

RESUMO CURRICULAR



1. Dados Pessoais

Nome:	Raquel de Pinho Ferreira Guiné
Título ou Categoria profissional	Professora Adjunta
Instituição	Instituto Politécnico de Viseu - ESAV

2. Formação académica

Grau	Ano	Nome do curso ou área científica	Instituição
Licenciatura	1991	Eng ^a Química	Universidade de Coimbra
Mestrado	1997	Ciências da Eng ^a / Eng ^a Industrial	Universidade de Coimbra
Doutoramento	2005	Eng ^a Química / Fenómenos de Transferência e Operações Unitárias	Universidade de Coimbra

3. Experiência profissional mais relevante

Assistente de 1994 a 1998.
Professora adjunta desde 1999.
Membro do Conselho Científico da ESAV desde 1998.
Vice-presidente do Conselho Científico da ESAV desde 2009.
Membro da assembleia de representantes desde 2000.
Presidente da Assembleia de Representantes de 2008 a 2009
Directora do Curso de Engenharia das Indústrias Agro-Alimentares de 2001 a 2002.
Directora do curso de Mestrado em Qualidade e Tecnologia Alimentar desde 2009.
Membro do Conselho Pedagógico da ESAV de 2001 a 2002.
Membro da Comissão Científico-Pedagógica Curso de Especialização Tecnológica (CET) em Tecnologia Alimentar de 2006 a 2007.
Presidente da Assembleia Estatutária da ESAV de 2009 a 2010
É revisora em 23 revistas internacionais com referee, e nesse âmbito reviu 69 artigos entre 2006 e 2009.

4. Principais actividades de investigação

Membro da Direcção do Centro de Investigação do Instituto Politécnico de Viseu (CI&DETS).
Investigadora responsável pelo projecto PTDC/AGR-ALI/74587/2006 da FCT intitulado "Promoção de um produto agro-alimentar tradicional utilizando metodologia científica".
Investigadora no projecto AGRO 740 com duração de três anos intitulado "Valorização de variedades de pomóideas regionais através do modo de produção biológico".
Colaboração com o Presidente do Science Technology System da Califórnia, Y H Hui, com produção de 6 capítulos em livros publicados nos EUA (John Wiley & Sons/Blackwell/CRC/Destech).
Colaboração com a Editora Nova Science, com 2 capítulos para num livro Publicado em 2009.
Colaboração com diversos investigadores mundiais ao nível da produção de material de referência, nomeadamente como coeditora de um livro sobre que está a ser publicado nos EUA pela John Willey and Sons, e como editora única de um outro livro que está a ser publicado nos EUA pela Nova Science Publishers.

5. Publicações mais relevantes

Capítulos

- Guiné RPF (2006) Pear Drying. *in* Handbook of Fruits and Fruit Processing. Chapter 28, pp. 533-551, Blackwell Publishing Professional, Iowa, USA.
- Guiné RPF. (2006) Drying Pears. *in* Handbook of Food Science, Technology and Engineering. Volume 3, Chapter 105, 14 pp., CRC/Taylor & Francis, New York, USA.
- Guiné RPF, Barroca MJ. (2007) Dried Banana. *in* Handbook of Food Products Manufacturing: Principles, Bakery, Beverages, Cereals, Cheese, Confectionary, Fats, Fruits and Functional Foods. Chapter 38, pp. 867-878, John Wiley & Sons, Inc., New Jersey, USA.
- Guiné RPF, Barroca MJ. (2007) Dried Tomato. *in* Handbook of Food Products Manufacturing: Health, Meat, Milk, Poultry, Seafood and Vegetables. Chapter 97, pp. 1109-1122, John Wiley & Sons, Inc., New Jersey, USA.
- Guiné RPF. (2007) Pear Drying. *in* Food Drying. Science and Technology. Microbiology, Chemistry, Applications. Chapter 22, pp. 503-535, DEStech Publications, Inc., USA.
- Barroca MJ, Guiné RPF. (2007) Onion Drying. *in* Food Drying. Science and Technology. Microbiology, Chemistry, Applications. Chapter 25, pp. 575-601, DEStech Publications, Inc., USA.
- Guiné R, Correia AC, Jordão A, Ferreira D. (2008) Avaliação Nutricional e Sensorial de Variedades Regionais de Pomóideas, em Modo de Produção Convencional e Biológico. *in* Variedades Regionais e Agricultura Biológica. Desafios para Peras e Maças Portuguesas. pp. 134-147, ESAC/DRAPC, Coimbra.
- Guiné RPF, Ferreira DMS (2009) Pêras Secadas, Promoção de um Produto Agro-Alimentar Tradicional Utilizando Metodologia Científica, *in* Pêras Secadas, Promoção de um Produto Agro-Alimentar Tradicional Utilizando Metodologia Científica. Capítulo 1, pp.1-3, ESAV, Viseu.
- Lima MJR, Guiné RPF, Barroca MJ (2009) A Pêra Passa de Viseu, *in* Pêras Secadas, Promoção de um Produto Agro-Alimentar Tradicional Utilizando Metodologia Científica. Capítulo 2, pp.4-9, ESAV, Viseu.
- Guiné RPF, Barroca MJ, Lopes P, Ferreira DMS (2009) Secagem de Pêras em Estufa Solar com Convecção Forçada, *in* Pêras Secadas, Promoção de um Produto Agro-Alimentar Tradicional Utilizando Metodologia Científica. Capítulo 3, pp.10-21, ESAV, Viseu.
- Guiné RPF, Barroca MJ, Lopes P, Silva V, Santos M, Ferreira DMS (2009) Comparação entre as Propriedades das Peras Secadas sob Diferentes Métodos, *in* Pêras Secadas, Promoção de um Produto Agro-Alimentar Tradicional Utilizando Metodologia Científica. Capítulo 6, pp.46-63, ESAV, Viseu.
- Guiné RPF, Lima MJ, Barroca MJ. (2009) Functional Components of Foods. *in* Food Processing: Methods, Techniques, and Trends. Chapter 1, pp. 1-75, NOVA Science Publishers, Inc., USA.
- Guiné RPF, Barroca MJ. (2009) Osmotic Dehydration of Fruits. *in* Food Processing: Methods, Techniques, and Trends". Chapter 4, pp. 171-196, NOVA Science Publishers, Inc., USA.
- Guiné RPF, Lima MJ, Barroca MJ. (s.d.) Functional Components of Foods. *in* Food, Diet and Health: Past, Present and Future Tendencies. Chapter 3, NOVA Publishers, USA. (em publicação)

Artigos

- Guiné RPF, Castro JAAM. (2001) Polymerization of Beta-pinene with ethylaluminum dichloride (C₂H₅AlCl₂). *Journal of Applied Polymer Science*, 82(10), 2558-2565.
- Guiné RPF, Castro JAAM. (2002) Pear drying process analysis: Drying rates and evolution of water and sugar concentrations in space and time. *Drying Technology*, 20(7), 1515-1526.
- Guiné RPF, Castro JAAM. (2002) Experimental determination and computer fitting of desorption isotherms of D. Joaquina pears. *Food and Bioproducts Processing*, 80(C3), 149-154.
- Guiné RPF, Castro JAAM. (2003) Analysis of moisture content and density of pears during drying. *Drying Technology*, 21(3), 581-591.
- Guiné RPF. (2004) Development of an algorithm based on space refinement to solve a system of parabolic PDE's. *Applied Mathematics and Computation*, 161(3), 963-972.
- Fernandes RMC, Guiné RPF, Correia PMR. (2005) The influence of drying on the chemical properties of the chestnuts. *Acta Horticulturae (ISHS)*, 693, 153-157.
- Guiné RPF. (2005) Solar drying of pears: Evolution of density and shrinkage characteristics. *Brazilian Journal of Food Technology*, 8(3), 248-251.
- Guiné RPF. (2005) Variation of density and porosity during drying of pears and pear halves. *Brazilian Journal of Food Technology*, 8(3), 252-255.
- Guiné RPF. (2005) Drying kinetics of some varieties of pears produced in Portugal. *Food and Bioproducts Processing*, 83(C4), 273-276.
- Guiné RPF, Fernandes RMC. (2006) Analysis of the drying kinetics of chestnuts. *Journal of Food Engineering*, 76, 460-467.
- Barroca MJ, Guiné RPF, Pinto A, Golçalves FM, Ferreira DMS. (2006) Chemical and microbiological characterization of Portuguese varieties of pears. *Food and Bioproducts Processing*, 84(C2), 109-113.
- Guiné RPF. (2006) Influence of drying method on the density and porosity of pears. *Food and Bioproducts Processing*, 84(C3), 179-185.
- Guiné RPF, Ramos A, Figueiredo MM. (2006) Shrinkage characteristics and porosity of pears during drying. *Drying Technology*, 24(11), 1525-1530.
- Guiné RPF. (2006) Moisture diffusivity in pears: Experimental determination and derivation of a mathematical prediction model. *International Journal of Food Science and Technology*, 41, 1177-1181.
- Guiné RPF, Rodrigues AE, Figueiredo MM. (2007) Modelling and simulation of pear drying". *Applied Mathematics and Computation*, 192(1), 69-77.
- Faustino JMF, Barroca MJ, Guiné RPF. (2007) Study of the drying kinetics of green bell pepper and chemical characterization. *Food and Bioproducts Processing*, 85(C3), 163-170.
- Guiné RPF, Ferreira DMS, Barroca MJ, Gonçalves FM. (2007) Study of the drying kinetics of solar-dried pears. *Biosystems Engineering*, 98(4), 422-429.
- Guiné RPF, Ferreira DMS, Barroca MJ, Gonçalves FM. (2007) Study of the solar drying of pears. *International Journal of Fruit Science*, 7(2), 101-118.
- Guiné RPF, Lima MJ. (2008) Overview and developments regarding functional foods and beverages. *Current Nutrition & Food Science*, 4(4), 298-304.
- Guiné RPF. (2008) Pear drying: Experimental validation of a mathematical prediction model. *Food and Bioproducts Processing*, 86(4), 248-253.
- Guiné RPF. (2008) Pear drying: Perspectives for convective drying and nutritional evaluation". *Acta Horticulturae (ISHS)*, 800, 1047-1052.
- Guiné RF. (2009) Sorption isotherms of pears using different models. *International Journal of Fruit Science*, 9(1), 11-22.
- Guiné R, Lopes P, Barroca MJ, Ferreira DMS. (2009) Effect of ripening stage on the solar drying kinetics and properties of S. Bartolomeu pears (*Pirus Communis L.*). *International Journal of Academic Research*, 1(1), 46-52.
- Guiné RPF, Sousa R, Alves A, Figueiredo C, Fonseca S, Soares S, Correia AC, Jordão A, Lopes A, Ferreira D. (2009) Composition of apples from regional varieties in different harvest years. *International Journal of Fruit Science*, 9(4), 360-371.

6. Outras actividades

Participação como elemento da comissão organizadora em 5 colóquios ou congressos.

Participação em encontros científicos com apresentação de 18 comunicações orais.

Participação em encontros científicos com apresentação de 29 comunicações em painel.