

RESUMO CURRICULAR



1. Dados Pessoais

Nome:	António Manuel Jordão
Título ou Categoria profissional	Professor Adjunto
Instituição	Escola Superior Agrária – Instituto Politécnico de Viseu

2. Formação académica

Grau	Ano	Nome do curso ou área científica	Instituição
Licenciatura	1997	Engenharia Agro-Industrial	Universidade Técnica de Lisboa - Instituto Superior de Agronomia
Mestrado	1999	Ciência e Tecnologia de Alimentos	Universidade Técnica de Lisboa
Doutoramento	2006	Engenharia Agro-Industrial	Universidade Técnica de Lisboa - Instituto Superior de Agronomia

3. Experiência profissional mais relevante

Actividade Profissional em empresas do sector alimentar.
Bolsheiro de investigação do Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa.
Docente do Instituto Politécnico Viseu - Escola Superior Agrária Viseu (desde 1998).
Vice-Presidente Conselho Científico da Escola Superior Agrária de Viseu (2006 a 2009).
Membro da Comissão Científico-Pedagógica do Curso de Especialização Tecnológica (CET) em Tecnologia Alimentar (2006 a 2007).
Director do Departamento de Indústrias Alimentares da Escola Superior Agrária Viseu (desde 2007).
Membro da Comissão Científico-Pedagógica Curso de Especialização Tecnológica (CET) em Viticultura e Enologia (2008 a 2009).
Coordenador do Curso de Formação Avançada em Biotecnologia e Inovação Vitivinícola da Escola de Estudos Avançados das Beiras (2008 a 2009).
Vice-Presidente Conselho Directivo da Escola Superior Agrária de Viseu (desde 2009).

4. Principais actividades de investigação

Actividades de investigação e desenvolvimento na área da Enologia, nomeadamente no âmbito da composição fenólica de uvas e vinhos e ainda na utilização das madeiras para uso enológico.

5. Publicações mais relevantes

Artigos em revistas com *referee*

- JORDÃO, A.M.**; RICARDO DA SILVA, J.M. & LAUREANO, O. (1998) - Evolution of Anthocyanins During grape Maturation of Two Varieties (*Vitis vinifera L.*): Castelão Francês and Touriga Francesa. *Vitis*, 37, 93-94.
- JORDÃO, A.M.**; RICARDO DA SILVA, J.M. & LAUREANO, O. (1998) - Influência da Rega na Composição Fenólica das Uvas Tintas da Casta Touriga Francesa (*Vitis vinifera L.*). *Ciencia y Tecnologia Alimentaria*, 2, 60-73.
- JORDÃO, A.M.**; RICARDO DA SILVA, J.M. & LAUREANO, O. (2001) - Evolution of Catechin and Procyanidin Composition During grape Maturation of Two Varieties (*Vitis vinifera L.*) Castelão Francês and Touriga Francesa. *American Journal of Enology and Viticulture*, 52, 230-234.
- JORDÃO, A.M.**; RICARDO DA SILVA, J.M. & LAUREANO, O. (2001) - Evolution of proanthocyanidins in bunch stems during berry development (*Vitis vinifera L.*). *Vitis*, 40, 17-22.
- JORDÃO, A.M.**; RICARDO DA SILVA, J.M. & LAUREANO, O. (2005) - Comparison of volatile composition of cooperage oak wood of different origins (*Quercus pyrenaica vs. Quercus alba* and *Quercus petraea*). *Mitteilungen Klosterneuburg*, 55, 31-40.
- JORDÃO, A.M.**; RICARDO DA SILVA, J.M. & LAUREANO, O. (2005) - Extraction and evolution of some ellagic tannins and ellagic acid of oak wood chips (*Quercus pyrenaica*) in model wine solutions: Effect of time, pH, temperature and alcoholic content. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 26, 25-31.
- DE CONINCK, G.; **JORDÃO, A.M.**; RICARDO DA SILVA, J.M. & LAUREANO, O. (2006) - Evolution of phenolic composition and sensory properties in red wine aged in contact with Portuguese and French oak wood chips. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, 40, 25-34.
- JORDÃO, A.M.**; RICARDO-DA-SILVA, J.M., LAUREANO, O. ADAMS, A.; DEMYTTENAERE, J.; VERHÉ, R.; DE KIMPE, N. (2006) - Volatile composition analysis by solid-phase microextraction applied to oak wood used in cooperage (*Q. pyrenaica* and *Q. petraea*) - Effect of botanical species and toasting process. *Journal of Wood Science*, 52, 514-521.
- JORDÃO, A.M.**; RICARDO-DA-SILVA, J.M.; LAUREANO, O. (2006) - Role of oak wood extract, ellagic acid and oxygen on malvidin-3-glucoside, (+)-catechin and colour parameters evolution in model wine solutions. *American Journal of Enology and Viticulture*, 57, 377-381.
- JORDÃO, A.M.**; RICARDO DA SILVA, J.M.; LAUREANO, O. (2007) - Ellagitannins from Portuguese oak wood (*Quercus pyrenaica* Willd.) used in cooperage: Influence of geographical origin, coarseness of the grain and toasting level. *Holzforschung*, 61, 155-160.
- JORDÃO, A.M.** (2007) - Teores de taninos elágicos e compostos voláteis presentes na madeira de carvalho da espécie *Quercus pyrenaica* Willd. utilizada na indústria de tanoaria. *Silva Lusitana*, 15, 201-213.
- JORDÃO, A.M.**; RICARDO DA SILVA, J.M.; LAUREANO, O.; MULLEN, W.; ALAN, C. (2008) - Effect of ellagitannins, ellagic acid and some volatile compounds from oak wood on the (+)-catechin, procyanidin B1 and malvidin-3-glucoside content of model wine solutions. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 14, 260-270.
- GONÇALVES, F.J. e **JORDÃO, A.M.** (2009) - 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*, 21, 51-64.
- GONÇALVES, F.J. e **JORDÃO, A.M.** (2009) - 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*, 43, 111-120.
- GUINÉ R.P.F., SOUSA R., ALVES A., FIGUEIREDO C., FONSECA S., SOARES S., CORREIA A.C., **JORDÃO A.M.**, LOPES A., FERREIRA D. (2009) - Composition of apples from regional varieties in different harvest years. *International Journal of Fruit Science*, 9, 360-371.

Autor e/ou co-autor de cerca de 40 comunicações publicadas em actas de Congressos nacionais e internacionais.

6. Outras actividades

Membro integrado do Centro de Investigação do Instituto Politécnico de Viseu (CI&DETS).

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 740 intitulado "Valorização de variedades de pomóideas regionais através do modo de produção biológico".

Membro da equipa de investigação do projecto AGRO 243 intitulado "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".

Membro da equipa de investigação do Projecto ICCTI/CNPQ-2002, intitulado "Estratégias de produção e marketing no processo de internacionalização da indústria vinícola".

Participação no Projecto POCTI/AGR/36168/2000 intitulado "Estudo das interacções entre os compostos extratáveis da madeira e a composição fenólica dos vinhos tintos durante a sua conservação em madeira".