

RESUMO CURRICULAR



1. Dados Pessoais

Nome:	Fernando Jorge Gonçalves	
Título ou Categoria profissional	Eq. Assistente	
Instituição	Escola Superior Agrária – Instituto Politécnico de Viseu	

2. Formação académica

Grau	Ano	Nome do curso ou área científica	Instituição
Licenciatura	1997	Química Alimentar	Univ. Aveiro
Mestrado	2001	Química dos Produtos naturais e Alimentos	Univ. Aveiro

3. Experiência profissional mais relevante

- Docente da Escola Superior Agrária- Instituto Politécnico Viseu (desde 1999).
- Membro do Concelho Científico da Escola Superior Agrária de Viseu (2005 a 2007).
- Técnico de laboratório, pelo projecto PAMAF nº 2054 - "Influência da Maceração Pelicular na Qualidade dos Vinhos Brancos da Bairrada". (1998)
- Bolseiro do Departamento de Química da Universidade de Aveiro pelo projecto PAMAF nº6039 - "Caracterização do Aroma Varietal de Duas Castas da Região Vitivinícola da Bairrada: Maria Gomes e Bical" (1997)

4. Principais actividades de investigação

A desenvolver trabalhos para a obtenção do grau de Doutor, com a tese intitulada "Caracterização dos Compostos Bioactivos do Resíduo Resultante da Destilação Vínica com vista à sua Valorização".

Desenvolvimento de actividades na área da Química e da Enologia, nomeadamente:

- Caracterização de polissacarídeos presentes no vinho.
- Determinação da composição fenólica de vinhos e derivados.
- Avaliação de práticas enológicas na actividade antioxidante de vinhos

5. Publicações mais relevantes

- **Gonçalves, F.J.** and Jordão, A.M. Influence of Different commercial Fining Agents on proanthocyanidin fraction and Antioxidant Activity OF a Red Wine From Baga Grapes. Journal international des Sciences de la Vigne et du Vin, 2009, 43 (2).
- **Gonçalves, F.J.** e Jordão, A.M. Changes in antioxidant activity and proanthocyanidin fraction of red wine aged in contact with Portuguese (Quercus pyrenaica Willd.) and American (Quercus alba L.) oak wood chips. Italian Journal of Food Science, (2009), 1, 21, 51-64.
- Guiné, R.P.F.; Ferreira, D.M.S.; Barroca, M.J.; **Gonçalves, F.J.** Study of the solar drying pears . International Journal of Fruit Science, 2007, 7(2), 422-429.

Guiné, R.P.F.; Ferreira, D.M.S.; Barroca, M.J.; **Gonçalves, F.J.** Study of drying kinetics of solar-dried pears . Biosystems engineering, 2007, 98, 422-429.

- Barroca, M.J.M.C.; Guiné, R.P.F.; Pinto, A.; **Gonçalves, F.** e Ferreira, D.M.S. Chemical and microbiological characterization of Portuguese varieties of pears .Food and Bioproducts Processing,2005, 82, C2, 109-113.

- Manuel A. Coimbra, António S. Barros, Elisabete Coelho, **Fernando Gonçalves**, Sílvia M. Rocha, and Ivonne Delgadillo. Quantification of polymeric mannose in wine extracts by FT-IR spectroscopy and orthogonal single correction PLS1 regression. Carbohydrate Polymers, 2005, 61, 434-440pp.

- Manuel A. Coimbra, **Fernando Gonçalves**, António S. Barros and Ivonne Delgadillo. Fourier Transform Infrared Spectroscopy and Chemometric Analysis of White Wine Polysaccharide, Journal of Agriculture and Food Chemistry, 2002, 50, 3405-3411.

6. Outras actividades

- Membro da equipa de investigação do projecto PTDC/AGR-ALI/74587/2006 da FCT intitulado "Promoção de um produto agro-alimentar tradicional utilizando metodologia científica".

- Membro da equipa de investigação do projecto AGRO nº 158: Conservação e Valorização dos Recursos Genéticos de Pomóideas Regionais.

- Membro da Comissão Organizadora do 7º Encontro de Química dos Alimentos que decorreu em Viseu de 13-16 Abril.

- Membro colaborador da Unidade de Investigação do Departamento de Química da Universidade de Aveiro: Química Orgânica, Produtos Naturais e Agroalimentares