária, pelos factos que até aqui enunciamos. São incluídos em processos de licenciamento e de controlo das mais diversas atividades, nomeadamente de empresas/indústrias alimentares. Mesmo como profissionais independentes, a recibo verde. Os médicos veterinários incluídos em clínicas como assalariados ou em atividade independente são requisitados para exercerem serviços em indústrias alimentares. Os médicos veterinários militares trabalham em áreas das indústrias alimentares. Por experiência pessoal sabemos que durante o serviço militar obrigatório tivemos, muito mais que atender do que somente à saúde animal de animais de desporto e proteção, fomos responsáveis pela higiene das instalações na unidade em que fomos chamados, entre outras, à tarefa diária de acompanhar a cozinha e o aprovisionamento de alimentos, bem como acompanhar o comandante da unidade em todos assuntos relacionados com a segurança e a qualidade alimentares. A manutenção militar, desde a sua formação, sobretudo a partir da guerra colonial (até há algum tempo atrás), inclui nos seus quadros técnicos e de comando médicos veterinários militares que tiveram funções não só relacionadas com a segurança dos alimentos (de origem vegetal e animal), mas também na tecnologia na área das indústrias alimentares. Ainda hoje existe um laboratório militar na área da bromatologia (entre outros muitos aspetos associados à área alimentar).

A candidata é, ainda, Mestre em biologia molecular humana (2010), que é uma formação que tem aplicações na área científica à qual se candidata. Pessoalmente, estamos num projeto de investigação na área da higiene e da segurança alimentar em que se utilizam técnicas de biologia molecular, com todo interesse alimentar, e de um cada vez maior interesse no controlo de contaminações em ambientes industriais e nos próprios produtos.

Desde a obtenção da sua licenciatura que a candidata, em parte do seu percurso exerceu funções em clínicas, nessas exerceu atividades de laboratório em análises clínicas. As análises clínicas em medicina veterinária incluem, no seu leque de parâmetros, nomeadamente ao nível da

parasitologia e da microbiologia, a possibilidade de detetar agentes associáveis à contaminação cruzada de alimentos, quer através do consumo de produtos de origem animal contaminados quer através do contacto como os animais de companhia. Pessoalmente essas são matérias que ensinamos aos nossos estudantes e das quais há sessões práticas.

Durante cerca de ano e meio (2006-2007) teve funções em empresa da área da alimentação animal. A alimentação animal tal como a doença animal, entre outros, têm técnica, científica e legalmente de ser incluídas nas indústrias alimentares, uma vez que os animais e as plantas que dão origem aos alimentos para humanos – por via do que na sua produção lhes é incorporado – são vias de introdução de perigos diversos na cadeia alimentar. As empresas de alimentação animal, mesmo em Portugal, foram, por isso, das primeiras a aderirem ao sistema HACCP (e de forma consequente e atualizada). Os aspetos nutricionais, das formulações, atendem também à manutenção da higiene e da segurança alimentares na cadeia alimentar, através da modulação de diversos parâmetros físicos, químicos, bioquímicos e outros, também usados em controlo de alimentos para consumo humano.

Em 2008 a candidata efetuou estágio extracurricular de acompanhamento de tarefas do Gabinete Médico-Veterinário da Câmara Municipal do Seixal, na área de Saúde e Bem-Estar Animal e Segurança Alimentar. O que reforça as afirmações que acima produzimos relativamente às atividades dos médicos veterinários relacionadas com indústrias alimentares e alimentação animal e humana em geral.

A amálgama de atividades que exerceu na ESHTe foram não somente na área da higiene e segurança alimentar, mas também noutras de índole alimentar ligadas à tecnologia dos alimentos – a não ser que se ponham em causa a metodologia de recrutamento e os pareceres que ao longo dos anos permitiram à candidata migrar pelas funções (as coordenação de cursos e participação em projetos) em que migrou – denotam – para além da continuação dum percurso anterior na área das indústrias alimentares – ser uma prova de que a profissão médico-veterinária, pela sua formação básica, permite o recrutamento dos técnicos para áreas alimentares alargadas.

A candidata revela ainda outro aspeto importante. Enquanto muitos dos técnicos nas indústrias alimentares se limitam a atividades laboratoriais – de análise ou de investigação – e conhecimentos e competências somente de tecnologia alimentar (na maior parte das vezes relativamente a um só grupo alimentar, ou até pormenores relativos a esse grupo alimentar), a candidata detém

Cody
GTT
Re
AA
72
[Signature]

experiência e capacidade para entender a aplicação da tecnologia a um negócio alimentar em todas as vertentes, incluindo a gestão.”

3. A Professora Adjunta, Doutora Olga Maria Reis Pacheco de Amaral considerou que a candidata, Mestre Cláudia Maria de Assis Marcos Azevedo não satisfaz as condições de admissão às provas, tendo fundamentado que a mesma não possui “...no mínimo, 10 anos de experiência profissional no âmbito da área para que são requeridas as provas”, tendo contabilizado, como experiência profissional, os períodos correspondente entre 2012-2014 (Gestora de projetos da Unidade Especializada de Inovação em Artes Culinárias integrada no Núcleo de Inovação e Empreendedorismo da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril) e de 2015 até ao presente (na Instituição de Solidariedade Social – Vale de Acór, como Gestora de projetos de Produção Alimentar para a área alimentar nos âmbitos da Higiene e Segurança Alimentar e Desenvolvimento de Produto).

Na apreciação do currículo profissional, considerou igualmente que o mesmo não expressa, de forma inequívoca, um percurso profissional de qualidade e de comprovada relevância na área para a qual são requeridas as provas (i.e. CNAEF 541; Indústrias Alimentares – Ciência dos Alimentos).

4. O Professor Adjunto, Doutor Rui Manuel Machado Costa considerou que a candidata, Mestre Cláudia Maria de Assis Marcos Azevedo não satisfaz as condições de admissão às provas, por não possuir 10 anos de experiência profissional, na área em que são solicitadas as provas (i.e. CNAEF 541; Indústrias Alimentares – Ciência dos Alimentos) e o trabalho apresentado apenas se insere, parcialmente, na área 541, demonstrando conhecimento bastante limitado nessa área. Considerou ainda que a formação académica foi obtida numa área afim à das Indústrias Alimentares – Ciência dos Alimentos (i.e. CNAEF 541), sendo o seu currículo mais revelante no que toca à investigação e ensino, do que propriamente na área profissional.

Considerou ainda que “o trabalho - As Cestas da Bica- demonstra que a candidata tem alguns conhecimentos em reabilitação e respectivas metodologias, agricultura, gestão de pequena empresa e comercialização, mas não tem qualquer demonstração de conhecimento na área 541”. Salientou, por sua vez que, o “ trabalho nos gelados demonstra que a candidata possui alguns conhecimentos na área 541, nomeadamente em química da produção de gelados e alguns conhecimentos de análise sensorial. No entanto, não refere nada para além da composição, não

Costa
L
R
A
L
A

expandindo a componente tecnológica, nem a componente de segurança alimentar, que não é abordada nos seus conceitos fundamentais.”

5. O Mestre João Leopoldo Fontainhas de Sousa Cristina considerou que a candidata, Mestre Cláudia Maria de Assis Marcos Azevedo satisfaz as condições de admissão às provas, tendo currículo suficiente para se candidatar à obtenção do título de especialista.

Tendo manifestado alguma apreensão sobre se o trabalho realizado (pela candidata), no âmbito da nutrição e produção animal, se poderia considerar na área das Indústrias Alimentares-Ciências dos Alimentos (CNAEF 541), considerou, ainda assim, que dada a sua licenciatura em Medicina Veterinária determinar, forçosamente, lidar com alimentos, quer seja em inspeção sanitária, prevenção de questões de segurança alimentar ou tecnologia propriamente dita, ao que acresce o trabalho, muito positivo, que realizou nos últimos sete anos e, até porque a prestação das provas perante o júri, poderá servir para aquilatar algumas questões essenciais e conduzir a uma decisão mais fundamentada por parte do júri, o seu Parecer é de admitir a candidata às provas solicitadas.

Estabelece o do n.º 4 do art.º 13 do Regulamento N.º 445/2010 do IPSantarém (DR n.º 95, 2.ª Série, de 17-05-2010), que o presidente do júri só vota “Quando seja professor em áreas do conhecimento relevantes para o exercício na área profissional em que são realizadas as provas...” e “Em caso de empate”. Nesse contexto, e considerando que a natureza do próprio conceito de “atividade profissional” é de recorte indeterminado, obrigando a concluir-se que certas aferições só poderão ser casuísticas, temperados e ponderados os elementos de facto que caracterizem e definam a situação concreta e que aconselhem, ou não, à sua subsunção à norma, o presidente do júri, cuja formação é diferente daquela para que são solicitadas as provas, não emitiu Parecer.

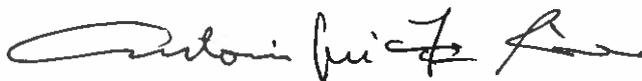
Nestes termos, o júri considerou, em cumprimento do estabelecido no n.º 1 e no n.º 5 do art.º 13 do Regulamento n.º 445/2010, por três votos a favor e dois contra, estarem reunidas as condições necessárias para a tramitação subsequente do presente procedimento, nomeadamente a notificação à candidata da deliberação final do júri da sua admissão às provas e da marcação das mesmas de acordo com o disposto no artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 206/2009, de 31 de Agosto e do artigo 15.º do Regulamento n.º 445/2010, publicado no Diário da República, 2.ª Série, n.º 95, de 17-05-2010.

O Presidente do júri

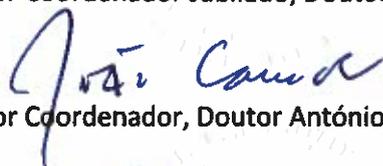


Professor Coordenador, Doutor António do Patrocínio Amaral de Azevedo

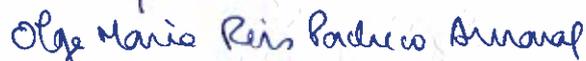
Os Vogais



Professor Coordenador Jubilado, Doutor João da Silva Boavida Canada



Professor Coordenador, Doutor António José Faria Raimundo

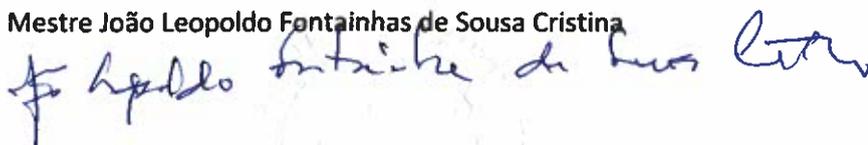


Professora Adjunta, Doutora Olga Maria Reis Pacheco de Amaral



Professor Adjunto Doutor Rui Manuel Machado Costa

Mestre João Leopoldo Fontainhas de Sousa Cristina



Escola Superior Agrária de Santarém, 05 de Fevereiro de 2019