

Curriculum vitae

Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos

Elaborado para efeitos de prestação de provas públicas de agregação no ramo do conhecimento de Ciências Agrárias e Ambientais, na Universidade de Évora, de acordo com o disposto na alínea a) do nº 2 do artigo 8º do Decreto-Lei nº 239/2007, de 19 de Junho.

Sinopse

Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos é licenciada em Engenharia Agrícola pela Universidade de Évora, desde 1985. Concluiu o Mestrado em Produção Vegetal no Instituto Superior de Agronomia, em 1991 e o Doutoramento em Ciências Agrárias, na Universidade de Évora, em 2002.

Iniciou a sua carreira no Ensino Superior Politécnico sempre na área da Agronomia. É Professora Auxiliar no Departamento de Fitotecnia da Universidade de Évora desde 2002 e investigadora integrada do Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento (MED).

Com um índice h de 14 (Scopus), publicou 40 artigos em revistas internacionais com arbitragem científica indexadas no ISI e/ou no Scopus, 14 publicações com arbitragem científica não indexadas no ISI/Scopus e 7 capítulos de livros com ISBN. É autora de 74 publicações em atas de conferências internacionais com arbitragem científica.

Foi Investigadora Responsável por projetos de investigação e responsável pela participação da Universidade de Évora em vários projetos, nacionais e internacionais.

Leciona Unidades Curriculares a cursos de licenciatura e mestrado, na área da Horticultura, da Tecnologia de Pós-Colheita e da Tecnologia Alimentar.

Orientou 5 teses de Doutoramento (2 em curso), 9 de mestrado e mais de 40 de licenciaturas. Atualmente orienta 2 teses de doutoramento. Destaca-se ainda o acolhimento de numerosos docentes e investigadores.

Durante a sua carreira de Investigação/Ensino de mais de 30 anos tem trabalhado na área da Reologia aplicada aos alimentos, sendo de salientar que a transversalidade desse conhecimento permitiu participações importantes em muitos e variados projetos de investigação, nomeadamente no estudo de textura de frutos, mas também de carnes e outros alimentos. A sua *expertise* nestes temas tem possibilitado inúmeras colaborações nacionais e internacionais.

A colaboração continuada com algumas empresas da região merece destaque no seu labor de proximidade com os produtores e empenho na procura de soluções para as dificuldades identificadas, nomeadamente melhoria de vida útil dos produtos alimentares com repercussão no decréscimo das Perdas e Desperdício Alimentar e contribuindo assim para o ODS 12 (Consumo e Produção Sustentáveis). Refira-se ainda o empenho em atividades de mérito social como “5 ao dia” ou o “Km0 Alentejo”.

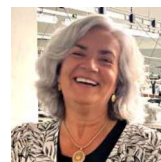
SINOPSE	I
1. DADOS PESSOAIS	1
2. FORMAÇÃO	1
2.1. 2.1. GRAUS ACADÉMICOS	1
2.2. 2.2. FORMAÇÕES COMPLEMENTARES	2
2.2.1. CURSOS DE CURTA DURAÇÃO	2
2.2.2. BOLSAS E ESTÁGIOS NOUTRAS INSTITUIÇÕES	4
2.2.3. SEMINÁRIOS, SIMPÓSIOS, PALESTRAS, JORNADAS E WORKSHOPS	5
2.2.4. IDIOMAS	7
3. RESUMO DA ATIVIDADE PROFISSIONAL	9
4. INVESTIGAÇÃO	10
4.1. PRINCIPAIS ÁREAS DE INTERESSE NA ATIVIDADE CIENTÍFICA	11
4.2. IDENTIFICAÇÃO COMO INVESTIGADORA	12
4.3. UNIDADE DE INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO (I&D)	12
4.4. PRODUÇÃO CIENTÍFICA	12
4.4.1. TESES	12
4.4.2. CAPÍTULOS DE LIVROS	13
4.4.3. ARTIGOS EM REVISTAS INTERNACIONAIS E NACIONAIS COM ARBITRAGEM CIENTÍFICA INDEXADAS NO ISI E/OU NO SCOPUS	14
4.4.4. OUTRAS PUBLICAÇÕES COM ARBITRAGEM CIENTÍFICA NÃO INDEXADAS NO ISI/SCOPUS	20
4.4.5. PUBLICAÇÕES EM ATAS DE CONFERÊNCIAS INTERNACIONAIS COM ARBITRAGEM CIENTÍFICA	22
4.4.6. COMUNICAÇÕES ORAIS EM CONGRESSOS	32
4.4.7. APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS SOB A FORMA DE PAINEL	40
4.4.8. PALESTRAS A CONVITE	54
4.5. PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS	57
4.5.1. COORDENAÇÃO DE PROJETOS DE INVESTIGAÇÃO OU DE TAREFAS /RESPONSÁVEL PELA PARTICIPAÇÃO DA UNIVERSIDADE DE ÉVORA	57
4.5.2. PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS COMO INVESTIGADORA	58
4.5.3. PARTICIPAÇÃO NÃO FORMAL EM PROJETOS DE INVESTIGAÇÃO	62
4.5.4. PROPOSTA COMO RESPONSÁVEL DE PROJETOS CIENTÍFICOS NÃO APROVADOS	63
4.6. OUTRAS ATIVIDADES CIENTÍFICAS	66
4.6.1. REVISÃO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS EM REVISTAS	66

4.6.2.	REVISÃO DE TRABALHOS CIENTÍFICOS DE CONGRESSOS	68
4.6.3.	EDITORIA DE TÓPICO DE INVESTIGAÇÃO (RESEARCH TOPIC)	68
4.6.4.	AValiação DE PROJETOS INTERNACIONAIS	69
4.6.5.	PARTICIPAÇÃO EM CONGRESSOS INTERNACIONAIS	69
4.6.6.	PARTICIPAÇÃO EM REUNIÕES E CONGRESSOS NACIONAIS	71
4.6.7.	ACOLHIMENTO DE INVESTIGADORES	74
4.6.8.	PARTICIPAÇÃO EM COMISSÕES CIENTÍFICAS DE CONGRESSOS	76
4.6.9.	PARTICIPAÇÃO EM COMISSÕES ORGANIZADORAS DE CONFERÊNCIAS	77
4.6.10.	MODERAÇÃO EM DEBATES DE ENCONTROS CIENTÍFICOS	78
4.7.	AValiação DE CANDIDATURAS A BOLSAS DE INVESTIGAÇÃO	79
4.7.1.	BOLSAS DE PÓS-DOUTORAMENTO	79
4.7.2.	BOLSAS DE MESTRE	79
4.7.3.	BOLSAS DE LICENCIADO	80
4.7.4.	BOLSAS DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA	82
5.	ENSINO	83
5.1.	BREVE RESUMO DO PERCURSO NO ENSINO SUPERIOR	83
5.2.	DOCÊNCIA: UNIDADES CURRICULARES LEcionadas, HORAS DE ENSINO, AValiação PELOS ALUNOS	87
5.3.	ORIENTAÇÃO DE ALUNOS	93
5.3.1.	ORIENTAÇÃO DE ESTUDANTES DE PÓS-DOUTORAMENTO	93
5.3.2.	ORIENTAÇÃO DE ESTUDANTES DE DOUTORAMENTO	93
5.3.3.	ORIENTAÇÃO DE ESTUDANTES DE MESTRADO	94
5.3.4.	ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE FIM DE CURSO DE LICENCIATURA	95
5.3.5.	ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE FIM DE CURSO NO ENSINO SUPERIOR POLITÉCNICO	99
5.3.6.	OUTRAS ORIENTAÇÕES	101
5.4.	ORIENTAÇÃO DE BOLSEIROS	101
5.5.	PARTICIPAÇÃO EM JÚRIS DE PROVAS ACADÉMICAS	102
5.5.1.	PROVAS ACADÉMICAS DE DOUTORAMENTO	102
5.5.2.	PROVAS ACADÉMICAS DE MESTRADO	105
5.5.3.	PROVAS ACADÉMICAS DE LICENCIATURA	107
5.5.4.	PARTICIPAÇÃO EM JÚRIS DE OUTRAS FORMAÇÕES ACADÉMICAS	111
5.5.5.	PARTICIPAÇÃO EM JÚRIS DE BACHARELATO EM PRODUÇÃO AGRÍCOLA	112
5.5.6.	PARTICIPAÇÃO EM JÚRIS DE UNIDADES CURRICULARES	113
5.6.	PUBLICAÇÕES DE LIVROS DE TEXTO COM ISBN E OUTROS TEXTOS DE ÂMBITO PEDAGÓGICO	113
5.6.2.	GUIAS DE BOAS PRÁTICAS (COM ISBN)	114
5.7.	COLABORAÇÃO COM OUTRAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR	116

5.8.	INOVAÇÃO PEDAGÓGICA	117
5.8.1.	ATIVIDADES LETIVAS COMPLEMENTARES E INOVADORAS	118
6.	TRANSFERÊNCIA DE CONHECIMENTO	120
6.1.	PROPRIEDADE INTELECTUAL E INDUSTRIAL	121
6.2.	PROTOCOLOS DE COLABORAÇÃO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	121
6.3.	JÚRIS DE CONCURSOS PÚBLICOS	123
6.4.	ATIVIDADE COMO CONSULTORA	123
6.5.	COLABORAÇÃO COM ENTIDADES DE CARÁCTER SOCIAL	124
6.6.	ARTIGOS EM REVISTAS TÉCNICAS E E-BOOKS	125
6.7.	AÇÕES DE FORMAÇÃO	126
6.8.	PALESTRAS A CONVITE	127
6.9.	MODERAÇÃO EM DEBATES DE ENCONTROS TÉCNICOS	128
6.10.	PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS TÉCNICOS	128
6.11.	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS E PALESTRAS	131
6.12.	PARTICIPAÇÃO EM PAINÉIS DE PROVADORES	134
6.13.	RELATÓRIOS TÉCNICOS (COM ISBN)	134
6.14.	MANUAIS TÉCNICOS (COM ISBN)	135
6.15.	ASSOCIAÇÕES CIENTÍFICAS E PROFISSIONAIS A QUE PERTENCE	137
7.	GESTÃO UNIVERSITÁRIA	138
7.1.	CARGOS EM ÓRGÃOS DE GESTÃO	138
7.2.	REPRESENTAÇÕES INSTITUCIONAIS	140
7.2.1.	CENTROS DE COMPETÊNCIAS	140
7.2.2.	OUTRAS REPRESENTAÇÕES	141
7.3.	AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL	143
8.	OUTRAS ATIVIDADES	144

1. Dados pessoais

Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos



Nomes sob os quais publica

Ana Cristina Agulheiro Santos; Ana Cristina Agulheiro-Santos; Ana Cristina Santos; Ana Cristina Agulheiro; Ana Santos; Cristina Santos; Cristina Agulheiro; Ana Agulheiro

Local e data de Nascimento

País de nacionalidade

Número de contribuinte

Número de Cartão de cidadão

Morada institucional

Universidade de Évora, Escola de Ciências e Tecnologia, Departamento de Fitotecnia, Apartado 94 - Pólo da Mitra, 7002-554 Évora, Portugal

Contactos

2. Formação

2.1. 2.1. Graus académicos

2002 Doutoramento em Ciências Agrárias
Universidade de Évora
Classificação final - Distinção e louvor
<http://hdl.handle.net/10174/11295>.

1991 Mestrado em Produção Vegetal
Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa
Classificação final – Bom
Tese - 19 valores

1985 Licenciatura Engenharia Agrícola
Universidade de Évora
Classificação final - 13 valores

2.2. 2.2. Formações complementares

2.2.1. Cursos de curta duração

- 2024 Desarrollo de modelos predictivos mediante tecnología NIRS. Tecnologías avanzadas, innovadoras y digitales para el sector agroalimentario de la EUROACE (TID4AGRO). Duração 13 horas. Évora, Portugal. 18 - 19 novembro 2024.
- 2023 Trade, food security and nutrition. Lesson 1: Defining Trade and Trade Policies. Lesson 2: Trade policy supportive of food security and nutrition. Lesson 3: Governance of trade, food security and nutrition. FAO elearning Academy. Duração 6 h 30 min. junho 2023. Online.
- 2022 Voláteis e óleos essenciais. Jornadas técnico-práticas. Laboratório de Biotecnologia Vegetal, Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa. Duração 8 horas. Lisboa, Portugal. Presencial. 1 julho 2022.
- 2022 V Curso Tecnología Poscosecha – Cítricos y cultivos emergentes en la región mediterránea. Universitat Politècnica de València (UPV), Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN) y Poscosecha. Duração 48 horas. 4,8 ECTS. Classificação final: *Sobresaliente 9,8/10*. 27 janeiro a 11 março 2022. Online.
- 2021 Utilização do Moodle em contextos de ensino à distância. Universidade de Évora. Online.
- 2020 Circuitos curtos de comercialização. Sector agro-alimentar. Associação Portuguesa de Agricultura Biológica (AGROBIO). Duração 12 horas. Maio 2020. Online.
- 2018 9th Edition of the European short-course Quality and safety of fresh-cut produce. Universidade Católica Portuguesa e Universidade de Foggia. Porto, Portugal. 10 a 12 outubro 2018.
- 2014 Quimiometría aplicada a la análisis NIRS. Centro de Investigaciones Científicas Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX). Duração 12 horas. Badajoz, Espanha. 22 e 23 dezembro 2014.
- 2014 Formação em Reologia. PARALAB. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 17 e 18 março 2014.

- 2010 Métodos estatísticos em análise sensorial. CONTROLVET. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 30 junho a 1 julho 2010.
- 2010 Análise sensorial de queijo. CONTROLVET, Associação Nacional de Industriais de Lacticínios (ANIL). Duração 14 horas. Classificação final de *Muito Bom*. Aveiro, Portugal. 11 e 12 março 2010.
- 2005 Apresentação eletrónica com MS PowerPoint - Avançado. Núcleo de Formação Contínua, Universidade de Évora. Duração 6 horas. Évora, Portugal. 18 a 20 abril 2005.
- 2004 Análise de Texturas da Stable Micro Systems. Organização da empresa Dias de Sousa. Duração: 8h. Póvoa de Santa Iria. 29 março 2004.
- 1999 Formação e aferição de provadores de vinho. Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA). Duração: semanal durante um ano. Évora, Portugal.
- 1998 Post-harvest technology of horticultural crops. Universidade da Califórnia, Campus de Davis, USA. Duração 80 horas (2 semanas). 3.3 CEUs (*Continuing Education Units*). California, USA. 22 junho a 3 julho 1998.
- 1997 Procedimentos estatísticos na experimentação agrícola. ICAM- Universidade de Évora. Évora, Portugal. 1 a 19 setembro 1997.
- 1993 Formação do Programa COMETT. UNESUL - Associação Universidade Empresa do Sul. Laboratório de Propriedades Físicas de Produtos Agrícolas. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agronomos (ETSIA), Universidade Politécnica de Madrid (UPM). Duração 3 meses. Madrid, Espanha.
- 1991 Curso de formação bulbos de flor. Centro Internacional de Bolbos de Flor da Holanda. Ministério de Agricultura Pesca y Alimentación. Cartagena, Espanha. 20 a 22 novembro 1991.
- 1989 Curso Agricultura de primor en el litoral Sur Atlantico. Universidad Hispanoamericana de Santa Maria de La Rábida, Universidade de Sevilha. Huelva, Espanha. 3 a 7 julho 1989.
- 1989 Curso Cultivo de tejidos, multiplicación *in vitro*. Jardim Botânico de Córdoba, Universidad de Córdoba. Duração 45 horas. Córdoba, Espanha. 17 a 22 julho 1989.

2.2.2. Bolsas e estágios noutras instituições

- 2014 Estágio em Quimiometria, sob orientação da Prof^a. Cármen Ceballos Jarén. Universidade Pública de Navarra, Laboratorio de Ingenieria de Posrecolección, Departamento de Proyectos y Ingenieria Rural. Pamplona, Espanha. 15 a 20 julho 2014.
- 2014 Estágio em conservação de frutos com utilização de Ozono, sob orientação da Prof^a losune Cuantalejo Diez. Universidade Pública de Navarra. Pamplona, Espanha. Julho 2014.
- 2006 Bolseira ao abrigo do programa Incorporación Temporal de científicos, humanistas y tecnólogos a grupos de investigación extremeños de investigación, com financiamento do Fundo Social Europeu, DOE nº57, 16 de maio de 2006. Instituto Tecnológico Agroalimentario da Extremadura (INTAEX). Colaboração com Dr^a Mercedes Lozano e Dr^a Teresa Hernandez. Badajoz, Espanha. Setembro a dezembro 2006.
- 1999 Bolseira PRODEP. Laboratorio de Propiedades Físicas de Productos Agrícolas. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agronomos (ETSIA), Universidade Politécnica de Madrid (UPM). Medida 5, Ação 5.2-Formação Avançada no Ensino Superior. Orientação de Prof^a Margarita Ruiz-Altisent e Prof^a Pilar Barreiro Elorza. Duração: 4 estadias de 2 semanas. Madrid, Espanha.
- 1998 Bolseira PRODEP. Laboratorio de Propiedades Físicas de Productos Agrícolas, ETSIA, UPM. Concurso Público nº 3, Candidatura 5.2. Orientação de Prof^a Margarita Ruiz-Altisent. e Prof^a Pilar Barreiro Elorza. Duração: 4 estadias de 2 semanas. Madrid, Espanha.
- 1997 Laboratorio de Propiedades Físicas de Productos Agrícolas, ETSIA, UPM. Orientação de Prof^a Margarita Ruiz-Altisent. Duração: 4 estadias de 2 semanas cada. Madrid, Espanha.
- 1996 Bolseira da Junta Nacional de Investigación Científica e Tecnológica (JNICT). Laboratorio de Propiedades Físicas de Productos Agrícolas, ETSIA, UPM. Orientação de Prof^a Margarita Ruiz-Altisent e Prof^a Pilar Barreiro Elorza. Duração: 3 meses. Madrid, Espanha
- 1994 Bolseira ao abrigo do programa COMMET. Laboratorio de Propiedades Físicas de Productos Agrícolas, ETSIA, UPM. Orientação de Prof^a. Margarita Ruiz-Altisent. Duração: 2 meses. Madrid, Espanha.
- 1993 Bolseira ao abrigo do programa COMMET. Laboratorio de Propiedades Físicas de Productos Agrícolas, ETSIA, UPM. Orientação de Prof^a Margarita Ruiz-Altisent. Duração: 3 meses. Madrid, Espanha.
- 1989 Bolseira da Embaixada de Espanha em Portugal, Ministério dos Negócios Estrangeiros. Laboratorio de Propiedades Físicas de Productos Agrícolas, ETSIA, UPM. Orientação de Prof^a Margarita Ruiz-Altisent e Prof. Carlos Portas. Duração: 12 meses. Madrid, Espanha.

- 1989 Bolsa para frequência do curso sobre Agricultura de primor en el litoral Sur Atlântico. Universidad Hispano-americana de Santa Maria de La Rábida, Universidade de Sevilha. Huelva, Espanha. 3 a 7 julho 1989.
- 1989 Bolsa para frequência do curso Cultivo de tejidos, multiplicación *in vitro*. Jardim Botânico de Córdoba, Universidad de Córdoba. 45 horas. Córdoba, Espanha.
- 1988/89 Bolsa de Intercâmbio do Ministerio de Asuntos Exteriores, Dirección Generale de Relaciones Culturales. Matrícula gratuita em Cursos Ordinarios Completos de Centros Oficiales Dependentes do Ministerio de Educacion y Ciencia. Universidade Politecnica de Madrid. Estudos de Horticultura. Duração: 1 ano letivo. Madrid, Espanha. 1 outubro 1988 a 30 junho 1989.
- 1983/85 Estágio no Museu Agrícola Tropical sob orientação do Sr. Eng. Bugalho Semedo, para realização do trabalho de final de curso da licenciatura em Engenharia Agrícola.

2.2.3. Seminários, Simpósios, Palestras, Jornadas e Workshops

- 2025 IV BIO.NATURAL. Bioactive natural products research conference. Universidade Lusófona. Lisboa, Portugal. 14-15 julho 2025.
- 2023 Redução e valorização do desperdício alimentar. Workshop de Apresentação de Resultados do Projeto S4AGRO - Soluções Sustentáveis para o Setor Agroindustrial. PACT - Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia, Évora, Portugal. 14 fevereiro 2023. <https://s4agro.pt/>
- 2023 Inovação em carne de “Porco Preto”. Workshop de Apresentação de Resultados do Projeto ICAPP - Investigação em carnes alentejanas de porco preto. PACT - Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia, Évora, Portugal. 14 fevereiro 2023.
- 2023 Measuring Food Waste: New Estimates, New Insights, New Opportunities. ReFED Food Tank, USA. 21 abril 2023. Online.
- 2023 Valorização da carne de bovinos da raça Cachena. Workshop de Apresentação de Resultados do Grupo Operacional - Estudo da Qualidade da Carne de Bovino da Raça Cachena. PACT - Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia. 14 fevereiro 2023. <http://www.qualbovcachena.uevora.pt/>
- 2023 Webinar Embalagem primária sustentável no subsector dos produtos lácteos. 22 fevereiro 2023. Online.
- 2023 Webinar Embalagem primária sustentável no subsector dos produtos hortofrutícolas. 15 fevereiro 2023. Online.

- 2023 Webinar Embalagem primária sustentável no subsetor dos produtos cárneos. 1 fevereiro 2023. Online.
- 2022 FAO-ISHS Webinar series: “Fruit and vegetable small-scale farming” Webinar series: Innovative technologies for small-scale. 21 junho 2022. Online.
- 2022 “Conference & Expo Plastic Waste Free World”. Colónia, Alemanha. 9-10 novembro 2022.
- 2022 How to shift social norms to reduce household food waste. World Resources Institute. 7 junho 2022. Online.
- 2022 Seminário final do projecto Sistema participativo de garantia dos circuitos curtos agroalimentares. 23 março 2022. Online.
- 2022 Removing the legal barriers for farmers markets around the world. World Farmers Market Coalition. 23 de fevereiro de 2022. Online.
- 2022 Workshop Valorização dos recursos do Mediterrâneo e criação da rota da Dieta Mediterrânica na região do Alentejo – sub-região Alto Alentejo. Projeto Territorial MeD - Salvaguarda da Dieta Mediterrânica através da sua diferenciação territorial. 16 de fevereiro de 2022. Online.
- 2022 Improvement of mediterranean food systems towards food waste valorisation. Universidade de Évora/ MED. 30 maio 2022. Online.
- 2021 Webinar Estratégias para a qualidade e segurança de produtos cárneos transformados garantindo a redução de compostos com potencial carcinogénico. Projeto SafeMeatProd. Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade de Lisboa. Lisboa, Portugal. 3 dezembro 2021.
- 2021 The Food Waste Series: The Great British Success Story. Webinar. 2 março 2021. Online.
- 2018 Aplicaciones a industria agro-alimentaria de métodos de análisis en el infrarrojo, Silvia Arazuri Garin (Universidad Publica de Navarra, Espanha), Ciclo de conferências hortícolas 2018, Universidade de Évora - ICAAM, Évora, Portugal. 23 maio 2018.
- 2017 Seminário Challenges for Mediterranean Research: food, resources and territories, Universidade de Évora, Évora, Portugal. 28 abril 2017.
- 2016 Seminário Inovação na agro-indústria: uma necessidade atual. Science4Food, Parque de Ciência e Tecnologia do Alentejo (PCTA), Évora, Portugal. 18 novembro 2016.
- 2016 A cor dos Alimentos. Gabriela Bastos (Instituto Superior Politécnico de Santarém). Universidade de Évora, Évora, Portugal. 11 maio 2016.

- 2016 II Encontro do Programa regional do Alentejo de promoção da alimentação saudável-ARS Alentejo/ICAAM-Universidade de Évora, Alimentação Mediterrânica, Universidade de Évora, Évora, Portugal. 28 abril 2017.
- 2017 Workshop Nuevas tendencias en alimentación saludable, Universidad de Extremadura, Badajoz, Espanha. 28 abril 2017.
- 2015 Jornada Nuevas tecnologías en envasado activo y inteligente en el sector alimentario. CICYTEX, Badajoz, Espanha. 19 fevereiro 2015.
- 2015 Jornada Inovação no setor agro-alimentar. Projeto MITTIC. Universidade de Évora, Évora, Portugal. 16 setembro 2015.
- 2015 Workshop demonstrativo da aplicação QRFRUIT. Universidade de Évora-Pólo da Mitra, Évora, Portugal. 28 abril 2015.
- 2013 Seminário sobre Analisador de textura da marca Stable Micro Systems. Organização da empresa Dias de Sousa. Porto, Portugal. 10 maio 2013.
- 2010 Seminário Sistemas de gestão da qualidade de segurança alimentar e ambiental. Controlvet. Universidade de Évora, Évora, Portugal. 20 janeiro 2010.
- 1991 Primeras jornadas internacionales de bulbos de flor. Centro Internacional de Bulbos de Flor da Holanda. Ministério de Agricultura Pesca y Alimentación. Cartagena, Espanha. 20 a 22 novembro 1991.

2.2.4. Idiomas

Português – língua materna

Níveis de domínio de idiomas segundo o Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas (QECR).

Idioma	Conversação	Leitura	Escrita	Compreensão	Peer-review
Espanhol (Castelhano)	(C2)	(C2)	(C1)	(C2)	(C2)
Inglês	(C1)	(C2)	(C1)	(C2)	(C1)
Francês	(B2)	(C1)	(B1)	(B2)	(B2)
Italiano	(A1)	(B2)	(A1)	(B1)	(B2)

Formação institucional

- Inglês - English Proficiency Certificate "American Language Institute".
- Italiano - Frequência de 2 anos "Istituto Italiano di Cultura di Lisboa, Portugal".
- Espanhol - Frequência "Instituto Cervantes", nível avançado.

3. Resumo da atividade profissional

Desde 2008	Professor Auxiliar com nomeação definitiva no Departamento de Fitotecnia, Universidade de Évora.
2002	Professor Auxiliar na Universidade de Évora.
1992-2003	Assistente na Universidade de Évora.
1990-1992	Assistente do 2º Triénio na Escola Superior Agrária de Santarém, Setor da Hortifruticultura.
1989-1990	Assistente do 2º Triénio na Escola Superior Agrária de Castelo Branco.
1986-1989	Assistente do 1º Triénio na Escola Superior Agrária de Castelo Branco.
1985-1986	Técnica de controlo de qualidade numa empresa de produtos alimentares, ao abrigo de programa do Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas (IAPMEI).

4. Investigação

Iniciou a sua carreira na área da Horticultura, com foco nos aspetos produtivos. No entanto, com o desenvolvimento dos seus estudos de Mestrado e posteriormente de Doutoramento, a sua atividade científica passou a centrar-se na Reologia aplicada a frutos e outros alimentos. Progressivamente, os temas relacionados com a avaliação da qualidade e com a pós-colheita foram ganhando destaque na sua investigação.

Ao longo dos anos, consolidou conhecimentos através de uma colaboração frutuosa com colegas espanhóis, especialmente da Universidad Politécnica de Madrid e da Universidad de Extremadura, com quem desenvolveu projetos na área da Pós-Colheita.

Ao longo da sua carreira, estabeleceu uma colaboração científica sólida e continuada com investigadores espanhóis, nomeadamente da Universidad Politécnica de Madrid e da Universidad de Extremadura, no âmbito de projetos centrados na temática da Pós-Colheita, reforçando a componente internacional da sua investigação.

Atualmente, desenvolve a sua atividade científica como membro integrado do Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento (MED). Tem aprofundado o estudo de questões emergentes associadas à sustentabilidade alimentar, com especial foco em produtos regionais que integram a dieta mediterrânica, nomeadamente a conservação e vida útil dos frutos e outros produtos alimentares, a redução de perdas e desperdícios, e a promoção da economia circular, em alinhamento com os objetivos do Pacto Ecológico Europeu.

Tem participado ativamente em numerosos projetos de investigação, quer como investigadora quer como responsável científica, e tem-se empenhado na submissão de candidaturas a financiamentos nacionais e internacionais, embora nem sempre com sucesso. A execução de diversos projetos fomentou uma colaboração próxima e continuada com instituições espanholas, com destaque para a Universidad de Extremadura, o Instituto Tecnológico Agroalimentario da Extremadura (INTAEX) e o Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX).

O apoio financeiro obtido através de um projeto PRAXIS XXI constituiu o ponto de partida para a criação, em 1997, do Laboratório de Tecnologia e Pós-Colheita (LTPC) da Universidade de Évora, do qual foi proponente e fundadora. Este laboratório,

atualmente integrado nas infraestruturas científicas do MED, esteve sob sua direção entre 1997 e 9 de abril de 2014, data em que cessou essas funções por decisão própria.

A sua investigação tem-se pautado por uma forte componente de transferência de conhecimento, resultante da identificação de problemas em estreita articulação com produtores e empresas da região e da procura de soluções viáveis por meio de investigação aplicada desenvolvida nos laboratórios da Universidade de Évora.

4.1. Principais áreas de interesse na atividade científica

De acordo com a Classificação de Domínios Científicos e Tecnológicos, 2007 (FOS), a sua área de atuação insere-se na Grande área 4. Ciências Agrárias, e mais especificamente na área 4.1 - Agricultura, silvicultura e pescas e na área 4.4 - Biotecnologia agrária e alimentar.

Os interesses mais relevantes são:

- Pós Colheita de produtos hortofrutícolas. Melhoria da qualidade e vida útil de frutos regionais.
- Área da Reologia aplicada a produtos alimentares. Estudo de textura de produtos muito diversos, como frutos, carnes e produtos cárneos, queijos, pescado, emulsões alimentares. Padronização de métodos para estudo da textura.
- Aspetos agronómicos, nomeadamente fertilização e rega, com relevo na sua relação com a qualidade de frutos.
- Relação entre avaliação instrumental da qualidade e maturação e avaliação sensorial.
- Inovação em embalagens, nomeadamente estudo de revestimentos edíveis e de aplicação de Óleos Essenciais para o aumento de vida útil de produtos alimentares.
- Avaliação e prevenção de Perdas e Desperdícios Alimentares.

4.2. Identificação como investigadora



h-index (Web of Science/Scopus)	14
Índice h (Google Scholar)	18
i10 (Google Scholar)	26
ORCID ID	orcid.org/0000-0002-7442-6456
Ciência ID	7C10-FF78-F140
Scopus Author ID	35773123400
Researcher ID	AAF-7612-2021

4.3. Unidade de Investigação e Desenvolvimento (I&D)

Desde 2020 Membro Integrado Doutorado do Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento (MED), Universidade de Évora, & CHANGE-Instituto para as Alterações Globais e Sustentabilidade, Laboratório Associado

2005 - 2019 Membro Integrado Doutorado do Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas (ICAAM), Universidade de Évora, Portugal.

1992 - 2005 Membro colaborador do Instituto de Ciências Agrárias Mediterrânicas (ICAM), Universidade de Évora, Portugal.

4.4. Produção científica

4.4.1. Teses

2002 Determinação de parâmetros de qualidade em melão utilizando métodos reológicos. Tese de Doutoramento. Universidade de Évora, Portugal
<http://hdl.handle.net/10174/11295>

- 1991** Determinação de características físicas em melões 'Branco da Lezíria' e 'Piel de Sapo'. Dissertação de Mestrado em Produção Vegetal. Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Portugal. Classificada com 19 valores.
- 1985** Ensaio de soluções nutritivas para pré-germinação de sementes de cultivares de pimento (*Capsicum annuum* L.) em diferentes substratos e posterior ensaio comparativo das mesmas cultivares em cultura hidropónica. Trabalho de fim de curso na licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora, Portugal.

4.4.2. Capítulos de livros

- 7 Do que se fazem as sopas (Título provisório). In *Ciência da sopa*. Graça Pacheco Carvalho & Isabel Duarte (Eds). Letrasímpares Lda. Lisboa. *In press*.
6. S. Ricardo-Rodrigues, Laranjo M., Elias, M., & Agulheiro-Santos, A.C. (2023) *Prunus* spp. Fruit quality and postharvest: today's challenges and future perspectives. In *New Advances in Postharvest Technology*. Ibrahim Kahramanoglu (Ed.). IntechOpen, London, U.K. Autor correspondente. ISBN 978-1-83768-542-4.

doi: 10.5772/intechopen.112638
5. Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo M., & S. Ricardo-Rodrigues (2021) Table grapes: there is more to vitiviniculture than wine... In *Grapes and Wine*. A. Morata, I. Loira, & C. González (Eds.), IntechOpen, London, U.K. Autor correspondente. ISBN 978-1-83969-642-8.

<https://dx.doi.org/10.5772/intechopen.99986>
4. Elias, M., Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., & Potes, M. E. (2019). The role of salt on food and human health. In *Salt in the Earth*. M.C. Çinku & S. Karabulut (Eds). IntechOpen, London, U.K. ISBN 978-1-78984-635-5.

<https://dx.doi.org/10.5772/intechopen.86905>
3. Laranjo, M., Fernández-Léon, A.M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2017). Use of essential oils in food preservation. In *Antimicrobial Research: Novel bioknowledge and educational programs* (Microbiology Book Series #6). A. Méndez-Vilas (Ed.) (pp. 177-188). Formatex Research Center, Badajoz, Espanha. ISBN-13 978-84-947512-0-2.

<http://www.microbiology6.org/ebook.php>
2. Agulheiro-Santos, A.C. & Roseiro, C. (2012). Rheological properties of foods. Chapter 2. In I. Arana (Ed.). *Physical Properties of Foods: Novel Measurement Techniques and*

Applications (1st ed). (pp. 23-52). CRC Press.Taylor & Francis Group. Autor correspondente. ISBN-10:1439835365; ISBN-13:978-1439835364.

<https://doi.org/10.1201/b11542>

1. Agulheiro-Santos, A.C., Bernalte, M.J., Lozano, M., Machado, F., & Sinogas, A. (2010) Quality of two tomato cultivars grown under different agronomical conditions. Cap.15, In *Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables*. C. Nunes (Ed). (pp. 98-103). Universidade do Algarve, Faro, Portugal. Autor correspondente. ISBN:978-989-8472- 01-4.

<http://hdl.handle.net/10174/4585>

4.4.3. Artigos em revistas internacionais e nacionais com arbitragem científica indexadas no ISI e/ou no Scopus

41. B. Velardo-Micharet, B., Duarte-Maya, M., Agulheiro-Santos, A.C., Ayuso-Yuste, M.C., & Bernalte-Garcia, M.J. (2025) Effect of harvest date on fruit quality and post-harvest storability of three different peach cultivars. *European Food Research and Technology*. Submetido.
40. Agulheiro-Santos, A.C., Machado, G., Eusébio, T., & Lança, M.J. (2025) Textural analysis of sea lamprey muscle from Guadiana and Mondego rivers (Portugal) Using the Warner-Bratzler shear method. *Journal of Texture Studies*, 56(1) Autor correspondente.
<https://doi.org/10.1111/jtxs.70002> e70002
Q1, IF (2023)-2,8
39. Agulheiro-Santos A.C., Laranjo M. & Jarén C. (2024) Editorial: Mediterranean foods: quality, safety and sustainability. *Front. Nutr.* 11, 1370508 Autor correspondente.
<https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1370508>
Q1, IF (2024)-4,0
38. Sara Ricardo-Rodrigues, S., Rouxinol, M.I., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Laranjo, M. & Elias, M. (2024) The antioxidant and antibacterial potential of thyme and clove Essential Oils for meat preservation—An Overview. *Applied Biosciences* (2024), 3 (1), 87-101
<https://doi.org/10.3390/applbiosci3010006>
Q2, IF (2023)-2,5, nº de citações-33

37. Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Elias, M., Potes, M.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2024) Establishment of a tenderness screening index for beef cuts using instrumental and sensory texture evaluations. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 35:100889 ISSN 1878-450X
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100889>
Q1, IF (, nº de citações-4

36. Trindade, Sofia & Rouxinol, Maria & Agulheiro-Santos, Ana Cristina. (2023). *Opuntia ficus-indica* L. Fruits cold storage using different packaging materials. *Sustainability* 2023, 15(14), 11334. Autor correspondente.
<https://doi.org/10.3390/su151411334>
Q1, IF (2025) - 3.3, nº de citações- 4

35. Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2022) Methods for quality evaluation of sweet cherry. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 103 (2), 463-478. Autor correspondente.
<https://doi.org/10.1002/jsfa.12144>
Q1, IF (2021)-4,125, nº de citações-34

34. Agulheiro-Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Melgão C., & Velázquez, R. (2022) Non-destructive prediction of total soluble solids in strawberry using near-infrared spectroscopy. *Journal of the Science of Food and Agriculture*.
<https://doi.org/10.1002/jsfa.11849>
Q1, IF (2020)-3,639, nº de citações-37

33. Laranjo, M., Fernández-León, A.M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E. & Elias, M. (2022) Essential Oils of aromatic and medicinal plants play a role in food safety. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46: e14278. JFPP-05-19-0896
<https://doi.org/10.1111/jfpp.14278>
Q2, IF (2020)-2,190, nº de citações-46

32. Dias, I., Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Fialho, A.R., Véstia, J., Fraqueza, M.J., Oliveira, M. & Elias, M. (2022) *Staphylococcus* spp. and *Lactobacillus sakei* starters with high level of inoculation and an extended fermentation step improve safety of fermented sausages. *Fermentation*, 8(2), 49.
<https://doi.org/10.3390/fermentation8020049>
Q1, IF (2020)-3,975, nº de citações-22

31. Barreneche, T., de la Concepcion, M.C., Blouin-Delmas, M., Ordidge, M., Nybom, H., Lācis, G., Feldmane, D., Sedlák, J., Meland, M., Kaldmäe, H., Kahu, K., Békefi, Z., Stanivukovic, S., Höfer, M., Galik, M., Schueller, E., Spornberger, A., Sirbu, S., Drogoudi, P., Agulheiro-Santos, A.C., Kodad, O., Vokurka, A., Lateur, M., Fernández-Fernández, F., Giovannini, D. & Quero-

- García, J. (2021) SSR-based analysis of genetic diversity and structure of sweet cherry (*Prunus avium* L.) from 19 countries in Europe. *Plants*, 10(10), 1983.
<https://doi.org/10.3390/plants10101983>
Q1; IF (2020)-3,935, nº de citações-29
30. Sara Ricardo-Rodrigues, Juliana Agostinho, Marta Laranjo & Ana Cristina Agulheiro-Santos (2021) Influência do estado de maturação na qualidade de cereja 'Sweetheart'. *Revista de Ciências Agrárias*, 44(4): 293-301. Autor correspondente.
<https://doi.org/10.19084/rca.23801>
Q-, IF-, nº de citações-
29. Dias, I., Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Fialho, A.R., Véstia, J., Fraqueza, M.J., Oliveira, M. & Elias, M. (2021) Co-inoculation with *Staphylococcus equorum* and *Lactobacillus sakei* reduces vasoactive biogenic amines in traditional dry-cured sausages. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18, 7100.
<https://doi.org/10.3390/ijerph18137100>
Q2, IF (2020)-3,390, nº de citações-8
28. Trindade, S., Rouxinol, M.I., Nabais, J.V. & Agulheiro-Santos, A.C. (2021) Evaluation of the potential of *Opuntia Ficus-Indica* cladodes as a natural flocculant for wastewater treatment through simple procedures. *Journal of Ecological Engineering*, 22(5), 249-257. Autor correspondente.
<https://doi.org/10.12911/22998993/135959>
Q3, IF (2020)-0,14, nº de citações-8
27. Elias, M., Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., & Carrascosa, A.V. (2021) Quality of nonmeat ingredients used in the manufacturing of traditional dry-cured pork sausages. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45, e15213.
<https://doi.org/10.1111/jfpp.15213>
Q2, IF (2020)-2,190, nº de citações-2
26. Dias, I., Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Fialho, A.R., Véstia, J., Fraqueza, M.J., Oliveira & Elias M. (2020) Autochthonous starter cultures are able to reduce biogenic amines in a traditional Portuguese smoked fermented sausage. *Microorganisms*, 8(5), 686.
<https://doi.org/10.3390/microorganisms8050686>
Q2, IF-4,128, nº de citações-45
25. Elias, M., Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Fernandes, M.J., Garcia, R. & Fraqueza, M.J. (2020) Impact of a 25% salt reduction on the microbial load, texture, and

sensory attributes of a traditional dry-cured sausage. *Foods*, Special Issue *New Research on Shelf-Life Extension and Quality Improvement of Meat and Meat Products*, 9, 554.

<https://www.mdpi.com/2304-8158/9/5/554/pdf>

Q1, IF-4.350, nº de citações-25

24. Fraqueza, M.J., Laranjo, M., Alves, S., Fernandes, M.H., Agulheiro-Santos, A.C., Fernandes, M.J., Potes, M.E. & Elias, M. (2020) Dry-cured meat products according to the smoking regime: process optimization to control polycyclic aromatic hydrocarbons. *Foods*, 9 (1), 91.

<https://doi.org/10.3390/foods9010091>

Q1, IF-4.350, nº de citações-38

23. Fernández León A.M., Laranjo M., Potes M.E., Agulheiro-Santos A.C., Ricardo Rodrigues, S. & Elias M. (2018) Tratamiento postcosecha con aceite esencial de salvia en uva 'Crimson'. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 2018, 38 (Supl. 1), 91.

<http://revista.nutricion.org/revista.asp?id=48>

Q4, IF – 0.607

22. Fernández León A.M., Laranjo M., Potes M.E., Agulheiro-Santos A.C., Véstia J. & Elias M. (2018) Evolución del pH y de la actividad de agua en queso fresco alentejano de cabra con aceite esencial de orégano. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 2018, 38 (Supl. 1), 65.

<http://revista.nutricion.org/revista.asp?id=48>

Q4, IF- 0.607

21. Fernández León A.M., Laranjo M., Ricardo Rodrigues S., Potes M.E., Agulheiro-Santos A.C. & Elias M. (2017) Utilización de aceites esenciales para la conservación de uva de mesa 'Crimson'. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 2017, 37 (Supl. 1), 48.

<http://revista.nutricion.org/revista.asp?id=37>

Q4, IF- 0.607

20. Fernández León A.M., Laranjo M., Véstia J., Potes M.E., Agulheiro-Santos A.C. & Elias M. (2017) Evolución de los sólidos solubles totales y acidez en uvas 'Crimson' a lo largo del tratamiento postcosecha con aceite esencial de canela. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 2017, 37 (Supl. 1), 39-40.

<http://revista.nutricion.org/revista.asp?id=37>

Q4, IF- 0.607

19. Laranjo, M., Gomes, A., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Cabrita, M.J., Garcia, R., Rocha, J. M., Roseiro, L.C., Fernandes, M.J., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2017) Impact of salt reduction on biogenic amines, fatty acids, microbiota, texture and sensory profile in traditional blood dry-cured sausages. *Food Chemistry*, 218, 129-136.

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.09.056>

Q1, IF-4,946, nº de citações-139

18. Shahidian, S., Valverde, P., Coelho, R., Agulheiro-Santos, A., Vaz, M., Rato, A., Serrano, J. and & Rodrigues, S. (2016) Leaf water potential and sap flow as indicators of water stress in Crimson 'seedless' grapevines under different irrigation strategies. *Theoretical and Experimental Plant Physiology*, March 2016, 1-19.
<https://doi.org/10.1007/s40626-016-0064-8>
Q2, IF-1.045, nº de citações-9

17. Laranjo, M., Gomes, A., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Cabrita, M.J., Garcia, R., Rocha, J. M., Roseiro, L.C., Fernandes, M.J., Fernandes, M.H., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2016) Characterisation of “Catalão” and “Salsichão” Portuguese traditional sausages with salt reduction. *Meat Science*, 116, 34-42.
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.01.015>
Q1, IF-3,126, nº de citações-74

16. Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Cabrita, M.J., Garcia, R., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2015) Effects of genotype, salt content and caliber on quality of traditional dry-fermented sausages. *Food Control*, 56, 119-127.
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.03.018>
Q1, IF-3,388, nº de citações-86

15. Simões, E.B., Agulheiro-Santos, A.C. & Lucas, M.R. (2015) Qualidade instrumental e sensorial de papaia produzida em Cabo Verde, e análise crítica da sua importação. *Rev. Econ. Sociol. Rural*, 53 (4), 683-698.
<https://doi.org/10.1590/1234-56781806-9479005304007>
Q3, IF-, nº de citações-2

14. Agulheiro Santos, A.C., Palma, V., Rato, A.E., Machado, G., Lozano, M. & González-Gómez, D. (2014) Quality of 'Sweetheart' cherry under different storage conditions. *Acta Horticulturae*, 1020, 101-110. Autor correspondente.
<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2014.1020.12>
Q3, IF-, nº de citações-7

13. Agulheiro-Santos, A.C., Palma, V., Machado, G., Rato, A.E. & Cabrita, M.J. (2012) Quality evaluation of 'Sunburst' cherries harvested at different ripeness stages. *Acta Horticulturae*, 934, 1127-1131. Autor correspondente.
http://www.actahort.org/books/934/934_151.htm
Q3, IF-, nº de citações-3

12. Palma, V., Agulheiro-Santos, A.C., Machado, G., Rato, A.E., Cabrita, M.J., Lozano, M. & G3n3lez, D. (2012) Effect of different storage conditions on nutritional and quality parameters of 'Sweetheart' cherry. *Acta Horticulturae*, 934, 1027-1032. Autor correspondente.
<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2012.934.137>
Q3, IF-, n3 de cita33es-11

11. Rato, A.E., Nunes, C., Agulheiro-Santos, A.C., Barroso, J.M., Riquelme, F. & Coimbra, M.A. (2012) Influence of cell wall calcium content in fruit firmness during the ripening of plums (*Prunus domestica* L.). *Acta Horticulturae*, 934, 1047-1054.
<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2012.934.140>
Q3, IF-, n3 de cita33es-6

10. Rato, A.E., Agulheiro, A.C., Barroso, J.M. & Riquelme, F. (2010) Effect of different calcium fruit content in physical and chemical properties of European plum. *Journal of Plant Nutrition*, 33(3), 391-404.
<https://doi.org/10.1080/01904160903470448>
Q2, IF-0,726 n3 de cita33es-7

9. Agulheiro Santos, A.C. (2009) Quality of strawberry 'Camarosa' with different levels of Nitrogen fertilization. *Acta Horticulturae*, 842, 907-910. Autor correspondente.
<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2009.842.200>
Q3, IF-, n3 de cita33es-15

8. Rato, A.E., Agulheiro, A.C., Barroso, J.M. & Riquelme, F. (2008) Soil and rootstock influence on fruit quality of plums (*Prunus domestica* L.). *Scientia Horticulturae*, 118 (3), 218-222.
<https://doi.org/10.1016/j.scienta.2008.06.013>
Q1, IF-0,859, n3 de cita33es-98

7. Rato, A.E, Campos, D., Barroso J.M. & Agulheiro Santos, A.C. (2007) Ethylene production by '*Prunus domestica*' plums during storage at different temperatures. *Advances in Plant Ethylene Research* 223-226.
https://doi.org/10.1007/978-1-4020-6014-4_47
Q- IF-, n3 de cita33es-1

6. Elias, M., Agulheiro-Santos, A.C. & Raposo, B. (2007) Caracteriza333o de mat33rias-primas subsidi33rias usadas no fabrico de paio de porco alentejano. *Revista de Ci33ncias Agr33rias*, Vol. XXX (1): 424-438.
<https://doi.org/10.19084/rca.15435>
Q-, IF-, n3 de cita33es-16

5. Ferreira, A., Agulheiro-Santos, A.C., Bernalte-García, M.J. & Ribeiro, M.G. (2007) Avaliação da qualidade da ameixa 'Rainha Cláudia verde'. Métodos instrumentais vs avaliação sensorial. *Revista de Ciências Agrárias*, Vol. XXX (1): 305-316. Autor correspondente.
<https://doi.org/10.19084/rca.15417>
Q-, IF-, nº de citações-1

4. Rato, A.E., Barroso, J.M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2007) Produção de etileno em frutos de ameixeira '*Prunus domestica*' sujeitos a duas temperaturas de conservação. *Revista de Ciências Agrárias*, Vol. XXX (1): 331-338.
<https://doi.org/10.19084/rca.15420>
Q-, IF-, nº de citações-4

3. Pintado, C.J.M., Agulheiro-Santos A.C. & Bernalte, M.J. (2007) Evolução pós-colheita do melão 'Tendral': conservação tradicional vs refrigeração. *Revista de Ciências Agrárias*, Vol. XXX (1): 358-361.
<https://doi.org/10.19084/rca.15423>
Q-, IF-, nº de citações-1

2. Agulheiro-Santos A.C., Pacheco-Ribeiro, M.G. & Garcia Bernalte, M.J. (2005) The use of plastic film under cold conditions to storage 'Rainha Claudia Verde' plums. *Acta Horticulturae*, 682(3), 1761-1768. Autor correspondente.
<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2005.682.235>
Q4, IF-, nº de citações-4

1. Rato, A.E., Marreiros, M.H., Agulheiro-Santos, A.C. & Barroso, J.M. (2005) Effects of different fruit Calcium levels on the postharvest physiology of plums (*Prunus domestica* L.). *Acta Horticulturae*, 682 (1), 171-176.
<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2005.682.16>
Q4, IF-, nº de citações-9

4.4.4. Outras publicações com arbitragem científica não indexadas no ISI/Scopus

14. Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2019) Enchidos com teor reduzido em sal: o desafio de inovar valorizando a tradição. *Acta Portuguesa de Nutrição*, 18, 64-65. <https://actaportuguesadenutricao.pt/edicoes/edicao-no18/>

13. Laranjo, M., Potes, M. E., Ricardo-Rodrigues, S., Véstia, J., Agulheiro-Santos, A.C., Charneca, R. & Elias, M. (2019) Qualidade e segurança de paios com baixo teor em sal

- provenientes de raças autóctones. *Revista Portuguesa de Zootecnia*, Ano IV, Nº 2, 43-50.
12. Velardo, B., Miguel, C., Serradilla, M.J., Rodríguez, M.J., Ayuso, M.C., Bernalte, M.J., Resende, M., Paulo, L., Antunes, P., Ruzza, D., Ricardo-Rodrigues, S., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2014) Efecto de la zona de producción sobre la calidad y funcionalidad de cerezas ‘Sweetheart’. *Actas de Horticultura*, SECH. 71, 55-58. ISBN 978-84-606-8547-0.
 11. Elias, M., Potes, M.E., Roseiro, L.C., Santos, C., Gomes, A. & Agulheiro-Santos, A.C. (2014) The effect of starter cultures on the Portuguese traditional sausage “Paio do Alentejo” in terms of its sensory and textural characteristics and polycyclic aromatic hydrocarbons profile. *Journal of Food Research*, 3(3), 46-56. <http://dx.doi.org/10.5539/jfr.v3n3p45>
Q- IF 9,22, nº de citações 31 Google Académico
 10. M. Elias, A.C. Santos, M.J. Fraqueza & A. Barreto. (2012) Physico-chemical and sensorial characteristics evolution of vacuum packaged Iberian dry-cured ham stored at refrigerated temperature. In E.J. De Pedro and A.B. Cabezas (Eds.), 7th International Symposium on the Mediterranean Pig, Zaragoza, Espanha. *Options Méditerranéennes*, CIHEAM. Series A, Nº 101, 515-519.
 9. Agulheiro Santos, A.C. (2011) Caracterização de frutos de diferentes cultivares de morango, com distintas adubações. *Actas Portuguesas de Horticultura*, 18, 105-114. ISBN: 978-972-8936-10-5. Autor correspondente.
 8. Elias, M., Agulheiro-Santos, A.C. & Carrascosa, A.M. (2011) Improving quality in Iberian "Chouriço Grosso" using autochthonous starter cultures. *Fleisch Wirtschaft International*, Vol. 26, 2/11, 87-90. DOI: 10.5539/jfr.v3n3p45
Q3, IF 0.09, nº de citações 1 Google Académico
 7. Vieira, C. Silva, M. J. & Agulheiro Santos, A.C. (2005) Avaliação da Qualidade de Uva de Mesa ‘Red Globe’ conservada em frio”. *Actas Portuguesas de Horticultura*, 8, 474-479. ISBN 0972- 8936-01-X. Autor correspondente.
 6. Vouniotis, M.H., Cuquerella-Cayuela, J., Monteiro, M.J. & Agulheiro-Santos, A.C., & (2005). Estudo da aptidão para desverdização da clementina ‘Beatriz’. *Actas Portuguesas de Horticultura*, 8, 480-486. ISBN 0972- 8936-01-X. Autor correspondente.
 5. Ribeiro, G.P. & Agulheiro-Santos, A.C. (2004) Cold storage of plums ‘Rainha Cláudia Verde’. *Biologia Vegetal e Agro-industrial*, 1, 181-197. Ed. Sílabo, Lisboa. ISBN: 972-618-346-4 EAN: 9789726183464

4. Barreiro, P., Ruiz Altisent, M., Moya, A., Agulheiro, A.C. & Garcia Ramos F.J. (2004) Segregation of soft olives using Durofel and online rebound. *Spanish Journal of Agricultural Research*, 2 (4), 493-499. <http://dx.doi.org/10.5424/sjar/2004024-105>
Q2, IF 9,76, nº de citações 7
3. Pacheco Ribeiro, G., Bernalte-García, M.J., Correia, A., Mimoso, S. & Agulheiro Santos, A.C. (2003). Estudio de la vida útil de ciruela 'Rainha Claudia Verde' después de su conservación en frío. *Post-recolección de Frutos y Hortalizas*, 381-383. C. Merodio & M.I. Escribano (Eds). CSIC Press. Madrid, Espanha. <https://books.google.pt/books?isbn=8400081854>
nº de citações 7 Google Académico
2. Miguel Pintado, C., Bernalte García, M.J. & Agulheiro-Santos, A.C. (2003). Conservación de melón 'Tendral': análisis de componentes principales. *Post-recolección de Frutos y Hortalizas*, 385-387. C. Merodio & M.I. Escribano (Eds). CSIC Press. Madrid, Espanha. <https://books.google.pt/books?isbn=8400081854>
nº de citações 7 Google Académico
1. Miguel Pintado, C., Agulheiro-Santos, A.C. & Bernalte, M.J. (2001). Influencia de la temperatura en conservación de melón Tendral. *Actas de Horticultura*, 37, 1140-1147.

4.4.5. Publicações em atas de conferências internacionais com arbitragem científica

74. León, L., Ricardo-Rodrigues, S., Aires, F., Ortiz, A., Tejerina, D., & Agulheiro Santos, A.C. (2025) Application of Near-Infrared Spectroscopy technology for ripeness assessment in raspberries. 22nd International Conference on Near Infrared Spectroscopy. 8 a 12 junho 2025. Roma, Itália.
Website: <https://nir2025.sisnir.org/>
73. Agulheiro-Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Potes, M.E. & Elias, M. (2024) *Application of tenderness thresholds to Cachena beef*. 70th International Congress of Meat Science and Technology. 18-23 agosto 2024. Foz do Iguaçu, Brasil.
72. Rouxinol, M.I., Galveias, A., Capelo Soares, P., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Laranjo, M., Ricardo-Rodrigues, S. & Elias, M. (2024) Effect of a recyclable film on the color and sensory evaluation of frozen 'black pig' meat. 70th International Congress of Meat Science and Technology. 18-23 agosto 2024. Foz do Iguaçu, Brasil.

71. Ricardo-Rodrigues, S., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M. & Elias, M. (2023) Slaughter weight and beef cut effect on the tenderness of Cachena meat. *14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14) Sustainable Food Manufacturing for a Resilient Food Chain*. 20-23 junho 2023. Nantes, França.
70. Galveias, A., Rouxinol, M.I., Capelo Soares, P., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E. Laranjo, M., & Elias, M. (2023) The effect of glazing on texture and sensory properties of Alentejano pig meat. *14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14) Sustainable Food Manufacturing for a Resilient Food Chain*. 20-23 junho 2023. Nantes, França.
69. Galveias, A., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Capelo Soares, P. & Elias, M. (2023) The effect of clove essential oil in the microbiological, physical and sensory properties of pig meat. *WCCE11-11th World Congress of Chemical Engineering, IACCHE-XXX Interamerican Congress of Chemical Engineering, CAIQ2023-XI Argentinian Congress of Chemical Engineering, CIBIQ2023-II Iberoamerican Congress of Chemical Engineering*. 4-8 junho 2023. Buenos Aires, Argentina.
68. Rouxinol, M.I., Galveias, A., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Capelo Soares, P., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., & Elias, M. (2023) Antioxidant activity of clove and thyme essential oils over time. *WCCE11-11th World Congress of Chemical Engineering, IACCHE-XXX Interamerican Congress of Chemical Engineering, CAIQ2023-XI Argentinian Congress of Chemical Engineering, CIBIQ2023-II Iberoamerican Congress of Chemical Engineering*. 4-8 junho 2023. Buenos Aires, Argentina.
67. Ricardo-Rodrigues, S., Silva, S., Rouxinol, M.I., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M. & Elias, M. (2023) Valorization of tough meat samples into new beef products. *WCCE11-11th World Congress of Chemical Engineering, IACCHE-XXX Interamerican Congress of Chemical Engineering, CAIQ2023-XI Argentinian Congress of Chemical Engineering, CIBIQ2023-II Iberoamerican Congress of Chemical Engineering*. 4-8 junho 2023. Buenos Aires, Argentina.
66. Ricardo-Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M., Potes, M.E. & Elias M. (2023) Quality of fresh sausages made from Cachena meat. Texture and sensory analysis. *Congresso Internacional S4agro 2023*. 2-3 de março 2023. Castelo Branco, Portugal.
65. Trindade, S., Rouxinol, M.I. & Agulheiro Santos, A.C. (2023) Behaviour of prickly pear stored in cold conditions in different packaging materials. *Congresso Internacional S4agro 2023*. 2-3 de março 2023. Castelo Branco, Portugal.

64. Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2023) Microbiological safety of fresh beef sausage. *Congresso Internacional S4agro 2023*. 2-3 de março 2023. Castelo Branco, Portugal.
63. Ricardo-Rodrigues, S., Marta Laranjo, M., Patrícia Martins, P. & Agulheiro-Santos, A.C. (2023) Use of edible coatings for storage of 'Crimson' seedless table grapes. *Congresso Internacional S4agro 2023*. 2-3 março 2023. Castelo Branco, Portugal.
62. Galveias, A., Rouxinol, M.I., Capelo Soares, P., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Laranjo, M. & Elias, M. (2023) The effect of biodegradable film packages on texture and color properties of Alentejano x Duroc pork meat. *Congresso Internacional S4agro*. 2-3 de março 2023. Castelo Branco, Portugal.
61. Rouxinol, M.I., Galveias, A., Capelo Soares, P., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Laranjo, M. & Elias, M. (2023) The effect of glazing on the physicochemical and microbiological properties of Alentejano x Duroc pork meat. *Congresso Internacional S4agro 2023*. 2-3 de março 2023. Castelo Branco, Portugal.
60. Agulheiro-Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Moreno-Cardona, D., & Valdes-Sánchez, M.E. (2023) Study of texture and the phenolic composition of grapes cv. Tempranillo under different irrigation treatments. *Congresso Internacional S4agro 2023*. 2-3 de março 2023. Castelo Branco, Portugal.
59. Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Martins, P., & Agulheiro Santos, A.C. (2023) Use of edible coatings for storage of 'Crimson' seedless table grapes. *Congresso Internacional S4agro 2023*. 2-3 de março 2023. Castelo Branco, Portugal.
58. Ricardo-Rodrigues, S., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M. & Elias M. (2022) Maturação em seco de carne de bovino da raça Cachena". *III Congreso Hispano-luso de Ganadería Extensiva y Desarrollo Rural, Sostenibilidad Garantizada*. 1-2 dezembro 2022. Cáceres, Espanha.
57. Rouxinol, M.I., Galveias, A., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Capelo Soares, P., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2022) Effect of clove essential oil coating in pork meat conservation and texture. *III Congreso Hispano-luso de Ganadería Extensiva y Desarrollo Rural, Sostenibilidad Garantizada*. 1-2 dezembro 2022. Cáceres, Espanha.
56. Carvalheiro, D., Mendes, S., Serranito, A., Rouxinol, M.I., Ricardo-Rodrigues, S. & Agulheiro-Santos, A.C. (2022). Conservação de pêra rocha em atmosfera modificada com uso de 1-MCP e embalagem biodegradável. *9º Congresso Luso-Moçambicano de Engenharia 2022 (CLME2022) / VI Congresso de Engenharia de Moçambique (CEM). Simpósio 8: Ciência e Tecnologia dos Alimentos*, pp.651-652.

- J.F. Silva Gomes, C. António, C.F. Afonso & A.S. Matos (Eds.). 28 agosto - 1 setembro 2022. Maputo, Moçambique. ISBN 978-989-54756-4-3
https://paginas.fe.up.pt/~clme/2020/proceedings_clme2022/data/Papers.htm
55. Ricardo-Rodrigues, S., Temporão, S., Laranjo, M., Potes, M.E., Elias M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2022) Fresh bovine meat: sensory and instrumental evaluation of tenderness. *9º Congresso Luso-Moçambicano de Engenharia 2022 (CLME2022) / VI Congresso de Engenharia de Moçambique (CEM) Simpósio 8: Ciência e Tecnologia dos Alimentos*, pp.349-350. J.F. Silva Gomes, C. António, C.F. A. António & S. Matos (Eds). 28 agosto - 1 setembro 2022. Maputo, Moçambique. ISBN 978-989-54756-4-3.
https://paginas.fe.up.pt/~clme/2020/proceedings_clme2022/data/Papers.htm
 54. Potes, M.E., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., & Elias, M. (2021) 'Cachena', a bovine rustic Portuguese extensively reared autochthonous breed: meat texture analysis. *Joint XXIV International Grassland and XI International Rangeland-Virtual Congress Kenya 2021, Congress Proceedings, Volume II*, pp. 582-586. ISBN 978-9966-30-094-2. Online.
<https://uknowledge.uky.edu/igc/24/3-2/2/>
 53. Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Potes, & M.E. Elias M. (2021) Promoção da sustentabilidade na indústria agroalimentar através da redução do desperdício alimentar: o contributo da Dieta Mediterrânica. *13.ª Reunião Anual do PortFIR, Alimentação Saudável e Sustentabilidade Alimentar. O que trouxe a Pandemia?* 28 outubro 2021. Online.
 52. Elias, M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E. & Laranjo, M. (2019) Dry-cured sausages' quality assurance using autochthonous starter cultures. *33rd EFFoST International Conference, Sustainable Food Systems, Performing by Connecting*. 12-14 de novembro. Roterdão, Holanda.
 51. Laranjo, M., Potes, M.E., Véstia, J., Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Charneca, R. & Elias, M. (2019) Effet du génotype et de la teneur en sel sur la qualité des saucisses traditionnelles portugaises. *51^{èmes} Journées de la Recherche Porcine*, pp. 241-242. IFIP, INRA (Ed). 5-7 fevereiro 2019. Paris, França. ISBN 978-2-85969-241-4.
 50. Laranjo, M., Nunes, J., Rodrigues, S., Véstia, J., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2018) Redução do teor em aminas biogénicas em produtos cárneos fermentados com recurso a culturas de arranque. *II Congreso Luso-Extremadurens de Ciencia y Tecnología*. 18-19 outubro 2018. Badajoz, Espanha. ISBN 978-84-09-12125-0.

49. Miguel-Pintado, C., Agulheiro-Santos, A.C., & Bernalte Garcia, M.J. (2018) Empleo de recubrimientos comestibles em poscosecha de uva de mesa 'Red Globe'. *Post18 – XII Simpósio Nacional y X Ibérico de Maduración e Poscosecha, Frutas y Hortalizas: Innovaciones em pre-y postcosecha* M.J. Serradilla, & M.J.B. Garcia (Eds). pp. 94-97. 4-7 junho 2018. Badajoz, Espanha. ISBN: 978-84-09- 02799-6.
48. Serranito, A., Rouxinol, M.I., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2018) Avaliação da eficiência de revestimentos edíveis derivados de amido em morango *Fragaria x ananassa*". *Post18 – XII Simpósio Nacional y X Ibérico de Maduración e Poscosecha, Frutas y Hortalizas: Innovaciones em pre-y postcosecha*. M.J. Serradilla, & M.J.B. Garcia (Eds). pp. 136-139. 4-7 junho 2018. Badajoz, Espanha. ISBN: 978-84-09- 02799-6.
47. Ricardo-Rodrigues, S., Martins, P., Rato, A.E., Coelho, R., Shahidian, S., Valverde, P., Vaz, M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2018) Effect of chitosan edible coating on the postharvest quality of seedless table grapes 'Crimson'. *Post18 – XII Simpósio Nacional y X Ibérico de Maduración e Poscosecha, Frutas y Hortalizas: Innovaciones em pre-y postcosecha*. M.J. Serradilla, & M.J.B. Garcia (Eds). pp. 133-138. 4-7 junho 2018. Badajoz, Espanha. ISBN 978-84-09-02799-6.
46. Melgão, C., Ricardo-Rodrigues, S., Nabais, J. & Agulheiro-Santos, A.C. (2018) Avaliação sensorial de formulações de revestimentos edíveis à base de quitosano. *Post18 – XII Simpósio Nacional y X Ibérico de Maduración e Poscosecha, Frutas y Hortalizas: Innovaciones em pre-y postcosecha*. M.J. Serradilla, & M.J.B. Garcia (Eds). pp. 122-125. 4-7 de junho 2018. Badajoz, Espanha. ISBN 978-84-09-02799-6.
45. Melgão, C., Ricardo-Rodrigues, S., Nabais, J. & Agulheiro-Santos, A.C. (2018) Estudo do efeito *in vitro* dos revestimentos edíveis de quitosano com óleos essenciais no controlo de fungos. *Post18 – XII Simpósio Nacional y X Ibérico de Maduración e Poscosecha, Frutas y Hortalizas: Innovaciones em pre-y postcosecha*. M.J. Serradilla, & M.J.B. Garcia (Eds). pp. 185-188. 4-7 junho 2018. Badajoz, Espanha. ISBN 978-84-09-02799-6.
44. Agulheiro-Santos, A.C. & Barreiro Elorza, P. (2017) Utilização de impacto mecânico para avaliação da maturação em melão. *8º Congresso Luso-Moçambicano de Engenharia Agronomia e Engenharia Florestal*. 4-8 setembro 2017. Maputo, Moçambique.
43. Serranito, A., Rouxinol, M.I. & Agulheiro-Santos, A.C. (2017) Aplicação de revestimento edível de amido com diferentes surfactantes em morango *Fragaria x ananassa*. *I Congresso Luso-Extremadurenses de Ciências e Tecnologia*. pp. 28-29. 20-21 outubro 2017. Universidade de Évora, Évora, Portugal.

42. Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Rodrigues, S., Véstia, J., Charneca, R., & Elias, M. (2017) Effect of genotype and salt concentration on the quality of Portuguese traditional paios. *4th Fatty Pig International*, pp. 47-48. 23 - 25 novembro 2017. Badajoz, Espanha. <http://hdl.handle.net/10174/22093>
41. Dias, I., Laranjo, M., Fialho, R., Potes, M.E., Véstia, J., Agulheiro-Santos, A.C., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2015) Use of starter cultures to improve portuguese traditional sausages. *Proceedings 61st International Congress of Meat Science & Technology (ICoMST)*. pp. 239-242. 23 - 28 agosto 2015. Clermont Ferrant, França. ISBN 2-7380-1379-1
40. Velardo, B., Miguel, C., Serradilla, M.J., Rodríguez, M.J., Ayuso, M.C., Bernalte, M.J., Resende, M., Paulo, L., Antunes, P., Ruzza, D., Ricardo-Rodrigues, S., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2015) Efecto de la zona de producción sobre la calidad y funcionalidad de cerezas ‘Sweetheart’. *XIV Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas. Retos de La Nueva Agricultura Mediterránea. Actas de Horticultura*. pp. 55–58. Serrano, M. & Valero, D. (Eds.) - Sociedad Española de Ciencias Hortícolas. 3-5 junho 2015. Orihuela, Espanha.
39. Lima, G.B., Diogo, A.C. & Santos, A.C. (2014) Caracterização reológica e microstrutural de emulsões água em óleo para uso alimentar. *XX Encontro Luso-Galego de Química*. Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto. 26-28 novembro 2014. Porto, Portugal.
38. Ruzza, D., Rodrigues, S., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2014) Correlation between colour parameters and total polyphenol in sweetcherry ‘Sweetheart’ using different storage packages. *XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre maduración y postcosecha, POST’14, Avances en La Postcosecha de Frutas y Hortalizas*. Zacarías, L., Ballester, A.R., Marcos, J.F., Pérez-Gago, M.B. (Eds.). pp. 292–298. 21-23 outubro 2014. Valencia, Espanha.
37. Rodrigues, S., Martins, P., Vieira, F., Shaidian, S., Vaz, M., Coelho, R, Agulheiro-Santos, A.C. & Rato, A.E. (2014) Quality Evaluation of seedless table grapes ‘Crimson’ from two different vineyards. *XI Simposio Nacional y VIII Iberico sobre maduración y postcosecha*. 21-23 outubro 2014. Valencia, Espanha.
36. Agulheiro-Santos, A.C., Vieira, F., Gonzalez, D., Lozano M., Palma, V. & Rato, A.E. (2014) Effect of storage on physical-chemical properties and phenolics of sweet cherry from São Julião region. *XI Simposio Nacional y VIII Iberico sobre maduración y postcosecha*. 21-23 outubro 2014. Valencia, Espanha.
35. González-Gómez, D., Bernalte García, M.J., Ayuso Yuste, M.C., Fernández León, M.F., Rato, A.E., Palma, V. & Santos, A.C. (2013) Evaluation of different postharvest conditions to preserve the amount of bioactive compounds, physicochemical

- quality parameters and sensory attributes of 'Sweetheart' cherries. 7th *International Cherry Symposium*. 23-27 de junho 2013. Plasencia, Espanha.
34. Agulheiro-Santos, A.C., Rato, A.E., Miguel-Pintado, C., Antunes, P., Resende, M., Velardo Micharet, B., Tapia García, I.M., Ayuso Yuste, M.C. & Bernalte García, M.J. (2013) Quality of cherry 'Sweetheart' from different regions of Portugal and Spain (Cova da Beira, Portalegre and Valle del Jerte). 7th *International Cherry Symposium*. 23-27 junho 2013. Plasencia, Espanha
 33. Simões, E.B., Santos, A.C. & Lucas, M.R. (2013) Caracterização da qualidade instrumental e sensorial de papaia 'Solo' e 'Local' produzida em Santiago, Cabo Verde, e análise crítica sobre a importação da papaia. *Alimentar Mentalidades, Vencer a Crise Global, Atas do ESADR VII Congresso da APDEA, V Congresso da SPER, I Encontro Lusófono em Economia, Sociologia, Ambiente e Desenvolvimento Rural*. pp. 2337-2357. 15-19 outubro de 2013. Évora, Portugal. ISBN:978-989-8550-19-4. <http://hdl.handle.net/10174/9534>
 32. Elias, M., Santos, A.C., Fraqueza, M.J. & Barreto, A. (2012). Physico-chemical and sensorial characteristics evolution of vacuum packaged Iberian dry-cured ham stored at refrigerated temperature. 7th International Symposium on the Mediterranean Pig. E.J. De Pedro and A.B. Cabezas (Eds.). Options Mediterranennes, CIHEAM. Series A, N. 101, 515-519. 14-16 outubro 2010. Saragoza, Espanha.
 31. Jarén, C., Agulheiro-Santos, A.C., Rato, A.E., Arias, N. & Arazuri, S. (2011) Determinación del contenido en polifenoles en uva de mesa mediante tecnología NIRS. *VI Congreso Ibérico de AgroIngeniería*, 5 setembro 2011. Évora, Portugal. <http://hdl.handle.net/10174/4156>
 30. Lima, M.G, Diogo, A.C., & Santos, A.C. (2011) Caracterização reológica e óptica de emulsões alimentares com baixo teor lipídico. *XVII Encontro Luso-Galego de Química*. 9-11 novembro 2011. Pontevedra, Espanha. <http://hdl.handle.net/10174/8281>
 29. Palma, V., Agulheiro-Santos, A.C., Machado, G., Rato, A.E., Cabrita, M. J., Lozano, M. & González, D. (2010) Effect of different storage conditions on nutritional and quality parameters of sweet cherry 'Sweetheart'. *XXVIII International Horticultural Congress on Science and Horticulture for People I (IHC2010), International Symposium on Postharvest Technology in the Global Market. Acta Horticulturae*. ISHS (Ed). 22-27 agosto 2010. Lisboa, Portugal. ISSN 0567-7572.
 28. Rato, A.E., Nunes, C., Agulheiro, A.C., Barroso, J.M., Riquelme, F. & Coimbra, M. (2010) Influence of cell wall Calcium content in fruit firmness during the ripening of plums (*Prunus domestica* L.). *XXVIII International Horticultural Congress on*

Science and Horticulture for People (IHC2010), International Symposium on Postharvest Technology in the Global Market. Acta Horticulturae. ISHS (Ed). 22-27 agosto 2010. Lisboa, Portugal. ISSN 0567-7572.

27. Agulheiro-Santos, A.C., Palma, V., Machado, G., Rato, A.E. & Cabrita, M.J. (2010) Quality evaluation of 'Sunburst' cherries harvested at different ripeness stages. *XXVIII International Horticultural Congress on Science and Horticulture for People I (IHC2010), International Symposium on Postharvest Technology in the Global Market*. ISHS (Ed). *Acta Horticulturae*. 22-27 de agosto. Lisboa, Portugal. 2010. ISSN 0567-7572.
26. Agulheiro Santos, A.C., Palma, V., Rato, A.E., Machado, G., Lozano, M. & González-Gómez, D. (2009) Quality evaluation of cherry 'Sweetheart' under different storage conditions. *VI International Cherry Symposium*. 15-19 novembro. Reñaca, Viña del Mar, Chile.
25. Agulheiro-Santos, A.C. & Nunes, P. (2008) Quality of strawberry 'Camarosa' with different levels of nitrogen fertilization. *VI International Strawberry Symposium ISHS. Acta Horticulturae* 842, pp. 907-910. 3-7 março. Huelva, Espanha. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2009.842.200>
24. Rato, A.E., Campos, D., Barroso, J.M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2007) Ethylene production by 'Prunus domestica' plums during storage at different temperatures. *7th International Symposium of Plant Hormone Ethylene. Advances in Plant Ethylene Research*. A. Ramina et al. (Ed.), pp. 223-226., 18-22 junho 2007. Pisa, Itália.
23. Elias, M., Agulheiro-Santos, A.C., Santos, C. & Roseiro, L.C. (2007) Effect of meat and fat size in the quality of Painho de Portalegre – a Portuguese traditional sausage. *Proceedings 6th International Symposium on the Mediterranean Pig*, pp. 286-293. 11-13 outubro 2007. Messina, Capo d'Orlando, Itália. <http://amsacta.cib.unibo.it/archive/00002513/>
22. Agulheiro-Santos, A.C., Pacheco Ribeiro, M.G. & Bernalte, M.J. (2006) Conservación de ciruela 'Rainha Claudia Verde'. *VIII Simpósio Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección*. 27-30 setembro 2006. Orihuela, Espanha.
21. Sampaio, A., Agulheiro Santos, A.C. & Oliveira, M.C. (2006) Efeito de diferentes estados de maturação à colheita na capacidade de conservação da cereja cultivar 'Sunburst'. *VIII Simpósio Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección*. 27-30 setembro 2006. Orihuela, Espanha.
20. Rato, A.E., Barroso, J.M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2006) Produção de etileno em frutos de ameixeira 'Prunus domestica' sujeitos a duas temperaturas de

conservação. *VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección*. 27-30 setembro 2006. Orihuela, Espanha.

19. Elias, M., Agulheiro-Santos, A.C. & Nunes, P. (2006) Effect of low salt content in the quality of Painho de Portalegre, a traditional portuguese sausage-physical, chemical and microbiological aspects. *Proceedings 52th International Congress of Meat Science and Technology*. pp. 709-710. 13-18 agosto 2006. Dublin, Irlanda. ISBN 978-90-8686-010-4.
18. Vouniotis, M.H., Agulheiro-Santos, A.C., Cuquerella-Cayuela, J. & Monteiro, M.J. (2005) Estudo da aptidão para desverdização da clementina 'Beatriz'. *V Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas e IV Iberoamericano de Ciências Hortícolas*. 22-27 maio 2005. Porto, Portugal.
17. Agulheiro Santos, A.C. & Vieira, C. (2005) Avaliação da qualidade da uva de mesa da variedade 'Red Globe' durante a conservação. *V Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas e IV Iberoamericano de Ciências Hortícolas*. 22-27 maio 2005. Porto, Portugal.
https://books.google.pt/books/about/V_Congreso_Ibérico_de_Ciencias_Hort%C3%ADco.html?id=lugFGQAACAAJ&redir_esc=y
16. Agulheiro Santos, A.C., Pacheco Ribeiro, G., Garcia-Bernalte, M.J. & Ventura, C. (2004) The use of plastic film (Oriented Polypropylene) under cold conditions for storage of 'Rainha Claudia Verde' plum". *Proceedings of 5th Postharvest Symposium*. 1-3 (682). 6-11 junho 2004. Verona, Itália.
https://books.google.pt/books?id=mlcfAQAAAMAAJ&hl=pt-PT&source=gbp_book_other_versions_r&cad=2
15. Agulheiro Santos, A.C., Pacheco Ribeiro, G. & Garcia-Bernalte, M.J. (2004) Avaliação de ameixas 'Rainha Cláudia Verde' provenientes de diferentes produtores e submetidas a conservação em frio. *IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-colheita*. pp. 75-80. 6-9 outubro 2004. Oeiras, Portugal.
14. Miguel Pintado, C., Bernalte-García, M.J. & Agulheiro Santos, A.C. (2004) Evolução de parâmetros de cor em uva de mesa 'Red Globe' com películas comestíveis durante a "Shelf-life". *IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-colheita*. pp. 309-313. 6-9 outubro 2004. Oeiras, Portugal.
13. Elias, M., Santos, A.C., Palma, V., Santos, C. & Roseiro, L.C. (2004) Sensorial and rheological properties of "Painho de Portalegre". The influence of meat and size portions and NaCl concentration. *Proceedings 50th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)*. pp. 855-857. 8-13 agosto 2004. Helsinki, Finlândia.

12. Barreiro, P., Moya, A., Ruiz-Altisent, M., Agulheiro A.C., García-Ramos F.J. Homer I. & Moreda G. (2002) Online segregation of soft olives by means of differences in rebound trajectories. *Proceedings International Conference Agricultural Engineering. Ageng2002*. 30 junho - 4 julho 2002. Budapest, Hungria.
11. Pacheco Ribeiro, G., Agulheiro Santos, A.C., Ramos A. & Bernalte García, J. (2002) Influencia de la temperatura y el estado de maduración en la conservación de ciruela 'Rainha Claudia'. *V Simposio Nacional III Ibérico de Maduración y Pos Recolección POST2002*. 2-5 outubro 2002. Madrid, Espanha. <https://books.google.pt/books?isbn=8400081854>
10. Pacheco Ribeiro, G., Bernalte-García, M.J., Correia, A., Mimoso, S. & Agulheiro Santos, A.C. (2002) Estudio de la vida útil de ciruela 'Rainha Claudia Verde' después de su conservación en frío. *VI Simposio Nacional III Ibérico de Maduración y Pos Recolección*. pp. 381-383. 2-5 outubro 2002. Madrid, Espanha. <https://books.google.pt/books?isbn=8400081854>
9. Miguel Pintado, C., Bernalte García, M.J. & Agulheiro-Santos, A.C. (2002) Conservación de melón 'Tendral': Análisis de componentes principales. *VI Simposio Nacional III Ibérico de Maduración y Post Recolección*. pp. 385-387. 2-5 outubro 2002. Madrid, Espanha. <https://books.google.pt/books?isbn=8400081854>
8. Pintado, C.J.M & Agulheiro Santos, A.C. (2002,). Películas comestíveis na conservação de uva de mesa 'Red Globe'. *V Colóquio Nacional de Produtos Horto-industriais*. Associação Portuguesa de Horticultura, pp. 137-141. 25-26 outubro 2002. Torres Novas, Portugal.
7. Miguel Pintado, C.J., Bernalte García, M.J. & Agulheiro Santos, A. C. (2001). Parâmetros de qualidade pós-colheita de uva 'D. Maria' conservada a 0 °C e 90 % de Humidade Relativa e Atmosferas Modificadas. *5º Encontro de Química de Alimentos*. pp. 655-658. 8-11 maio 2001. Porto, Portugal.
6. Pacheco Ribeiro, G., Agulheiro Santos, A.C., Ramos, A. & Bernalte García, J. (2000) Influencia de la temperatura y el estado de maduración en la conservación de ciruela 'Rainha Cláudia'. *V Simposio Nacional y II Ibérico de Post-Recolección de Frutos y Hortalizas*. 21-23 setembro 2000. Tenerife, Espanha.
5. Elias, M., Marinho, A., Santos, A.C., Barreto, A., Ouakinin, J. & Ferreira, M. (2000) The influence of the autochthonous starter cultures in the production of regional sausages-mechanical properties and sensorial evaluation. *46th ICoMST*. pp. 230-231. 27 agosto-1 setembro 2000. Buenos Aires, Argentina.
4. Elias, M., Marinho, A., Santos, A.C., Ribeiro, G. Ribeiro, A.M., Barreto, A. Ouakinin, J. & Ferreira, M. (1999) Mechanical properties and sensorial evaluation from

“Chouriço grosso” regional Portuguese sausage *45th International Congress of Meat Science and Technology*. pp. 126-127. 1-6 agosto 1999. Yokohama, Japão.

3. Agulheiro Santos, A.C., Barreiro Elorza, P., Ortiz, C. & Ruiz-Altisent, M. (1998) Storability of melon for different ripeness stages at harvest. Selection of instrumental procedures for quality assessment. *EurAgEng 98*. 24-27 agosto 1998. Oslo, Noruega.
2. Agulheiro Santos, A.C. & Ribeiro, G. (1998) Evolution during cold storage of plum ‘Rainha Cláudia’ for two different ripeness stages at harvest. *MADRID98-COST915 Conference. Physiological and Technological Aspects of Gaseous and Thermal Treatments of Fresh Fruit & Vegetables*. 15-16 outubro 1998. Madrid, Espanha.
1. Agulheiro Santos, A.C. & Ruiz-Altisent, M. (1994) Impact testing in melon (*Cucumis melo L.*). *V International Symposium on Fruit, Nut, and Vegetable Production Engineering*, pp. 193-203. 22-26 março 1993. Valencia-Zaragoza, Espanha. ISBN 84-7498-435-1.

4.4.6. Comunicações orais em congressos

- 65 Agulheiro-Santos, A.C., Azedo, D. & Elias, M. (2024, outubro, 2-4) *A case study on food loss on soups within the scope of DM4YOU project*. [Apresentação oral por Ribeiro, G.]. Fourteenth International Conference on Food Studies Place Matters: The Valorization of Cultural, Gastronomic, and Territorial Heritage. Instituto Politécnico de Portalegre. Portalegre, Portugal.
- 64 Elias, M., & Agulheiro Santos, A.C. (2024, janeiro, 23-25). *Food Waste Quantification in Portugal Meat Plants*. [Apresentação oral por Elias, M.]. Innovations in Food Loss and Waste Management. Ancona, Itália.
- 63 Ricardo-Rodrigues S., Martins, P., Laranjo M. & Agulheiro Santos, A.C. (2023, dezembro, 12-13). *Edible coatings as a natural alternative for the storage of ‘Crimson’ seedless table grapes*. [Apresentação oral Ricardo-Rodrigues, S.]. VIII Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
- 62 Miguel Elias, M., Ricardo-Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M., Potes, M.E. (2023, novembro, 28-29). *Assessing the tenderness threshold of beef by instrumental and consumer sensory evaluation: Cachena meat tenderness*. [Apresentação oral por Elias, M.]. First International Conference on Food Safety in the Mediterranean Region. Kenitra, Marrocos.

- 61 Trindade, S., Rouxinol, M.I., Martillanes, S., Agulheiro Santos, A.C. (2023, outubro, 18). *The potential of Opuntia ficus-Indica cladodes*. Congresso Nacional dos Recursos Silvestres (CNRS). Bragança, Portugal.
- 60 Aires, F., R. Luz, F.R., Brás de Oliveira, P. & Agulheiro-Santos, A.C. (2023, julho, 3-4) *The assessment of quality as a contribution to a raspberry (Rubus idaeus L.) breeding program*. [Apresentação oral por A.C. Agulheiro Santos]. 2º Encontro MED, Healthy soils, for food, for life and for the future. Évora, Portugal.
- 59 Ricardo-Rodrigues, S., Silva, S., Rouxinol, M.I., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M. & Elias, M. (2023, junho, 4-8) *Valorization of tough meat samples into new beef products*. [Apresentação oral por Elias, M.]. WCCE11-11th World Congress of Chemical Engineering, IACCHE-XXX Interamerican Congress of Chemical Engineering. Buenos Aires, Argentina.
- 58 Ricardo-Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M., Potes, M.E. & Elias, M. (2023, março, 2-3) *Quality of fresh sausages made from Cachena meat - Texture and sensory analysis*. [Apresentação oral por A.C. Agulheiro Santos]. Congresso Internacional S4agro 2023. Castelo Branco, Portugal.
- 57 Trindade, S., Rouxinol, M.I. & Agulheiro Santos, A.C. (2023, março, 2-3) *Behaviour of prickly pear stored in cold conditions in different packaging materials*. [Apresentação oral por A.C. Agulheiro Santos]. Congresso Internacional S4agro 2023. Castelo Branco, Portugal.
- 56 Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2023, março, 2-3) *Microbiological Safety of Fresh Beef Sausage*. [Apresentação oral por Laranjo, M.]. Congresso Internacional S4agro 2023. Castelo Branco, Portugal.
- 55 Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Martins, P. & Agulheiro-Santos, A.C. (2023, março, 2-3) *Use of Edible Coatings for Storage of 'Crimson' Seedless Table Grapes*. [Apresentação oral por Ricardo-Rodrigues, S.]. Congresso Internacional S4agro 2023. Castelo Branco, Portugal.
- 54 Galveias, A., Rouxinol, M.I., Capelo Soares, P., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Laranjo, M. & Elias, M. (2023, março, 2-3) *The effect of biodegradable film packages on texture and color properties of Alentejano x Duroc pork meat*. [Apresentação oral por Elias, M.]. Congresso Internacional S4agro. Castelo Branco, Portugal.
- 53 Rouxinol, M.I., Galveias, A., Capelo Soares, P., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Laranjo, M. & Elias, M. (2023, março, 2-3) *The effect of glazing on the physicochemical and microbiological properties of Alentejano x Duroc pork meat*.

- [Apresentação oral por Elias, M.]. Congresso Internacional S4agro 2023. Castelo Branco, Portugal.
- 52 Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M., Potes, M.E. & Elias, M. (14 fevereiro 2023) *Redução e valorização no sector hortofrutícola*. [Apresentação oral por A.C. Agulheiro Santos]. Workshop do Projeto S4AGRO - Redução e valorização do desperdício alimentar. PACT - Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal.
 - 51 Elias, M, Potes, M.E., Laranjo, M. & Agulheiro-Santos, A.C (14 fevereiro 2023) *Redução e valorização no sector das carnes*. [Apresentação oral por Potes, M.E.]. Workshop do Projeto S4AGRO - Redução e valorização do desperdício alimentar. PACT - Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal.
 - 50 Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M. & Elias, M. (14 fevereiro 2023) *Redução e valorização no sector dos laticíneos*. [Apresentação oral por Potes, M.E.]. Workshop do Projeto S4AGRO - Redução e valorização do desperdício alimentar. PACT - Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal.
 49. Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2023, fevereiro, 14) *Redução e valorização no sector da panificação*. [Apresentação oral por Laranjo, M.]. Workshop do Projeto S4AGRO - Redução e valorização do desperdício alimentar. PACT - Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal.
 - 48 Ricardo-Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M., Potes, M.E., & Elias, M. (2023). *Usos Múltiplos da carne da raça Cachena*. [Apresentação oral por Ricardo Rodrigues, S.]. Workshop de apresentação de resultados, Valorização da carne de bovinos da raça Cachena. Universidade de Évora, Portugal,
 - 47 Agulheiro-Santos, A.C. Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Potes, M.E., & Elias, M. (2023, fevereiro, 14). *Definição de um índice para o estabelecimento de carnes tenras*. [Apresentação oral por A.C. Agulheiro Santos]. Workshop de apresentação de resultados, Valorização da carne de bovinos da raça Cachena. Universidade de Évora, Portugal.
 46. Ricardo-Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M., Potes, M.E. & Elias. M. (2022, dezembro, 12-13) *The added value of aged beef*. [Apresentação oral por Ricardo Rodrigues, S.]. VII Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura. MED/Change, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
 45. Rouxinol, M.I., Laranjo, M., Ricardo-Rodrigues, S., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Fraqueza, M.J., & Elias, M. (2021, dezembro, 9-10) *Microbial and chemical hazards in dry-cured sausages*. [Apresentação oral Rouxinol, M.I.]. VI Encontro de

Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (VI EEDAA),
Universidade de Évora. Évora, Portugal

44. Trindade, S., Martillanes, S., & Agulheiro-Santos, A.C. (2021, dezembro, 9-10) *Evaluation of the potential of Opuntia Ficus-Indica cladodes as a natural flocculant for wastewater treatment*. [Apresentação oral por Trindade, S.]. VI Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (VI EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal.
43. Elias, M., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Potes, M.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2019, novembro, 25-26) *Efeito da maturação em seco de carne de bovino da raça Cachena na tenrura e flavour*. [Apresentação oral por Elias, M.]. Resultados Preliminares. III Congresso Luso-Extremadurense de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal.
42. Sanches, A.R., Agulheiro-Santos, A.C., Fonseca, A. & Pinto Correia, T. (2019, maio, 14). *Km 0 em Évora*. [Apresentação oral por Agulheiro Santos, A.C., Sanches, A.R.]. Conferência Turismo Cultural, Gastronomia e Alojamento em Évora: que relação? Universidade de Évora, Évora, Portugal.
41. Sanches, A.R., Agulheiro Santos, A.C., Fonseca, A. & Pinto Correia, T. (2019, fevereiro, 20-23). *Local production: a renewed approach in the region of Alentejo*. [Apresentação oral Agulheiro Santos, A.C.]. ATLAS Gastronomy and Tourism Research Group Meeting. Évora, Portugal.
40. Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias M. (2019, outubro, 15) *Enchidos com Teor Reduzido em Sal: o Desafio de Inovar Valorizando a Tradição*. [Apresentação oral por Laranjo, M.]. 12ª Reunião Anual PortFIR, INFARMED. Lisboa, Portugal.
39. Laranjo, M., Potes, M.E., Ricardo-Rodrigues, S., Véstia, J., Agulheiro-Santos, A.C., Charneca, R. & Elias, M. (2019, setembro, 19-21) *Qualidade e segurança de paios com baixo teor em sal provenientes de raças autóctones*. [Apresentação oral por Laranjo, M.]. XXI Congresso de Zootecnia. Évora, Portugal.
38. Laranjo, M., Nunes, J., Rodrigues, S., Véstia, J., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2018, outubro, 18-19) *Redução do teor em aminas biogénicas em produtos cárneos fermentados com recurso a culturas de arranque*. [Apresentação oral por Laranjo, M.]. II Congreso Luso-Extremadurense de Ciencia y Tecnología. Badajoz, Espanha.
37. Serranito, A.J., Rouxinol, M.I. & Agulheiro Santos A.C. (2017, outubro, 20-21) *Aplicação de revestimento edível de amido com diferentes surfactantes em morango Fragaria x ananassa*. [Apresentação oral por Serranito, A.]. I Congresso

Luso-Extremadurensis de Ciências e Tecnologia. Universidade de Évora. Évora, Portugal.

36. Laranjo, M., Fernández-Léon, A.M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E. & Elias, M. (2018, outubro, 3-4). *Essential Oils of Aromatic and Medicinal Plants Play a Role in Food Safety*. [Apresentação oral por Laranjo, M.]. +Agro'18, Congresso Internacional em Gestão Organizacional, Eficiência Energética e Saúde e Segurança no Trabalho na Indústria Agroalimentar. Castelo Branco, Portugal.
35. Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Rodrigues, S., Véstia, J., Charneca, R. & Elias, M. (2017, novembro, 23-25) *Effect of genotype and salt concentration on the quality of Portuguese traditional Paios*. [Apresentação oral por Laranjo, M.]. 4th Fatty Pig Science and Utilization International Conference, Session 4-Meat Quality and Products. Badajoz, Espanha.
34. Laranjo, M., Elias, M., Fernández-Léon, A.M., Potes, M. E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2017, julho, 3-5) *Minimizing the effect of salt reduction on the quality and safety of Mediterranean fermented meat products*. [Apresentação oral por Laranjo, M.]. Ciência 2017 - Encontro com a Ciência e Tecnologia em Portugal. Lisboa, Portugal.
33. Laranjo, M., Gomes, A., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Cabrita, M.J., Garcia, R., Rocha, J.M., Roseiro, L.C., Fernandes, M.J., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2016, novembro, 3-5) *Effect of salt reduction on the safety and stability of traditional blood dry-cured sausages*. [Apresentação oral por Elias, M.]. 9th International Symposium on the Mediterranean Pig. Portalegre, Portugal.
32. Lima, M.G.B., Diogo, A.C. & Agulheiro-Santos, A.C. (2015, novembro, 20) *Avaliação sensorial, instrumental e reológica de emulsões inversas alimentares*. [Apresentação oral por Lima, M.G.B.]. XXI Encontro Galego-Português de Química. Pontevedra, Espanha.
31. Dias, I., Laranjo, M., Potes, M.E., Fialho, R., Véstia, J., Agulheiro-Santos, A.C., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2015, junho, 9) *Application of Starters in Alentejo traditional dry-fermented sausage manufacture*. [Apresentação oral por Elias, M.]. WS3-Seminário de apresentação de resultados: Salsicharia tradicional portuguesa: Estratégias para a melhoria da segurança e qualidade. Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade de Lisboa. Lisboa, Portugal.
30. Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E. & Elias, M. (2015, maio, 21-22) *Low-salt traditional dry fermented sausages from Alentejo of high sensory quality*. [Apresentação oral por Laranjo, M.]. Congresso de Nutrição e Alimentação. Lisboa, Portugal.

29. Agulheiro-Santos, A.C. (2014, outubro, 13-15) *Sensory Evaluation*. [Apresentação oral por Agulheiro Santos, A.C.]. 4th Management Committee and all Working Group Meeting. COST Action FA 1104. Sustainable Production of High-Quality Cherries for the European Market. Bordeaux, França.
28. Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E. & Elias, M. (2014, outubro, 20-23) *Salt reduction has no negative effects on the sensorial acceptability of traditional dry-fermented sausages from Alentejo*. [Apresentação oral por Laranjo, M.]. Fermented Meat-2nd International Symposium. Valencia, Spain,
27. Elias, M., Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C. & Potes, M.E. (2014, dezembro, 15) *Culturas de arranque promotoras da qualidade e segurança de enchidos*. [Apresentação oral por Potes M.E.]. WS2-Seminário de apresentação de resultados: Segurança Sanitária em enchidos tradicionais portugueses. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD). Vila Real, Portugal.
26. Cabrita M.J.; Garcia, R.; Rato, A.E. & Agulheiro Santos, A.C. (2013, maio, 15-17). Avaliação da textura de uvas de diferentes variedades. [Apresentação oral por Cabrita, M.J.]. 9º Simpósio Internacional de Vinhos do Alentejo. Évora, Portugal.
25. Lima, M.G.B., Diogo, A.C. & Agulheiro-Santos, A.C. (2012, novembro, 30). Estudo do comportamento reológico e da microestrutura de emulsões alimentares água/óleo. [Apresentação oral Lima M.G.B.]. XVIII Encontro Luso-Galego de Química. Vila Real, Portugal.
24. Jarén, C., López Maestresalas, A., Gago, M., Arazuri, S., López, A., Arias, N., Cesar Correa, P. & Agulheiro, A.C. (2012, julho, 8-12). *The potential of Near Infrared Spectroscopy as a method of determination of the fat content of yogurt*. [Apresentação oral por Jarén, C.]. International Conference of Agricultural Engineering CICR-Ageng 2012. Valência, Espanha.
23. Jarén, C., Agulheiro-Santos, A.C., Palma, V., Rato, A., Arias, N. & Arazuri, S. (2011, setembro, 5-7) *Determinación del contenido en polifenoles en uva de mesa mediante tecnología NIRS*. [Apresentação oral por Jarén, C.]. Congresso Ibérico de AgroIngeniería. Universidade de Évora, Évora, Portugal.
22. Agulheiro Santos, A.C. (2011, junho, 26-27) Caracterização de frutos de diferentes cultivares de morango, com distintas adubações. [Apresentação oral por Agulheiro Santos, A.C.]. Colóquio Nacional de Produção de Pequenos Frutos. Sever do Vouga, Portugal.
21. Agulheiro Santos, A.C. & Nunes, P. (2008, março, 3-7). *Quality of strawberry 'Camarosa' with different levels of nitrogen fertilization*. [Apresentação oral por

- Agulheiro Santos, A.C.]. VI International Strawberry Symposium. International Society for Horticultural Science (ISHS). Huelva, Espanha.
20. Elias, M., Agulheiro-Santos, A.C., Santos, C. & Roseiro, L.C. (2007, outubro, 11-13). *Effect of mincing size and salt content in the quality of Painho de Portalegre – a Portuguese traditional sausage*. [Apresentação oral por Elias, M.]. 6th International Symposium on the Mediterranean Pig. Messina, Capo d’Orlando, Itália.
 19. Rato, A.E., Campos, D., Barroso, J.M., & Agulheiro-Santos, A.C. (2006, 18-22, junho). *Ethylene production by ‘Prunus domestica’ plums during storage at different temperatures*. [Apresentação oral por Rato, A.E.]. Advances in Plant Ethylene Research. 7th International Symposium of Plant Hormone Ethylene. Pisa, Itália.
 18. Rato, A.E., Barroso, J.M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2006, setembro, 27-30) *Produção de etileno em frutos de ameixeira ‘Prunus domestica’ sujeitos a duas temperaturas de conservação*. [Apresentação oral por Rato, A.E.]. VIII Simpósio Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección. Orihuela, Espanha.
 17. Agulheiro-Santos, A.C., Palma, V., Machado, G., Rato A.E., & Cabrita M.J. (2006, setembro, 27-30). *Quality evaluation of ‘Sunburst’ cherries harvested at different ripeness stages*. [Apresentação oral por Agulheiro Santos, A.C.]. VIII Simpósio Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección. Orihuela, Espanha.
 16. Vieira, C., Silva, M.J. & Agulheiro Santos, A.C. (2005, maio, 22-27). *Avaliação da Qualidade de Uva de Mesa ‘Red Globe’ conservada em frio*. [Apresentação oral por Pintado, C.J.M.]. V Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas. Porto, Portugal.
 15. Elias, M. & Santos, A.C. (2005, dezembro, 15-16). *Caracterização de matérias-primas subsidiárias usadas no fabrico de paio de porco alentejano*. [Apresentação oral por Elias, M.]. Jornadas ICAM 2005. Inovação Tecnológica nos Sistemas Agrícolas Mediterrânicos. Évora, Portugal.
 14. Machado, G., Pinheiro, C. & Agulheiro Santos, A.C. (2005, dezembro, 15-16). *Avaliação sensorial do queijo. Definição dos atributos de qualidade*. [Apresentação oral por Machado, G.]. Jornadas do ICAM 2005. Inovação Tecnológica nos Sistemas Agrícolas Mediterrânicos. Évora, Portugal.
 13. Pintado, C.J.M., Agulheiro-Santos, A.C. & Bernalte-García, M.J. (2005, dezembro, 15-16). *Evolução pós-colheita do melão ‘Tendral’ - conservação tradicional vs refrigeração*. [Apresentação oral por Pintado, C.J.M.]. Jornadas do ICAM 2005. Inovação Tecnológica nos Sistemas Agrícolas Mediterrânicos. Évora, Portugal.

12. Rato, A.E., Barroso, J.M. & Agulheiro, A.C. (2005, dezembro, 15-16) *Produção de etileno em frutos de ameixeira 'Prunus domestica' sujeitos a duas temperaturas de conservação*. [Apresentação oral por Rato, A.E.]. Jornadas do ICAM 2005. Inovação Tecnológica nos Sistemas Agrícolas Mediterrânicos. Évora, Portugal.
11. Elias, M., Santos, A.C., Palma, V., Santos, C. & Roseiro, L.C. (2004, agosto, 8-13). *Sensorial and rheological properties of "Painho de Portalegre". The influence of meat and size portions and NaCl concentration*. [Apresentação oral por Elias, M.]. 50th International Congress of Meat Science and Technology. Helsínquia, Finlândia.
10. Agulheiro-Santos A.C., Pacheco-Ribeiro G., Ventura C. & Bernalte-Garcia M.J. (2004, junho, 6-11). *The use of plastic film (biooriented polypropylene) under cold conditions to storage 'Rainha Claudia Verde' plums*. [Apresentação oral por Agulheiro Santos, A.C.]. 5th International Postharvest Symposium. Verona, Itália.
9. Rato, A.E., Marreiro, H.I., & Agulheiro Santos, A.C. (2004, junho, 6-11). *Effects of different fruit calcium levels on the postharvest physiology of plums (Prunus domestica L.)*. [Apresentação oral por Rato, A.E.]. 5th International Postharvest Symposium. Verona, Itália.
8. Miguel Pintado, C.J., Agulheiro Santos, A.C. & Bernalte García, M.J. (2004, junho, 6-11). *Preservation of 'Red Globe' table grapes with edible films at ambient temperature*. [Apresentação oral por Agulheiro Santos, A.C.]. 5th Postharvest Symposium. Verona, Itália.
7. Agulheiro Santos, A.C. (2004). *Qualidade em melão*. [Apresentação oral por Agulheiro Santos, A.C.]. Encontro sobre Cucurbitáceas. Instituto Superior Politécnico de Santarém. Santarém, Portugal.
6. Barreiro Elorza, P., Moya Gonzalez, A., Ruiz Altisent, M., Agulheiro, A.C., García Ramos, F.J., Homer, I., & Moreda Cantero, G. (2003, setembro, 24-27). *Separación en línea de aceitunas sobremaduras y alambradas mediante rebote*. [Apresentação oral por Barreiro, P.]. Congreso de la Sociedad Española de Agroingeniería. AGROING2003. Sesión Tecnología de Posrecolección. Córdoba, Espanha.
5. Dias, L., Freitas, A.M., Pinheiro, C. & Agulheiro, A.C. (2003, outubro, 1-4). *A utilização do nariz electrónico na avaliação dos produtos alimentares*. [Apresentação oral por Dias L.]. XIII Congresso de Zootecnia. Évora, Portugal.
4. Rato, A.E., Marreiros, H. & Santos, A.C. (2003, dezembro, 15-17). *Avaliação da produção de etileno por cromatografia gasosa na ameixa 'Rainha Claudia verde' (Prunus domestica L.) em diferentes datas de colheita*. [Apresentação oral por Rato, A.E.]. 3º Encontro Nacional de Cromatografia. 2003. Lisboa, Portugal.

3. Ribeiro, G., Agulheiro Santos, A.C. & Bernalte, J.G. (2003, junho, 21-24). *Estudo da evolução de dois estados de maturação da ameixa 'Rainha Claudia verde' em duas modalidades de conservação pelo frio (0°C e 90% HR, 2°C e 90% HR).* [Apresentação oral por Agulheiro Santos, A.C.]. VI Congresso Química dos Alimentos. Porto, Portugal.
2. Agulheiro Santos, A.C. & Ruiz-Altisent, M. (1990, junho, 18-22) *Determinação das características físicas de duas variedades de melão (Cucumis melo L.).* [Apresentação oral por Agulheiro Santos, A.C.]. I Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas (SECH), 1990. Lisboa, Portugal.
1. Agulheiro Santos, A.C. & Ruiz-Altisent, M. (1990, agosto, 27, setembro, 1) *Mechanical characterization of selected varieties of melon (Cucumis melo L.) with reference to conservation in cold storage.* [Apresentação oral por Agulheiro Santos, A.C.]. XIII International Horticultural Congress. Florença, Itália.

4.4.7. Apresentação de trabalhos sob a forma de painel

4.4.7.1. Apresentação em congressos internacionais

82. León, L., Ricardo-Rodrigues, S., Aires, F., Ortiz, A., Tejerina, D. & Agulheiro Santos, A.C. (2025, junho, 8-12) Application of Near-Infrared Spectroscopy technology for ripeness assessment in raspberries. 22nd International Conference on Near Infrared Spectroscopy. Roma, Itália. <https://nir2025.sisnir.org/>
81. Agulheiro-Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Potes, M.E. & Elias, M. (2024, agosto, 18-23) *Application of tenderness thresholds to Cachena beef.* 70th International Congress of Meat Science and Technology. Foz do Iguaçu, Brasil.
80. Rouxinol, M.I., Galveias, A., Capelo Soares, P., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Laranjo, M., Ricardo-Rodrigues, S. & Elias, M. (2024, agosto, 18-23) *Effect of a recyclable film on the color and sensory evaluation of frozen 'black pig' meat.* 70th International Congress of Meat Science and Technology. Foz do Iguaçu, Brasil.
79. Rouxinol, M.I., Laranjo, M., Ricardo-Rodrigues, S., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2023, dezembro, 9-10). *Microbial and chemical hazards in dry-cured sausages.* VI Encontro de Estudantes de Doutorado em Ambiente e Agricultura, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
78. Agulheiro-Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Moreno-Cardona, D. & Valdes-Sánchez, M.E. (2023, março, 2-3) *Study of texture and the phenolic composition of grapes cv. Tempranillo under different irrigation treatments.* Congresso Internacional S4agro 2023. Castelo Branco, Portugal.

77. Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Martins, P. & Agulheiro Santos, A.C. (2023, março, 2-3) *Use of edible coatings for storage of 'Crimson' seedless table grapes*. Congresso Internacional S4agro 2023. Castelo Branco, Portugal.
76. Ricardo-Rodrigues, S., Silva, S., Rouxinol, M.I., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M. & Elias, M. (2023, junho, 4-8) *Valorization of tough meat samples into new beef products*. WCCE11-11th World Congress of Chemical Engineering, IACCHE-XXX Interamerican Congress of Chemical Engineering. Buenos Aires, Argentina.
75. Galveias, A., Rouxinol, M.I., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Capelo Soares, P. & Elias, M. (2023, junho, 4-8) *The effect of clove essential oil in the microbiological, physical and sensory properties of pig meat*. WCCE11-11th World Congress of Chemical Engineering, IACCHE-XXX Interamerican Congress of Chemical Engineering. Buenos Aires, Argentina.
74. Rouxinol, M.I., Galveias, A., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Capelo Soares, P., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2023, junho, 4-8) *Antioxidant activity of clove and thyme essential oils over time*. WCCE11-11th World Congress of Chemical Engineering, IACCHE-XXX Interamerican Congress of Chemical Engineering. Buenos Aires, Argentina.
73. Ricardo-Rodrigues, S., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M. & Elias M. (2023, junho, 20-23) *Slaughter weight and beef cut effect on the tenderness of Cachena meat*. 14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14), Sustainable Food Manufacturing for a Resilient Food Chain. Nantes, França.
72. Galveias, A., Rouxinol, M.I., Capelo Soares, P., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Laranjo, M. & Elias, M. (2023, junho, 20-23) *The effect of glazing on texture and sensory properties of Alentejano pig meat*. 14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14), Sustainable Food Manufacturing for a Resilient Food Chain. Nantes, França.
71. Rouxinol, M.I., Galveias, A., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Capelo Soares, P., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elías, M. (2022, dezembro, 1-2) *Effect of clove essential oil coating in pork meat conservation and texture*. III Congreso Hispano-luso de Ganadería Extensiva y Desarrollo Rural. Sostenibilidad Garantizada. Cáceres, Espanha.
70. Trindade, S., Martillanes, S., & Agulheiro-Santos, A.C. (2022, setembro, 15-17) *Edible coatings and films produced from the mucilage of the cladodes of the Prickly*

- pear (Opuntia ficus-indica L.). IV Universidade Internacional Itinerante do Figo da Índia. Évora, Portugal.*
69. Trindade, S., Rouxinol, M.I. & Agulheiro-Santos, A.C. (2022, setembro, 15-17) *Evaluation of the potential of Opuntia Ficus-Indica cladodes as a natural flocculant for wastewater treatment.* IV Universidade Internacional Itinerante do Figo da Índia. Évora, Portugal.
 68. Trindade, S., & Agulheiro-Santos, A.C. (2022, novembro, 17) *The potential of Opuntia ficus-indica (L.) Mill cladodes as a sustainable food source.* 1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health–Towards a Sustainable Future (ICFNH 2022). Lisboa, Portugal.
 67. Ricardo-Rodrigues, S., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M., Elias M. (2022, dezembro, 1-2) *Maturação em seco de carne de bovino da raça Cachena.* III Congreso Hispano-luso de Ganadería Extensiva y Desarrollo Rural. Sostenibilidad Garantizada. Cáceres, Espanha.
 66. Potes, M.E., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2020, outubro, 25-30) *‘Cachena’ a bovine rustic portuguese extensively reared autochthonous breed: meat texture analysis.* Joint XXIV International Grassland (IGC) and XI International Rangeland (IRC) Congress 2020. Nairobi, Quênia. Online.
 65. Velázquez, R., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., & Agulheiro-Santos A.C. (2021, outubro, 17-22) *Predicción del contenido en sólidos solubles en fresón mediante tecnología NIR.* XVI Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas. Córdoba, Espanha.
 64. Elias, M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E. & Laranjo, M. (2019, novembro, 12-14) *Dry-cured sausages’ quality assurance using autochthonous starter cultures.* 33rd EFFoST International Conference Sustainable Food Systems-Performing by Connecting. Roterão, Holanda.
 63. Laranjo, M., Ricardo-Rodrigues, S., Conceição, S., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Fraqueza M.J. & M. Elias (2019, novembro, 25-26) *Eliminação dos nitritos e nitratos em produtos cárneos curados do alentejo.* III Congresso Luso-Extremadurens de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal.
 62. Laranjo, M., Conceição, S., Sacristão, M., Ricardo-Rodrigues, S., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2019, outubro, 14-18) *Are nitrate/nitrite-free dry-cured sausages safe for consumption?.* 13th International Food Data Conference (IFDC). Lisboa, Portugal.
 61. Laranjo, M., Potes, M.E., Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Charneca R. & Elias, M. (2019, outubro, 14-18) *Low-salt traditional dry-cured sausages manufactured*

- from portuguese native pure and hybrid swine breeds*. 13th International. Food Data Conference (IFDC). Lisboa, Portugal.
60. Melgão, C., Ricardo-Rodrigues, S., Véstia, J., Laranjo, M., Nabais, J., & Agulheiro-Santos, A.C. (2019, outubro, 14-18) *Effect of chitosan-based edible coatings on strawberries' postharvest quality*. 13th International Food Data Conference (IFDC). Lisboa, Portugal.
 59. Ricardo-Rodrigues, S., Elias, M., Laranjo, M., Potes, M.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2019, Agosto, 4-9) *Texture evaluation through texture profile analysis of cachena meat, a portuguese cattle breed*. 65th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) Meat for Diversifying Markets. Potsdam/Berlim, Alemanha.
 58. Elias, M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E. & Laranjo, M. (2019, Agosto, 4-9) *Improving safety in a traditional portuguese dry-cured sausage using autochthonous starter cultures*. 65th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), Meat for Diversifying Markets. Potsdam/Berlim, Alemanha.
 57. Elias, M., Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Potes M.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2019, julho, 1-4) *Effect of slaughter weight and beef cut on the tenderness of 'Cachena' meat*. XXII IberoAmerican Congress on Food Engineering CIBIA 2019. Faro, Portugal.
 56. Laranjo, M., Potes, M.E., Véstia, J., Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Charneca, R. & Elias, M. (2019, fevereiro, 5-6) *Effet du génotype et de la teneur en sel sur la qualité des saucisses traditionnelles portugaises*. 51èmes Journées de la Recherche Porcine. Paris, França.
 55. Ricardo-Rodrigues, S. & Agulheiro Santos, A.C. (2019, novembro, 25-26) *Caracterização física e reológica de revestimentos edíveis para aplicação em frutos*. III Congresso Luso-Extremadurens de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal.
 54. Rouxinol, M.I. & Agulheiro Santos, A.C. (2019, novembro, 25-26) *'Sugra35': Conservação pós-colheita numa variedade de uva branca de mesa sem grainha*. III Congresso Luso-Extremadurens de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal.
 53. Laranjo, M., Potes, M.E., Véstia, J., Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Charneca, R., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2018, novembro, 16-17) *Effect of genotype and salt reduction on the quality of traditional portuguese sausages*. CIISA Congress 2018, Exploring the boundaries of animal, veterinary and biomedical sciences. Lisboa, Portugal.
 52. Potes, M.E., Laranjo, M., Fernández-Léon, A., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2018, outubro, 18-19) *Efeito das culturas de arranque e das quebras de peso sobre*

a microbiota dos enchidos. II Congreso Luso-Extremadurens de Ciencia y Tecnología. Badajoz, Espanha.

51. Melgão, C., Ricardo-Rodrigues, S., Véstia, J., Nabais, J., Felix, M.R. & Agulheiro-Santos, A.C. (2018, outubro, 15-16) *Cherry storage using chitosan edible coatings and essential oils*. International Conference on Mediterranean Diet and Gastronomy. Linking Innovation, Sustainability and Health. Évora, Portugal.
50. Rosa, B., Ricardo-Rodrigues, S., Véstia, J., Rouxinol, M.I., & Agulheiro-Santos, A.C. (2018, outubro, 15-16) *Cold storage of table grapes 'Sugraone'*. International Conference on Mediterranean Diet and Gastronomy. Linking Innovation, Sustainability and Health. Évora, Portugal.
49. Ricardo-Rodrigues, S., Carvalho, A., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2018, outubro, 15-16). *Evolution of 'Jonathan' apples during cold storage*. International Conference on Mediterranean Diet and Gastronomy. Linking Innovation, Sustainability and Health. Évora, Portugal.
48. Ricardo-Rodrigues, S., Véstia, J., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M., Potes, M.E., Rodrigues, D. & Elias, M. (2018, outubro, 15-16). *Texture evaluation of two Cachena bovine muscles during storage*. International Conference on Mediterranean Diet and Gastronomy. Linking Innovation, Sustainability and Health. Évora, Portugal.
47. Véstia, J., Ricardo-Rodrigues, S., Tufik, C., Rato, A.E., Laranjo, M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2018, outubro, 15-16). *Quality evaluation of Strawberry using NIR*. International Conference on Mediterranean Diet and Gastronomy. Linking Innovation, Sustainability and Health. Évora, Portugal.
46. Melgão, C., Ricardo-Rodrigues, S., Nabais, J. & Agulheiro-Santos, A.C. (2018, junho, 4-7) *Estudo do efeito in vitro dos revestimentos edíveis de quitosano com óleos essenciais no controlo de fungos*. POST18-XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración y Postcosecha. Frutas y Hortalizas Innovaciones em Pre y Postcosecha. Badajoz, Espanha.
45. Serranito, A., Rouxinol, M.I., Rato, A.E. & Agulheiro, A.C. (2018, junho, 4-7) *Avaliação da eficiência de revestimentos edíveis derivados de amido em morango *Fragaria x ananassa**. POST18 - XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración y Postcosecha. Frutas y Hortalizas Innovaciones em Pre y Postcosecha. Badajoz, Espanha.
44. Miguel-Pintado, C., Agulheiro-Santos, A.C., & Bernalte Garcia, M.J. (2018, junho, 4-7) *Empleo de recubrimientos comestibles em poscosecha de uva de mesa 'Red*

Globe'. POST18 - XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración y Postcosecha. Frutas y Hortalizas Innovaciones em Pre y Postcosecha. Badajoz, Espanha.

43. Melgão, C., Ricardo-Rodrigues, S., Nabais J., & Agulheiro-Santos, A.C. (2018, junho, 4-7) *Avaliação sensorial de formulações de revestimentos edíveis à base de quitosano*. POST18 - XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración y Postcosecha. Frutas y Hortalizas Innovaciones em Pre y Postcosecha. Badajoz, Espanha.
42. Ricardo-Rodrigues, S., Martins, P., Rato, A.E., Coelho, R., Shahidian, S., Valverde, P., & Agulheiro-Santos, A.C. (2018, junho, 4-7) *Effect of chitosan edible coating on the postharvest quality of seedless table grapes 'Crimson'*. POST18 - XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración y Postcosecha. Frutas y Hortalizas Innovaciones em Pre y Postcosecha. Badajoz, Espanha.
41. Fernández León A.M., Laranjo M., Potes M.E., Pias G., Agulheiro-Santos A.C. & Elias M. (2017, maio, 16-19) *Actividad antimicrobiana del aceite esencial de canela durante la conservación de uva 'Crimson'*. IX Congreso Cyta-CESIA. Madrid, Espanha.
40. Fernández León A.M., Laranjo M., Ricardo Rodrigues S., Potes M.E., Agulheiro-Santos A.C. & Elias M. (2017, abril, 5-6) *Utilización de aceites esenciales para la conservación de uva de mesa 'Crimson'*. XXI Jornadas de Nutrición Práctica. Madrid, Espanha.
39. Fernández León A.M., Laranjo M., Véstia J., Potes M.E., Agulheiro-Santos A.C. & Elias M. (2017, abril, 5-6) *Evolución de los sólidos solubles totales y acidez en uvas 'Crimson' a lo largo del tratamiento postcosecha con aceite esencial de canela*. XXI Jornadas de Nutrición Práctica. Madrid, Espanha.
38. Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Rodrigues, S., Véstia, J., Charneca, R., & Elias, M. (2017, novembro, 23-25) *Effect of genotype and salt concentration on the quality of portuguese traditional paios*. 4th Fatty Pig International. Badajoz, Espanha. <http://hdl.handle.net/10174/22093>
37. Ricardo-Rodrigues, S., Tim-Tim, S., Véstia, J., Agostinho, J., Derreado, A., Coelho, R., Shahidian, S., Vaz, M., Valverde, P., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2017, setembro, 4-6). *Avaliação das potencialidades da aplicação de atmosferas modificadas em combinação com eugenol na conservação de uva de mesa 'Crimson Seedless'*. IX Congresso Ibérico de AgroEngenharia. Bragança, Portugal.
36. Serranito, A., Rouxinol, M.I., Rato, A.E. & Agulheiro, A.C. (2017, novembro, 16-17) *Starch based edible coating evaluation in strawberry with two different*

- surfactants*. II Encontro de Estudantes de Doutoramento em Agricultura e Ambiente, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
35. Véstia, J., Mongo da Silva, J., Ricardo-Rodrigues, S., Rouxinol, M.I., Martins, M.R., Barroso, J.M., Agulheiro-Santos, A.C. & Rato, A.E. (2017, outubro, 20-21) *Espetroscopia de infravermelho próximo para a determinação da qualidade da batata-doce (Ipomoea batatas L.)* I Congresso Luso-Extremadurense de Ciências e Tecnologia. Universidade de Évora. Évora, Portugal.
 34. Laranjo, M., Maria Fernández-Léon, A., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2017, outubro, 20-21) *Aumento da qualidade sensorial de chouriço de carne do Alentejo com recurso a inoculação com bactérias lácticas e optimização da quebra de peso*. I Congresso Luso-Extremadurense Universidade de Évora. Évora, Portugal.
 33. Agostinho, J., Rodrigues, S., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2017, outubro, 20-21). *Quality evaluation of 'Sweetheart' cherry in different ripening stages*. I Congresso Luso-Extremadurense de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
 32. Ricardo-Rodrigues, S., Agostinho, J., Véstia, J., Coelho, R., Shahidian, S., Vaz, M., Valverde, P., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2017, outubro, 20-21). *Efeito de diferentes concentrações de quitosano na qualidade pós-colheita de uva de mesa 'Crimson Seedless'* I Congresso Luso-Extremadurense. de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
 31. Domingues, I., Agulheiro-Santos, A.C., Léon, A., Varanda, C., Véstia, J., Félix, M.R., Laranjo, M., Elias, M. & Ricardo-Rodrigues, S. (2017, outubro, 20-21) *Avaliação de óleos essenciais na pós-colheita de morangos*. I Congresso Luso-Extremadurense, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
 30. Fernández-Léon, A.M., Laranjo, M., Potes M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias M. (2017, outubro, 20-21) *Queso fresco alentejano de cabra con aceite esencial de orégano*. I Congresso Luso-Extremadurense, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
 29. Ricardo-Rodrigues, S., Véstia, J., Agulheiro-Santos, A.C., Mota Barroso, J.M., Félix, M.R., Coelho, R., Pereira, D. & Rato, A.E. (2017, novembro, 1-4). *Eficiência da tecnologia FT-NIR para a avaliação da maturação e qualidade dos frutos de morango (Fragaria ananassa)*. Congresso Luso Brasileiro de Horticultura. Lisboa, Portugal.
 28. Laranjo, M., Gomes, A., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M.E., Cabrita, M.J., Garcia, R., Rocha, J.M., Roseiro, L.C., Fernandes, M.J., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2016,

- novembro, 3-5). *Effect of salt reduction on the safety and stability of traditional blood dry-cured sausages*. 9th International Symposium on the Mediterranean Pig. Portalegre, Portugal. <http://hdl.handle.net/10174/20275>
27. Laranjo, M., Fernández-Léon, A.M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2017, outubro, 20-21) *Efeito das quebras de peso e do uso de uma cultura de arranque na segurança de enchidos do Alentejo*. I Congresso Luso-Extremadurense, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
26. Ruza, D., Ricardo-Rodrigues, S., Agostinho, J, Rato, A.E., Laranjo, M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2016, abril, 4-8). *Evolution of physicochemical parameters and consumers' acceptance of 'Sweetheart' cherries during storage under modified atmosphere*. COST FA1104. Final Conference Sustainable production of high-quality cherries for the European market. Naoussa, Macedonia, Grécia
25. Agostinho, J., Ricardo-Rodrigues, S., Rato, A.E., Laranjo, L. & Agulheiro-Santos, A.C. (2016, abril, 4-8) *Quality evaluation of 'Sweetheart' cherry in different ripening stages*. COST FA1104. Final Conference Sustainable production of high-quality cherries for the European market. Naoussa, Macedonia, Grécia.
24. Rouxinol, M.I., Rato, A.E. & Agulheiro Santos, A.C. (2015, abril, 7-10) *Effect of Potassium fertilization on Calcium content in cell walls*. VIII Congresso CYTA/CESIA. Conocimientos para Impulsar una evolución inteligente del sector alimentario. Badajoz, Espanha. <http://www.orexco.net/viiicongresocyta-cesia.com/>
23. Alves, S.P., Fernandes, M.J., Fernandes, M.H., Bessa, R.J.B., Laranjo, M., Santos, A.C. Agulheiro., Elias, M. & Fraqueza, M.J. (2015, setembro, 23-27). *Fatty acid composition of dry fermented sausages made with low value pork raw material*. 13th EuroFeed Lipids. Florence, Itália.
22. Dias, I., Laranjo, M., Fialho, R., Potes, M. E., Véstia, J., Agulheiro-Santos, A.C., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2015, agosto, 23-28) *Use of starter cultures to improve portuguese traditional sausages*. 61st International Congresso Meat Science & Technology-ICoMST 2015. Polydome-Clermont-Ferrand, França.
21. Ricardo-Rodrigues, S., Martins, P., Rato, A.E., Shahidian, S., Vaz, M., Coelho, R., Valverde, P., & Agulheiro-Santos, A.C. (2015, abril, 7-10). *Effects of chitosan and Aloe vera gel edible coatings on quality of seedless table grapes 'Crimson'*. VIII Congresso CYTA/CESIA. Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario. Badajoz, Espanha.
20. Agulheiro-Santos, A.C., Rato, A.E., Laranjo, M. & Gonçalves, C. (2014, setembro, 7-10). *Consumers sensory evaluation of melon sweetness and quality*. EuroSense 2014, A Sense of Life. Copenhagen, Dinamarca.

19. Elias, M., Mota, F. Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C. & Potes, M.E. (2014, agosto, 17-21). *The effect of the addition of a commercial bioprotector in characteristics of "Alheira" made from alentejano pig breed meat*. 17th World Congress on Food Science & Technology. Montreal, Canada.
18. Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M. E., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2014, outubro, 20-23) *The calibre effect on two traditional dry-fermented sausages from Alentejo, Portugal, made from the same dough*. Fermented Meat, 2nd International Symposium. Valência, Espanha.
17. Coelho R. Agulheiro C., Shahidian S., Vaz M., Rato A., Vieira F. & Valverde P. (2014, setembro 30, outubro, 3) *Influence of soil and irrigation management on the quality of seedless 'Crimson' table grapes*. XII Portuguese-Spanish Symposium on Plant Water Relations. Évora, Portugal. <http://hdl.handle.net/10174/18068>
16. Agostinho, J., Rodrigues, S., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2014, outubro, 13-14). *Relation between external color and nutritional value of different ripening stages of 'Sweetheart' sweet cherry*. 4th Management Committee and Working Group Meeting. COST FA1104, Sustainable production of high-quality cherries for the European market. Bordeaux, França.
15. Elias, M., Mota, F., Fraqueza, M.J., Barreto, A. & Agulheiro-Santos, A.C. (2013, agosto, 18-23). *Portuguese traditional sausage 'Alheira' made with different meat: sensory evaluation and texture*. 59th International Congress of Meat Science and Technology. Izmir, Turquia.
14. Cabrita, M.J., Garcia, R., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos A.C. (2013, maio, 15-17). *Avaliação da textura de uvas de diferentes variedades*. 9^o Simpósio Internacional de Vinhos do Alentejo. Évora, Portugal. <http://hdl.handle.net/10174/8682>
13. Jarén, C., Gago, M., Arazuri, S., López, A., Arias, N., Agulheiro-Santos, A.C., & Corrêa P.C. (2012, julho, 8-12). *The potential of Near Infrared Spectroscopy as a method to determine the fat content in yogurt*. AgEng International Conference of Agricultural Engineering. Valência, Espanha.
12. Agulheiro Santos, A.C., Pacheco, G., Bernalte García, M.J., Rato A.E. & Ferreira, A. (2012, julho, 8-12). *Delayed storage and refrigeration of 'Rainha Cláudia Verde' plums: Instrumental and sensory analysis*. AgEng International Conference of Agricultural Engineering. Valência, Espanha.
11. Elias, M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2011, setembro, 4-8). *The influence of starter cultures on texture and sensorial properties of "Paio", a Portuguese dry-cured sausage*. 9th Pangborn Sensory Science Symposium. Toronto, Canada.

10. Elias, M., Santos, A.C., Fraqueza, M.J. & Barreto, A. (2010). *Physico-chemical and sensorial characteristics evolution of vacuum packaged Iberian dry-cured ham stored at refrigerated temperature*. 7th International Symposium on the Mediterranean Pig. Saragoza, Espanha.
9. Agulheiro-Santos, A.C., Pacheco Ribeiro, M.G. & Bernalte, M.J. (2006, setembro, 27-30). *Conservación de ciruela 'Rainha Claudia Verde'*. VIII Simpósio Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección. Orihuela, Espanha.
8. Vieira, C., Silva, M. J. & Agulheiro Santos, A.C. & (2005, maio, 22-27). *Avaliação da qualidade de uva de mesa 'Red Globe' conservada em frio*. V Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas e IV Iberoamericano de Ciências Hortícolas. Porto, Portugal.
7. Vouniotis, M.H., Agulheiro-Santos, A.C., Cuquerella-Cayuela, J. & Monteiro, M.J. (2005, maio, 22-27). *Estudo da aptidão para desverdização da clementina 'Beatriz'*. V Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas e IV Iberoamericano de Ciências Hortícolas. Porto, Portugal.
6. Ventura, C., Bernalte, J. & Agulheiro Santos, A.C. (2002, junho, 11-14). *Cold storage of 'Rainha Claudia' plums under two plastic films*. International Conference of Postharvest Unlimited. Leuven, Bélgica.
5. Pintado, C., Agulheiro Santos A.C. & Bernalte, J. (2002, junho, 11-14). *Postharvest behaviour of melon 'Tendral'*. International Conference of Postharvest Unlimited. Leuven, Bélgica.
4. Miguel Pintado, C. J., Agulheiro Santos, A.C. & Bernalte García, M. J. (2001, maio, 7-11). *Influencia de la temperatura em conservación de melón 'Tendral'*. IV Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas. Cáceres, Espanha.
3. Pinheiro, C., Agulheiro, C., Machado, G., Ribeiro, G., Banks, J. & Bettencourt, C. (2000, março, 12-16). *Rheological properties of Serpa Cheese*. International Dairy Federation Symposium: Cheese Ripening and Technology. Banff, Canada.
2. Agulheiro Santos, A.C., Barreiro Elorza, P., Ortiz, C. & Ruiz-Altisent, M. (1998, agosto, 24-27). *Storability of melon for different ripeness stages at harvest. Selection of instrumental procedures for quality assessment*. AgEng '98 International Conference on Agricultural Engineering. Oslo. Noruega.
1. Agulheiro Santos, A.C. (1988, outubro, 17-22) *Utilización de diversos materiales plásticos en el "bache at plat" de los cultivos*. III Congreso de la Socied Espanola de Ciencias Hortícolas. Puerto de la Cruz, Tenerife, Espanha

4.4.7.2. Apresentação de painéis em congressos nacionais

34. Serranito, A., Rouxinol, M.I., & Agulheiro-Santos, A.C. (2023, dezembro, 12-13) *Assessment of the Efficacy of Starch-Based Edible Coatings on Fragaria x ananassa Strawberries*. VIII Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (VIII EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal. https://www.eedaa2023.uevora.pt/wp-content/uploads/2023/12/Book-of-Abstracts_VIII-EEDAA_2023_draft-version.pdf
33. Pinto, T., Trindade, S., Rouxinol, M.I., & Agulheiro-Santos, A.C. (2023, dezembro, 12-13) *Improving red fruits shelf-life with edible coatings based on Opuntia ficus indica*. VIII Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura, (VIII EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal. https://www.eedaa2023.uevora.pt/wp-content/uploads/2023/12/Book-of-Abstracts_VIII-EEDAA_2023_draft-version.pdf
32. Trindade, S., Rouxinol, M.I., Martillanes, S. & Agulheiro-Santos, A.C. (2022, dezembro, 12-13) *Prickly pear edible coating effect on raspberries' shelf-life. A preliminary study*. VII Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (VII EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/33331/3/Book_of_Abstracts-VII_EEDAA_2022.pdf
31. Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Rouxinol, M.I., Serranito, A. & Agulheiro-Santos, A.C. (2022, dezembro, 12-13) *What are seedless table grapes?* VII Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (VII EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal.
30. Trindade, S., & Agulheiro-Santos, A.C. (2021, julho, 1-2) *O potencial dos cladódios de Figueira-da-Índia (Opuntia-ficus indica L) como alimento na dieta em países mediterrâneos*. 1º Congresso da Rede das Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica. Online.
29. Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, Potes, M.E. & Elias, M. (2021, outubro, 28) *Promoção da sustentabilidade na indústria agroalimentar através da redução do Desperdício Alimentar: o contributo da Dieta Mediterrânica*. 13ª Reunião Anual da Plataforma Portuguesa de Informação Alimentar (PortFIR), Alimentação saudável e sustentabilidade alimentar. O que trouxe a pandemia? Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. Lisboa, Portugal.
28. Serranito, A.J., Rouxinol, M.I., Ricardo-Rodrigues, S., & Agulheiro-Santos, A.C. (2021, dezembro, 9-10) *Postharvest conservation of the 'Autumn Crisp' seedless grape variety using different methods*. VI Encontro de Estudantes de

Doutoramento em Ambiente e Agricultura (VI EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal.

27. Trindade, S., Rouxinol, M.I., Nabais, J., & Agulheiro-Santos, A.C. (2021, dezembro, 9-10) *Evaluation of the potential of Opuntia Ficus-Indica cladodes as a natural flocculant for wastewater treatment*. VI Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (VI EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal.
26. Rouxinol, M.I., Laranjo, M., Ricardo-Rodrigues, S., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C., Fraqueza, M.J. & Elias, M. (2021, dezembro, 9-10) *Microbial and chemical hazards in dry-cured sausages*. VI Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (VI EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal.
25. Ricardo-Rodrigues, S., Laranjo, M., Elias, M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2021, dezembro, 9-10) *New and sustainable trends in food packaging: edible packaging*. VI Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (VI EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal.
24. Senra, S., Mota, M., Agulheiro-Santos, A.C., Luz, F., & Brás Oliveira, P. (2021, maio, 21-22). *Rubus occidentalis – A framboesa preta como progenitora de programas de melhoramento da framboesa vermelha*. IV Colóquio Nacional de Produção de Pequenos Frutos. Online.
23. Trindade, S., Rouxinol, M.I., & Agulheiro Santos, A.C. (2020, dezembro, 9) *Increasing shelf life of Opuntia ficus-indica L. fruits using different packaging materials*. V Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (V EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal.
22. Trindade, S., Rouxinol, M.I. & Agulheiro-Santos, A.C. (2020, dezembro, 9) *Increasing shelf life of Opuntia ficus-indica L. fruits using different packaging materials*. V Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (V EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal. ISBN: 978-972-778-179-9.
21. Serranito, A.J., Rouxinol, M.I., Ricardo Rodrigues, S. & Agulheiro-Santos, A.C. (2019, novembro, 11-12) *Post-harvest behavior of ‘SugraOne’ seedless grape variety*. IV Encontro de Estudantes de Doutoramento em Agricultura e Ambiente, (IV EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal. ISBN:978-972-778-140-9.
20. Ricardo-Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Temporão, S., Laranjo, M., Potes M.E. & Elias, M. (2019, novembro, 11-12) *Tenderness analysis and consumer sensory evaluation of fresh meat*. IV Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (IV EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal. ISBN:978-972-778-140-9.

19. Rouxinol, M.I., Serranito, A.J., Sara Ricardo Rodrigues, & Agulheiro-Santos, A.C. (2019, novembro, 11-12). *Comparison of seedless table grape varieties*. IV Encontro de Estudantes de Doutoramento em Agricultura e Ambiente (IV EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal. ISBN:978-972-778-140-9.
18. Laranjo, M., Potes, M.E., Agulheiro-Santos, A.C. & Elias, M. (2019, outubro, 19). *Enchidos com teor reduzido em sal: o desafio de inovar valorizando a tradição*. 12ª Reunião Anual PortFIR - Escolhas Alimentares e Nutrição. Os desafios da nova década. (Selecionado pelo júri para apresentação oral) Acta Portuguesa da Nutrição, pp. 64-65. SSN 2183-5985 http://www.insa.min-saude.pt/wp-content/uploads/2020/01/12PortFIR_Resumos.pdf
17. Laranjo, M., Ricardo-Rodrigues, S., Potes, M.E., Agulheiro-Santos A.C. & Elias, M. (2019, junho, 27-28) *Food Technology, Quality and Safety*. Jornadas MED. Évora, Portugal.
16. Serranito, A.J., Rouxinol, M.I., Rato, A. E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2018, novembro, 29-30) *Starch based edible coatings effectiveness in preventing fresh fruit phenolics degradation. "Best Poster Award"*. III Encontro de Estudantes de Doutoramento em Agricultura e Ambiente, Universidade de Évora, ICAAM. Évora, Portugal. ISBN:978-972-778-140-9.
15. Ricardo-Rodrigues, S., Agulheiro-Santos, A.C., Laranjo, M., Potes, M.E. & Elias, M. (2018, novembro, 29-30) *Texture of Cachena Meat*. III Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura, Universidade de Évora, ICAAM. Évora, Portugal. ISBN:978-972-778-140-9.
14. Ricardo-Rodrigues, S., Martins, P., Rato, A.E., Coelho, R., Shahidian, S., Valverde, P., Vaz, M. & Agulheiro-Santos, A.C. (2017, novembro, 16-17.). *Evaluation of postharvest behavior under MA conditions of 'Crimson' seedless table grape from two different vineyards*. II Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
13. Serranito, A., Rouxinol, M.I., Rato, A.E. & Agulheiro, A.C. (2017, novembro, 16-17.). *Starch Based edible coating evaluation in strawberry with two different surfactants*. II Encontro de Estudantes de Doutoramento em Agricultura e Ambiente, Universidade de Évora, ICAAM. Évora, Portugal.
12. Tufik, C., Véstia, J., Rodrigues, S., Rato A.E. & Agulheiro, A.C. (2016, outubro, 14-15). *Análise rápida e não-destrutiva da qualidade de frutos de morango utilizando espectroscopia*. V Colóquio Nacional da Produção de Pequenos frutos (CNPPF). A Melhoria da Produção Visando a Integração nos Mercados, INIAV. Oeiras, Portugal. <https://www.cothn.pt/publicfiles/r0ccfhn6itzffbtst3as0w15regckycatyvcnyv.pdf>

11. Tufik, C., Vieira, F., Rato A.E. & Agulheiro A.C. (2016, outubro, 14-15) *Estudo da conservação de frutos de mirtilo utilizando dois tipos de embalagens*. V Colóquio Nacional da Produção de Pequenos frutos (CNPPF), A Melhoria da produção visando a integração nos mercados, INIAV. Oeiras, Portugal.
10. Lima, M.G.B., Diogo A.C. & Agulheiro Santos A.C. (2012, setembro, 16-19). *Caracterização reológica e óptica de margarinas*. 11º Encontro de Química dos Alimentos, Instituto Politécnico de Bragança. Bragança, Portugal.
9. Agulheiro-Santos, A.C. & Barreto, P. (2008, junho, 26-27). *Qualidade pós-colheita de diferentes cultivares de morango produzidos com distintas adubações*. III Colóquio Nacional de Produção de Pequenos Frutos (CNPPF). Sever do Vouga, Portugal.
8. Ferreira, A., Agulheiro Santos, A.C., Bernalte-García, M.J. & Ribeiro, M.G. (2005, dezembro, 15-16). *Avaliação da Qualidade da Ameixa 'Rainha Cláudia verde'. Métodos Instrumentais vs Avaliação Sensorial*. Jornadas ICAM 2005, Inovação Tecnológica nos Sistemas Agrícolas Mediterrânicos, Universidade de Évora. Évora, Portugal.
7. Dias, L., Freitas, A.M., Pinheiro, C. & Agulheiro, C. (2003, outubro, 1-4). *A utilização do nariz electrónico na avaliação dos produtos alimentares*. XIII Congresso de Zootecnia. Évora, Portugal.
6. Pacheco Ribeiro, G., Agulheiro Santos, A.C. & Bernalte. J. (2003, junho, 22-25). *Estudo da evolução de dois estados de maturação da ameixa 'Rainha Claudia verde' em duas modalidades de conservação pelo frio (0°C e 90% HR, 2°C e 90% HR)*. 6º Encontro de Química de alimentos. Novas perspectivas sobre conservação, processamento e qualidade de alimentos". Lisboa, Portugal.
5. Pintado, C.J.M & Agulheiro Santos, A.C. (2002, outubro, 25-26). *Películas comestíveis na conservação de uva de mesa 'Red Globe'*. V Colóquio Nacional de Produtos Horto-industriais. Associação Portuguesa de Horticultura. Torres Novas, Portugal.
4. Miguel Pintado, C.J., Bernalte García, M.J. & Agulheiro Santos, A.C. (2001, maio, 8-11). *Parâmetros de qualidade pós-colheita de uva 'D. Maria' conservada a 0 °C e 90 % de Humidade Relativa e Atmosferas Modificadas*. Qualidade, Segurança & Inovação. 5º Encontro de Química de Alimentos. Porto, Portugal.
3. Agulheiro Santos, A.C., Barreiro Elorza, P. & Ruiz-Altisent, M. (1999, fevereiro). *Conservação de melão (Cucumis melo L. 'Gustal') em distintos estados de maturação à colheita. Selecção de testes para a determinação objectiva de*

qualidade. I Encontro da Sociedade Portuguesa de Reologia, Instituto Superior de Agronomia. Lisboa, Portugal.

2. Agulheiro Santos, A.C. & Ribeiro, G. (1999, fevereiro). *Evolução do comportamento da ameixa 'Rainha Cláudia' em dois estados distintos de maturação armazenada em frio*. I Encontro da Sociedade Portuguesa de Reologia, Instituto Superior de Agronomia. Lisboa, Portugal.
1. Elias, M., Marinho, A., Santos, A.C., Mestre, P., Ribeiro, G., Barreto, A. & Ouakinin, J. (1999, novembro, 11-13). *Utilização de culturas de arranque autóctones na produção de enchidos de porco alentejano – Propriedades mecânicas e características organolépticas*. IX Congresso de Zootecnia. Porto, Portugal.

4.4.8. Palestras a convite

30. *Ampliação da vida útil de morango, explorando o potencial de revestimentos edíveis produzidos a partir de mucilagem de cladódios de Figueira-da-Índia*. MED às quartas. Universidade de Évora/MED. Évora, Portugal. 2 junho 2025.
29. *Uma reflexão sobre a horticultura no Alentejo*. Projeto Semear e alimentar local (SAL). Dieta mediterrânica e alimentação saudável e sustentável. Évora, Portugal. 26 novembro 2024
28. *Redução e valorização das perdas e desperdício no sector hortofrutícola*. Seminário: Aprovechamiento de residuos agroindustriales. Tecnológico de Costa Rica (TEC), Escuela de Agronegocios. Centro de Transferencia Tecnológica (CETT). Zapote, Costa Rica. 23 março 2023.
27. *Avaliação de qualidade de novos genótipos de framboesa produzidos no âmbito dum projeto de melhoramento nacional*. INIAV, Oeiras, Portugal. Dezembro 2022.
26. *Improving the use of prickly pear products*. IV Universidade Internacional Itinerante do Figo da Índia. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 15 setembro 2022.
25. *Utilização e costumes de plantas aromáticas e medicinais no Alentejo*. MED às quartas. Universidade de Évora/MED. Évora, Portugal. 20 julho 2022.
24. *Aplicación de tecnologia non-destructivas NIRS en vegetales*. Wokshop Agroindustria 4.0. Projecto Science meets regions - Encuentros para el futuro de la agroalimentación inteligente Alentejo-Extremadura. Évora Science Meets Regions Extremadura/Alentejo. Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia (PACT) 1 junho 2022. <https://smrextremaduraalentejo.org/>

23. *Reduction of food losses and waste in the agro-food sector: some sustainable solutions.* Webinar EU Green Week Improvement of Mediterranean food systems towards food waste valorisation. 30 maio 2022. Online.
22. *Avaliação de qualidade de novos génotipos de framboesa.* INIAV. Oeiras, Portugal. 22 de outubro 2021.
21. *Métodos alternativos para aumento da vida útil do morango.* VI Colóquio Nacional de Produção de Pequenos Frutos. 21 maio 2021. Online.
20. *Aplicação de Óleos Essenciais em alimentos.* Webinar Matérias-primas vegetais e algas. Novos produtos e novas aplicações. Tagus Valley. 25 novembro 2020. Online.
19. *Perda e desperdício alimentar. Medir para reduzir.* Webinar S4Agro. Como minimizar o desperdício alimentar no sector agroalimentar. Dia Internacional da Consciencialização sobre Perdas e Desperdício Alimentar. 29 setembro 2020. Online.
18. *Reduzir o desperdício alimentar.* EAT CIRCULAR Portuguese Workshops PAN-European Program EAT CIRCULAR. EIT CLIMATE-KIC, BGI and EIT FOOD. 9 julho 2020. Online
17. *Avaliação sensorial de frutos. “Um dia com”.* Instituto Superior Politécnico de Beja/Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo (CEBAL). Beja, Portugal. 21 julho 2017.
16. *Inovação no Setor Agro-Alimentar.* Projeto MITTIC, Modernização e Inovação Tecnológica com base TIC em setores estratégicos e tradicionais. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 16 setembro 2015.
15. *Utilização de atmosferas modificadas na conservação de uva de mesa.* Projecto MITTIC Valorização dos produtos Hortofrutícolas. Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar (CATAA). Castelo Branco, Portugal. 30 setembro 2015.
14. *Sensory evaluation. Work done at University of Evora with fruits. Results with fruits mainly cherries, obtained during RITECA project.* Training School, Sensory evaluation, COST Action FA 1104 Sustainable production of high-quality cherries for the European market. Évora, Portugal. 12 maio 2014.
13. *Madurez y calidad un reto para aumentar el consumo.* Encuentro Ibérico sobre mejoras pre y postcosecha de frutas y hortalizas. Instituto Tecnológico e Agro-Alimentar da Extremadura (INTAEX). Badajoz, Espanha. 6 - 7 março 2013.

12. *Physicochemical, sensory and bioactive properties of sweet cherry cultivars grown in the Iberian Peninsula*. COST Action 104 Sustainable production of high-quality cherries for the European market. Pitesti, Roménia. 15 outubro 2013.
11. A.C. Agulheiro-Santos & Manuel Bellido. Rede de investigação de centros tecnológicos de Extremadura, Centro e Alentejo: RITECA. [Apresentação por A.C. Agulheiro-Santos a convite]. Seminário de difusão de resultados POCTEP. Eixo 1. Dia Europeu da Cooperação (ETC Day). 0318-4-E. Braga, Portugal. 19 - 20 setembro 2012.
10. *Avaliação da qualidade sensorial e instrumental de frutos*. Instituto Tecnológico e Agro-Alimentar da Extremadura (INTAEX). Badajoz, Espanha. 25 novembro 2010.
9. *Avaliação sensorial de frutos*. Jornadas RITECA, Tecnologias Agro-alimentares. Aumento do consumo de frutas e hortaliças. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 12 maio 2010.
8. Agulheiro-Santos, A.C., Bernalte, M., Lozano, M., Machado, & F., Sinogas, A. *Quality of two varieties of tomato cultivated under different agronomical conditions*. [Apresentação por A.C. Agulheiro-Santos a convite]. Acção COST 924 – Environmentally friendly and safe technologies for quality of fruits and vegetables. Universidade do Algarve. Faro, Portugal. 14 -16 janeiro 2009.
7. *Caracterização de frutos de diferentes cultivares de morango, com distintas adubações*. III Colóquio Nacional de Produção de Pequenos Frutos. Sever do Vouga, Portugal. 26 - 27 junho 2008.
6. *Avaliação de qualidade pós-colheita de morango*. Seminário projeto Agro 328 Desenvolvimento experimental e demonstração - Sistemas de produção integrada em horticultura de ar livre na região do Ribatejo. Escola Superior Agrária de Santarém. Santarém, Portugal. 31 janeiro 2006.
5. *A qualidade em melão. Aplicação de um método não destrutivo*. Encontro sobre Cucurbitáceas. Escola Superior Agrária de Santarém. Santarém, Portugal. 26 novembro 2004.
4. *Métodos para avaliação da qualidade dos frutos. O caso do morango*. Seminário projeto Agro 328 Desenvolvimento experimental e demonstração - Sistemas de produção integrada em horticultura de ar livre na região do Ribatejo. Escola Superior Agrária de Santarém. Santarém, Portugal. 14 junho 2003.
3. *Conservação de Ameixa*. Jornadas de Fruticultura 2002. Escola Superior Agrária de Castelo Branco. Castelo Branco, Portugal. 2002.

2. *Instrumentação da qualidade em frutos*. Escola Superior Agrária de Santarém. Santarém, Portugal. 13 junho 2001.
1. *Utilização de diversos materiais plásticos na cobertura directa das culturas*. I Jornadas Nacionais de Plásticos para Agricultura. Coimbra, Portugal. 17-19 junho 1988.

4.5. Participação em projetos

4.5.1. Coordenação de projetos de investigação ou de tarefas /responsável pela participação da Universidade de Évora

- 2025-2027 TID4AGRO “Tecnologias avançadas, inovadoras e digitais para o sector agroalimentar da EUROACE”. Número do projeto: 0100_TID4AGRO_4_E 3.^a Convocatória POCTEP - OP1 Uma Europa mais inteligente. OE1.1. Portugal e Espanha. Responsável pela atividade 2: Desarrollo de tecnologías facilitadoras clave para la industria agroalimentaria y forestal: Ana Cristina Agulheiro Santos. RI na Universidade de Évora: Augusto Peixe (Reitoria).
- 2023-2024 “Ampliação da vida útil de morango, explorando o potencial de revestimentos edíveis produzidos a partir de mucilagem de cladódios de Figueira-da-Índia”. Projeto exploratório MED. IR: Ana Cristina Agulheiro Santos.
- 2017-2019 “Criação de um núcleo de I&D para a geração de novo conhecimento relacionado com a uva de mesa sem grainha Vale da Rosa”. Projeto ALT20-03-0247-FEDER-024248, financiado pelo Programa Portugal 2020, Alentejo 2020, cofinanciado pelo FEDER. Lider: Vale da Rosa-Sociedade Agrícola, Lda. IR Universidade de Évora: Ana Cristina Agulheiro-Santos.
- 2013-2015 “MORECRIMSON. Técnicas de produção e conservação de uvas sem grainha da variedade Crimson”. QREN/PRODER medida 41. Nº do projecto 46190. Lider: CONSULAI IR: Ana Cristina Agulheiro Santos
<https://consulailda.wixsite.com/morecrimson>
- 2013-2015 “MITTIC: Modernización e Innovación Tecnológica con base TIC en sectores estratégicos y tradicionales”. POCTEP. QREN/Cooperação Territorial Europeia. IR na Universidade de Évora: Manuel Cancela D'Abreu. Responsável pela Tarefa: Implementación y automatización de técnicas no destructivas para el establecimiento de índices de cosecha y de calidad en fruta de hueso en fresco y mínimamente processada, Ana Cristina Agulheiro Santos.
<http://mittic.gobex.es/index.php?pagina=&idioma=en>

- 2012-2014 “RITECA II Rede de Investigação Transfronteiriça da Extremadura, Centro e Alentejo”. INTERREG. QREN/Cooperação Territorial Europeia. Responsável pela participação portuguesa na Tarefa: Tecnologia Agro-alimentar, Ana Cristina Agulheiro Santos.
- 2011-2015 “Produção Sustentável de Cerejas de Alta Qualidade para o Mercado Europeu” (Sustainable Production of High-Quality Cherries for the European Market). COST Action Comissão Europeia/Ações COST. FA-1104. Ana Cristina Agulheiro Santos foi Representante de Portugal e MC Member. <https://www.cost.eu/actions/Fa1104/>
- 2007-2013 “RITECA I: Rede de Investigação Transfronteiriça da Extremadura, Centro e Alentejo”. INTERREG QREN/Cooperação Territorial Europeia. Responsável pela Tarefa: Tecnologia Agro-alimentar do projeto Ana Cristina Agulheiro Santos. <http://riteca.gobex.es/pt/>
- 2001-2004 “Técnicas importantes para a qualidade e evolução pós-colheita da “Ameixa de Elvas” DOP”. Projeto AGRO 220. IR: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos.
- 1999-2001 “Instrumentalização da Qualidade de Melão com aplicação ao ‘Melão Branco’ do Baixo Alentejo”. Projecto PEDIZA. IR do projeto: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos
- 1997-2000 “Qualidade Física e Química de Frutos no Período Pós-colheita com vista à Optimização da Data de Maturação e Equipamento de Calibragem”. PRAXIS XXI (Ref. 3/3.2/HORT/213/8/95). IR na Universidade de Évora: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos
- 1991-1994 “Qualidade em Frutos: Efeitos de alguns Parâmetros sobre a Susceptibilidade aos Danos Mecânicos” Programa de Investigação Conjunta Universitária Luso-Espanhola. IR: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos.
- 1988-1989 “Técnicas de forçagem e semi-forçagem para a produção de alface na região de Castelo Branco”. ESA Castelo Branco. IR: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos.

4.5.2. Participação em projetos como investigadora

- 2025-2027 QuaReVAlentejo27 - "Quantificação, Redução e Valorização do Desperdício Alimentar em Empresas do Alentejo". Projecto I&D Empresarial Nº 17424, COMPETE2030-FEDER-01197500. IR-Miguel Elias, Universidade de Évora.

- 2025-2026 CULTIVAR. “Promoting sustainable development in tropical islands: strengthening capacities for enhancing cultural heritage, traditional know-how, and local food production”. ERASMUS-EDU-2024-CBHE-STRAND-1Project ID 101179293 Região de intervenção: Portugal, Itália, Cabo Verde e São Tomé e Príncipe. Responsável do Projeto: Sónia Bombico, Universidade de Évora. <https://tid4agro.eu/>
- 2023-2026 CANTE. “Do Conceito à Abordagem Uma Só Saúde. Perspetivas e experiências integradas Alentejo em rede para o Mundo num processo *top-down*”. PRR-C05-i03-I-000188. Responsáveis do projeto: Manuela Morais e Ana Catarina Sousa, Universidade de Évora.
- 2023-2026 AlBread. “Plantas aromáticas do Alentejo, probióticos e farinha de bolota no desenvolvimento de pão funcional”. PD23-00025 / Fundação “la Caixa” Promove - Projetos I&D Mobilizadores 2023 PD23-00025. Lider Universidade de Coimbra.
- 2023-2025 DM4YOU “Potencial da Dieta Mediterrânica no aumento da qualidade de vida: + saúde + sustentabilidade” (PRR-C05-i03-I-000152). Responsável pela Atividade 1 Ana Cristina Agulheiro Santos. Responsável do projeto: Maria Graça Pacheco, ISPPortalegre. <https://dm4you.ipportalegre.pt/>
- 2022-2025 LIFE MERCURY-FREE “Complex awareness raising and behaviour change for the Mercury-free city environment”. LIFE-2021-SAP-ENV project101074412. Lider: Lodz University of Technology, Polónia. IR na Universidade de Évora: Miguel Elias. <https://life-mercury-free.eu/>
- 2021-2023 Anima_CCRES 2.0 - Centro de Competências dos Recursos Silvestres. Operação: 20.2.4. Abertura n.º 06 / Operação 20.2.4/2021. Entidade beneficiária: Associação de Defesa do Património de Mértola.
- 2021-2023 ICAPP – “Investigação em carnes alentejanas de porco preto”. POCI-01-0247-FEDER-072109. Líder da parceria-SEL-Salsicharia Estremocense, S.A. Responsável do projeto: Miguel Elias, Universidade de Évora. <https://www.uevora.pt/investigar/projetos?id=4456>
- 2020-2024 FoSaMed. “Enhancing Food Safety in the Mediterranean.” European Commission, Erasmus+, KA2 – Capacity building in the Field of Higher Education. Candidatura-Application reference number 618518-EPP-1-2020-1-PT-EPPKA2-CBHE-JP. Investigadora Responsável pelo Consórcio Marta Laranjo, Universidade de Évora. <https://www.fosamed.eu/>

- 2019 – 2021 S4Agro. “Soluções sustentáveis para o setor agroindustrial”. Projeto Aviso 02/SIAC/2019-SIAC; Qualificação. POCI-02-0853-FEDER-046425. Lider: Universidade da Beira Interior. IR na Universidade de Évora: Miguel Elias. <http://www.s4agro.pt/>
- 2019-2021 Anima_CCRES - Centro de Competências dos Recursos Silvestres. Operação 20.2.4/2018. Entidade beneficiária: Associação de Defesa do Património de Mértola.
- 2018 “Utilização de plantas aromáticas e seus óleos essenciais e de altas pressões isostáticas na conservação de alimentos da dieta Mediterrânica”. Reforço da Capacidade Científica de Equipas de Investigação 2018-ICAAM, FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, Projeto UID/AGR/00115/2013. Responsável do projeto: Marta Laranjo, Universidade de Évora.
- 2017-2022 GoCachena. “Estudo da qualidade da carne de bovinos da raça Cachena”. Project PDR2020-101-030803. Portugal 2020 / FEDER, PDR 2020, Grupos Operacionais 1.0.1. RI do projeto: Miguel Elias. <http://www.qualbovcachena.uevora.pt/>
- 2017-2021 “Segurança & Qualidade dos Produtos Cárneos Transformados Estratégias para a qualidade e segurança de produtos cárneos transformados garantindo a redução de compostos com potencial carcinogénico”. Projecto PDR2020-101-031373. Portugal 2020 / FEDER, PDR 2020, Grupos Operacionais 1.0.1. RI do Projecto: Miguel Elias. <https://www.safemeatprod.com/>
- 2017 “Utilização de plantas aromáticas dos seus óleos essenciais na conservação e aumento da segurança de alimentos da dieta Mediterrânica”. Reforço da Capacidade Científica de Equipas de Investigação 2017-ICAAM, FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, Projeto UID/AGR/00115/2013. Responsável do projeto: Marta Laranjo, Universidade de Évora.
- 2016-2020 “Eficiência da tecnologia NIR para avaliação da maturação e qualidade de frutos”. ALT20-03-0145-FEDER-000005. RI: Ana Elisa Rato Barroso, Universidade de Évora.
- 2016-2018 “Alentejo Circular. Promoção da economia circular nas explorações agrícolas e agroindústrias do Alentejo”. ALT20-01-0853-FEDER-000023. Alentejo 2020. Lider: Instituto de Soldadura e Qualidade (ISQ). RI na Universidade de Évora: Vasco Fitas Cruz. <https://www.uevora.pt/investigar/projetos?id=3589>

- 2016-2018 +Agro. “Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar”. Projeto AAC nº 04/SIAC/2015. Portugal 2020. Referência POCI-02-0853-FEDER-016159. Portugal2020. Líder: Universidade da Beira Interior. RI na Universidade de Évora: Miguel Elias. <https://maisagro.pt/>
- 2014-2015 “Distribuição e localização do cálcio em tomate var ‘Reconquista’ como resposta a adubações potássicas crescentes”. Call ICAAM. Responsável: Ana Elisa Rato, Universidade de Évora.
- 2012-2015 “Reforço da competitividade dos sectores agrícola e florestal no Alentejo e sua sustentabilidade ambiental - Gestão integrada da proteção de olival alentejano”. RECAF-INAlentejo Programa integrado de IC&DT RECAF-INAlentejo. QREN/INALENTEJO. Lider. Universidade de Évora.
- 2012-2015 “Salsicharia tradicional portuguesa: estratégias para a melhoria da segurança e qualidade”. FCT-PTDC/AGR-ALI/119075/2010. Responsavel: Maria João Fraqueza (FMV-UL); RI na Universidade de Évora: Miguel Elias.
- 2012-2013 “Estudos da adaptação das castas ‘Trincadeira’ e ‘Aragonês’ às alterações climáticas”. Call ICAAM. Responsável: Ana Elisa Rato, Universidade de Évora.
- 2011 - 2012 “O efeito da adubação potássica em morango na disponibilidade do Cálcio funcional para os frutos”. Call ICAAM. Responsável: Ana Elisa Rato, Universidade de Évora.
- 2010-2014 “Melhoria da qualidade de enchidos tradicionais alentejanos pelo recurso a baixos teores de sal, monitorização do tempo de fumagem e utilização de culturas de arranque”. PRODER, Medida 4.1, Pedido de Apoio 13.021. RI: Miguel Elias, Universidade de Évora.
- 2002-2004 “Caracterização Qualitativa e Quantitativa de Leite e Queijo Produzido na Região Demarcada do Queijo Serpa”. PAMAF 7145. RI: Cristina Conceição, Universidade de Évora.
- 2001-2003 “Características microbiológicas, bioquímicas e sensoriais do paio tradicional de Portalegre ao longo do período de maturação em função da miga e do cloreto de sódio adicionado”. Projeto AGRO 8.1 - 218. RI: Miguel Elias, Universidade de Évora.
- 2001-2003 “Associação entre polimorfismo de proteínas do leite e parâmetros de produção e qualidade do queijo em raças portuguesas de ovinos”. POCTI/34664/9. SAPIENS 34664. RI: Cristina Conceição, Universidade de Évora.

- 1996-2000 “Caracterização de Enchidos Tradicionais do Alentejo. Selecção de Estirpes Bacterianas Promotoras de Tipicidade”. PAMAF 7174. RI: Artur Marinho, Universidade de Évora.
- 1996-1999 “Produção De Óleos Essenciais de *Rosmarinus Officinalis* e *Thymus Mastichina*. Influência das Variedades Cultivadas, Técnicas de Cultivo e Tecnologia de Extracção”. PRAXIS XXI (Ref 3/32/Hort/2148/95). RI: Efe Serrano, Universidade de Évora.

4.5.3. Participação não formal em projetos de investigação

- 2020-2022 “Programa de melhoramento de framboesas”, protocolo de colaboração entre Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) e a empresa BEIRABAGA. Coordenador: Pedro Brás de Oliveira.

- a) Responsável pela avaliação da qualidade física, nutricional e sensorial de de genótipos de framboesa em estudo, nas campanhas de 2020, 2021 e 2022.
- b) Contribuição para a seleção de genótipos para continuidade no programa.
- c) Desenvolvimento de método para estudo da textura das framboesas.

No âmbito desta investigação alunos de mestrado da Universidade de Évora e do Instituto Superior de Agronomia realizaram trabalhos conducentes à tese de mestrado.

- 2016/2020 SALSA “Small farms, small food businesses and sustainable food and nutrition security”. Horizonte 2020.

- a) Integrou o grupo consultivo do projeto a convite.

- 2015-2019 TREASURE “Diversidade de raças suínas locais e sistemas de produção para obtenção de produtos tradicionais de elevada qualidade e fileiras suínas sustentáveis”. Horizonte 2020 - Convenção de subvenção nº 634476. IR na Universidade de Évora: Rui Charneca.

- a) Definição de metodologias para avaliação de textura de carnes.

- 2016-2018 ProAgriFor. “Promover o Envolvimento de Stakeholders do setor Agroflorestal no Alentejo na Transferência de Conhecimento e em Parcerias no âmbito do Projeto” ALT20-03-0246-FEDER-000022. IR: Teresa Pinto Correia.
- a) Orientação de trabalho realizado por Ana Rita Sanches, bolsista de Investigação no âmbito deste projeto.
 - b) Realização de inquéritos a agricultores e colaboração na redação de relatório final.
- 2002/03 “Recuperação do melão Tendral de Campo maior para proteção comunitária”. Projecto AGRO DE&D nº191.
- a) Colaboração nos trabalhos de avaliação de textura com a Dr.ª Cristina Pintado, no Laboratório de Tecnologia e Pós-colheita da Universidade de Évora, mediante prestação de serviços acordada.

4.5.4. Proposta como responsável de projetos científicos não aprovados

- 2019 “Aplicación de Altas Presiones Hidrostáticas para la mejora de alimentos tradicionales de interés de la zona Euroace”. Coordinador: Rosario Ramírez (CICYTEX). RI na Universidade de Évora: Ana Cristina Agulheiro Santos. Aprovado, mas não aceite por parte dos participantes do MED/UEvora.
- 2017 “Implementación de tecnologías no destructivas en campo y central hortofrutícola”. Proyecto INNOACE. 2ª convocatória INTERREG. Coordinador: Belén Velardo e Manuel Serradilla (CICYTEX-GPEX). RI na Universidade de Évora: Ana Cristina Agulheiro Santos. Aprovado, mas não aceite por parte dos participantes do MED/UEvora.
- 2022 BLOC. “Extensão da vida útil de frutos vermelhos mediante o uso de revestimentos edíveis obtidos de cladódios de Figueira da Índia.” Promoção dos Productos Agroalimentares, Circular/Aviso Nº15/C05-i03/2022, IFAP. Responsável: Ana Cristina Agulheiro Santos. Não aprovado.
- 2022 PROFFOOD. “New professions 4 mediterranean urban food transition”. Action ERASMUS-LS; Topic ERASMUS-EDU-2022-PI-ALL-INNO-EDU-ENTERP ID: SEP-210892076. Lider UNIMED - Unione Delle Universita del Mediterraneo. (PIC: 997491450, Roma, IT). IR na Universidade de Évora: Ana Cristina Agulheiro Santos. Não aprovado.

- 2021 ACORNFOOD. “Valorização da bolota de diferentes quercíneas como um recurso endógeno para alimentação humana”. Projetos de I&D – FCT-PTDC/BAA-AGR/4406/2021. IR Universidade de Évora. Ana Cristina Agulheiro Santos. Não aprovado.

- 2020 “Bolota. Identidade e sustentabilidade”. Candidatura ao Programa Sustentabilidade on Call - Produção e Consumo Sustentáveis – Fundação Calouste Gulbenkian. Não aprovado

- 2020 “Exploratory study of the potential of the *Opuntia Ficus Indica* cladodes and the implications for their valorisation in agriculture”. Projetos exploratórios MED. Não aprovado para financiamento.

- 2020 NEWAGE, “New applications and interoperability of smart tools for the successful management of AGroEcological systems”. Call ID:H2020-ICT-2018-20 “Robotics in Application Areas and Coordination & Support”. Universidade Politecnica de Madrid (Coordenador), Universidade da Coruña, Universidade de Evora, Agrícola Castellana - John Deere, The Leibniz Institute for Agricultural Engineering and Bioeconomy, The Flanders Centre of Postharvest Technology, Institut National de Recherche en Sciences et Technologies pour l'Environnement et l'Agriculture (IRSTEA), University of Lincoln, Proefcentrum Fruitteelt (pcfruit vzw), University of Copenhagen, New Infrared Technologies, Olivais do Sul S.A., HUERCASA 5ª GAMA S.A. RI na Universidade de Évora: Ana Cristina Agulheiro Santos. Não aprovado

- 2019 JODATES. “Capacity Building of personnel in Jordania date palm production, processing and marketing industry”. European Commission, Erasmus+, KA2 – Capacity building in the Field of Higher Education. Entidades participantes: University of Petra (Lider), Al Balga Applied University, Jordan Dates Association, Jordan University of Science and Technology, Universidad de Almeria, University of Jordan, Universidade de Évora. Co-Responsável na Universidade de Évora: Ana Cristina Agulheiro Santos. Submetido depois de alterado. Não aprovado.

- 2019 “Ecologically friendly and consumer safe post-harvest treatments to minimize losses of fruits during storage”. Portugal 2020. Cooperação transnacional com Sérvia Entidades participantes: Universidade Novi Sad e Universidade de Évora. RI: Ana Cristina Agulheiro Santos. Não aprovado para financiamento.

- 2018 “Compostos bioactivos em frutos para agricultura sustentável”. Cooperação Científica e Tecnológica FCT/Servia. Não aprovado.

- 2018 Wi-Fi. “Mediterranean wild edible foods for innovation.” PRIMA Section 1 Implementing innovation in the mediterranean agro-food chains by smallholders and SMEs. Investigadora Responsável pelo Consórcio: Ana Cristina Agulheiro Santos. *Not retained to participate to the second stage of evaluation.*

- 2018 SILVA. “Aproveitamento de alimentos silvestres no montado, ao longo da história, como forma de sobrevivência em períodos de crise”. Identificação do Projecto Alínea B (Cultura Portuguesa). Fundação Calouste Gulbenkian. Coordenador Ana Cristina Agulheiro Santos. Não financiado.

- 2018 FOODTECHCONTROL. “Avances en la aplicación de tecnologías innovadoras para la detección no destructiva de la calidad y seguridad de los alimentos en la región EUROACE (Alentejo-Centro-Extremadura)”. 2ª Convocatória de INTERREG V 2014-2020. Coordenador: Maria Guia Cordova (Universidad da Extremadura). Responsável pela participação portuguesa: Ana Cristina Agulheiro Santos. Não aprovado

- 2017 EcoArbutus. “Valorisation of *Arbutus unedo* L. and production systems for high quality traditional products: an integrated approach”. Call H2020-RUR-10-2016-2017. H2020. RI: Ana Cristina Agulheiro Santos. Não aprovado.

- 2017 “Sensory evaluation models for the sweet cherry cultivars”. Cooperação Transnacional Portugal Hungria. Entidades participantes: National Agricultural Research and Innovation Centre Fruitculture Research Institute, Budapest e Universidade de Évora. Responsável pela participação portuguesa Ana Cristina Agulheiro Santos. Não aprovado.

- 2016 “Bioactive constituents of fruits for sustainable agriculture”. Cooperação Transnacional Portugal Hungria. Project 3704. Cooperação com University Novi Sad. Não aprovado.

- 2011 “Aplicação da tecnologia de espectroscopia no infravermelho próximo (NIR) para tipificação de enchidos tradicionais alentejanos”. Projecto E-2. Proyectos de Movilidad. Acciones Integradas Luso-Espanholas. RI participação portuguesa Ana Cristina Agulheiro Santos. Não aprovado.

- 2010 “Start-Reg. QREN2155. Responsável: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos. Não aprovado.

- 2009 “Alternativas seguras à utilização de difenilamina (DPA) no controlo do escaldão superficial - Incorporação de constituintes dos óleos essenciais em revestimento comestíveis”. PTDC/AGR-ALI/113620/2009. FCT. RI: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos. Não aprovado.

- 2009 “Tecnologias emergentes para frutos frescos cortados - incorporação de óleos essenciais em coberturas comestíveis”. PTDC/AGR-ALI/104609/2008. FCT. RI: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos. Não aprovado.
- 2006 “Influência de las técnicas de cultivo en la calidad de tomate. Evaluación sensorial y por Infrarrojos”. CRUP 1126. Universidad de Publica de Navarra, Universidad de Valencia, Universidade de Évora. Coordenadora: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos. Não aprovado.
- 2004 FrutReg. “Frutos regionais de qualidade. Determinação de padrões de qualidade para ameixa, cereja e melão, segundo a óptica do consumidor”. INTERREG. Coordenadora: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos. Não aprovado.
- 2002 QUALIFRUT. “Definição dos critérios de qualidade em frutos regionais (ameixa, cereja e melão)”. INTERREG. Coordenadora: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos. Não aprovado.
- 2001 “Utilização de atmosferas modificadas em conservação de uva de mesa e cereja. Uma estratégia de minimização de perdas pós-colheita”. Projeto AGRO. Coordenadora: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos. Não aprovado.
- 2001 “Optimização da confitagem da “Ameixa d’Elvas” e desenvolvimento de produtos alternativos a partir das quebras do processo”. Projeto AGRO. Coordenadora: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos. Não aprovado.
- 2000 “Conservación frigorífica de melón tardío. Estudio de parámetros físico-químicos durante la maduración”. INTERREG. Coordenadora: Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos. Não aprovado.

4.6. Outras atividades científicas

4.6.1. Revisão de artigos científicos em revistas

2024 Food BioSciences (2); Computers and Electronics in Agriculture (1); European Food Research and Technology (1); Food Chemistry Advances (1); Scientia Horticulturae (1).

2023 Scientia Horticulturae (3); Fermentation (1); Food Chemistry (1); Horticulturae (1)

2022 Scientia Horticulturae (3); Antioxidants (2); Food Chemistry (2); European Food Research and Technology (1); European Journal of Horticultural Science (1); Food Research International (1); Foods (1); Frontiers (1); Food Chemistry Advances (1)

2021 LWT Food Science & Technology (3); European Journal of Horticultural Science (2); Foods (2); Food Chemistry (2); Journal of Food Science and Technology (1); Revista Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém

2020 Food Chemistry (4); LWT Food Science & Technology (2); European Journal of Horticultural Science (1); Frontiers (1); Int. J. Environ. Res. Public Health (1);

Revista Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém

2019 Food Chemistry (6); Food Research (3); Scientia Horticulturae (3); Animals (1); Foods (1); Food Research International (1); Int. J. Environ. Res. Public Health (1).

2018 Food Chemistry (8); Journal of Food Control (2); Scientia Horticulturae (1)

2017 Food Chemistry (7); Journal of Food Science (2); Journal of Food Control (1); Journal of Food Quality (1)

2016 Food Engineering and Materials Science (1); Food Chemistry (1); Journal of Food Science (1).

2015 European Food Research and Technology (1).

2014 Advance Journal of Food Science and Technology (1); African Journal of Food Science (1); Food Chemistry (1); Journal of Food Science (1).

2013 Journal of Food Science (2); Journal of Agricultural and Food Chemistry (2); Journal of Food Science (1).

2012 Journal of Food Control (2); Journal of Agricultural and Food Chemistry (1); Journal of Food Science (1)

2011 Food Research (1); Food Control (1); Journal of Food Science (1)

2009 European Food Research and Technology (1)

2006 Journal of Food, Agriculture and Environment (1)

2005 Journal of Food Engineering Elsevier (1)

O número de artigos encontra-se entre parênteses.

4.6.2. Revisão de trabalhos científicos de congressos

- 2022 9º Congresso Luso-Moçambicano de Engenharia Agronomia e Engenharia Florestal. Proposta de simpósio em Ciência e Tecnologia dos Alimentos.
- 2021 XI Congresso Ibérico de Agroingenieria.
- 2019 2º Congresso Luso-Brasileiro de Horticultura. 22 a 25 de maio de 2019. Goiânia, Brasil.
- 2017 Editorial Board Committee. Acta Horticulturae, Proceedings of the VII International Cherry Symposium, Plasencia 2013, <http://www.ishs.org/symposium/240>.
- 2019 X Congreso Ibérico AgroIngenieria 2019. Secção Especializada de Engenharia Rural de la Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal.

4.6.3. Editora de Tópico de Investigação (Research Topic)

- 2025 Special Issue: *Postharvest Quality and Microbiology Control of Fruits and Vegetables*. Foods. (Q1) IF 4.7 (2023). MDPI. *Guest editor* - Editora principal convidada.
- 2022-2023 *Fermented Foods: traditional processes, innovative strategies and challenges* 2.0. Fermentation. MDPI. *Guest editor* - Editora principal convidada. https://www.mdpi.com/journal/fermentation/special_issues/OFETB500L9
- 2022-2023 *Mediterranean foods: quality, safety and sustainability*. Frontiers Research Topic. Frontiers in Nutrition Nutrition and Food Science Technology. Editora principal. <https://www.frontiersin.org/research-topics/33561/mediterranean-foods-quality-safety-and-sustainability>
- 2022 *Fermented Foods: traditional processes, innovative strategies and challenges*. Fermentation. MDPI. *Guest editor* - Editora principal convidada. https://www.mdpi.com/journal/fermentation/special_issues/fermented_foods1
- 2013 *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Membro do conselho editorial.
- 2013 *Journal of Food Science*. Membro do conselho editorial.

4.6.4. Avaliação de projetos internacionais

Desde 2017 European Cooperation in Science and Technology (COST) Actions. Review Panel Expert RP7 - Agriculture, Forestry, and Fisheries, Other agricultural sciences.

2020 COST Review Panel Member, ad-hoc Review Panels, Open Call OC-2020-1: Sustainable ecosystems, food and agriculture: securing our future by respecting our planet. A convite.

4.6.5. Participação em Congressos Internacionais

2024 70th International Congress of Meat Science and Technology. Foz do Iguaçu, Brasil. 18-23 agosto 2024.

2023 WCCE11-11th World Congress of Chemical Engineering, IACCHE-XXX Interamerican Congress of Chemical Engineering, CAIQ2023-XI Argentinian Congress of Chemical Engineering, CIBIQ2023-II Iberoamerican Congress of Chemical Engineering. Buenos Aires, Argentina. 4-8 junho 2023.

2023 Congresso Internacional S4agro 2023, Castelo Branco, Portugal. 2-3 março 2023.

2019 III Congresso Luso-Extremadurensede Ciência e Tecnologia, Évora. Portugal, 25-26 novembro 2019.

2019 ATLAS Gastronomy and Tourism Research Group Meeting. Évora. Portugal. 20-23 fevereiro 2019.

2019 65th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)-‘Meat for Diversifying Markets’, Potsdam/Berlim, Alemanha. 4-9 agosto 2019.

2019 33rd EFFoST International Conference ‘Sustainable Food Systems-Performing by Connecting’, Roterdão, Holanda. 12-14 novembro 2019.

2018 Post18 – XII Simpósio Nacional y X Ibérico de Maduración e Poscosecha, Frutas y Hortalizas: Innovaciones em pre-y postcosecha. Badajoz, Espanha. 4-7 junho 2018.

2018 II Congreso Luso-Extremadurensede Ciencia y Tecnología, Badajoz, Espanha. 18-19 outubro 2018.

2018 19th IUFoST World Food Science and Technology Congress, Bombaim, India. 23-27 outubro 2018.

- 2018 +Agro'18. Congresso Internacional em Gestão Organizacional, Eficiência Energética e Saúde e Segurança no Trabalho na Indústria Agroalimentar, Castelo Branco, Portugal. 3-4 outubro 2018.
- 2017 I Congresso Luso-Extremadurense de Ciências e Tecnologia., Universidade de Évora, Évora. 20-21 outubro 2017.
- 2017 8º Congresso Luso-Moçambicano de Engenharia Agronomia e Engenharia Florestal. Maputo, Moçambique. 4-8 setembro 2017.
- 2016 Final Conference COST Action FA1104, Sustainable production of high-quality cherries for the European market. Naoussa, Grécia. 4-8 abril 2016.
- 2015 XIV Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas. Retos de La nueva agricultura Mediterránea. Orihuela, Espanha. 3-5 junho 2015.
- 2014 XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre maduración y postcosecha - POST'14, Avances En La Postcosecha de Frutas y Hortalizas., Valencia, Espanha. 21-23 outubro 2014.
- 2014 4th Management Committee and all Working Group Meeting. COST Action FA 1104 Sustainable Production of High-Quality Cherries for the European Market. Bordeaux, França, 13-15 outubro 2014.
- 2013 7th International Cherry Symposium, Plasencia-Espanha. 23-27 junho 2013.
- 2013 59th International Congress of Meat Science & Technology-ICoMST 2013, Izmir, Turquia. 18-23 agosto 2013.
- 2012 COST Executive Committee Meeting. Palermo, Itália. 20-21 novembro 2012.
- 2011 9th Pangborn Sensory Science Symposium. Toronto, Canada. 4-8-setembro 2011.
- 2010 XXVIII International Horticultural Congress on Science and Horticulture for People I (IHC2010): International Symposium on Postharvest Technology in the Global Market. Lisboa, Portugal. 22-27 agosto 2010.
- 2009 VI International Cherry Symposium. Reñaca, Viña del Mar, Chile. 15-19 novembro 2009.
- 2008 VI International Strawberry Symposium. (ISHS). Huelva, Espanha. 3-7 março 2008.
- 2006 VIII Simpósio Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección. Orihuela, Espanha. 27-30 setembro 2006.

- 2005 V Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas e IV Iberoamericano de Ciências Hortícolas. Porto, Portugal. 22-27 maio 2005.
- 2004 IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-colheita. Oeiras, Portugal. 6-9 outubro 2004.
- 2004 5th International Postharvest Symposium, Verona, Itália. 6-11 junho 2004.
- 2002 V Simpósio Nacional III Ibérico de Maduración y Pos Recolección POST2002. Madrid, Espanha. 2-5 outubro 2002.
- 2001 47th International Congress of Meat Science and Technology. Kraków, Poland, 26-31 agosto 2001.
- 1999 45th International Congress of Meat Science and Technology. Yokohama, Japão. 1-6 agosto 1999.
- 1998 Madrid98-COST915 Physiological and Technological Aspects of Gaseous and Thermal Treatments of Fresh Fruit & Vegetables. Conference COST915. Madrid, Espanha. 15-16 outubro 1998.
- 1997 III Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas. Vilamoura, Portugal. 11-15 março 1997.
- 1993 IV International Symposium on Fruit, Nut, and Vegetable Production Engineering. Valencia-Zaragoza, Espanha. 22-26 março 1993.
- 1990 XIII International Horticultural Congress. Florença, Itália. 27 agosto - 1 setembro 1990.
- 1988 III Congreso de la Sociedad Espanola de Ciencias Hortícolas. Puerto de la Cruz, Tenerife, Espanha. 17-22 outubro 1988.
- 1986 II Congreso Nacional de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas/Seminários. La Enseñanza de Hortofruticultura”. Córdoba, 21-25 abril 1986.

4.6.6. Participação em reuniões e congressos nacionais

- 2025 VII Colóquio Nacional da Produção de Pequenos Frutos. Oeiras, Portugal. 25-26 setembro 2025. A realizar.
- 2023 Redução e valorização do desperdício alimentar - Workshop de Apresentação de Resultados do Projeto S4AGRO- Soluções Sustentáveis para o Setor Agroindustrial. PACT - Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal. 14 fevereiro 2023. <https://s4agro.pt/>

- 2023 Inovação em carne de Porco Preto - Workshop de Apresentação de Resultados do Projeto ICAPP - Investigação em carnes alentejanas de porco preto. PACT - Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal. 14 fevereiro 2023.
- 2023 Valorização da carne de bovinos da raça Cachena - Workshop de Apresentação de Resultados do Grupo Operacional -Estudo da Qualidade da Carne de Bovino da Raça Cachena. PACT - Parque do Alentejo de Ciência e Tecnologia. Évora, Portugal. 14 fevereiro 2023 <http://www.qualbovcachena.uevora.pt/>
- 2018 Aplicaciones a Industria Agro-alimentaria de Métodos de Análisis en el Infrarrojo. Palestra por Silvia Arazuri Garin, Ciclo de Conferências Hortícolas 2018, Universidade de Évora-ICAAM, Pólo da Mitra. Évora, Portugal. 23 maio 2018.
- 2018 Sessão de sensibilização e reflexão do projeto Alentejo Circular – Do processo ao produto: boas práticas de valorização e utilização na agricultura e agroindústria. Estação Zootécnica Nacional (INIAV Santarém). Santarém, Portugal. 14 março 2018.
- 2016 Seminário Inovação na Agro-indústria: Uma necessidade atual, Science4Food, Parque de Ciência e Tecnologia do Alentejo (PCTA). Évora, Portugal. 18 novembro 2016.
- 2016 A cor dos Alimentos. Palestra por Gabriela Lima, Universidade de Évora. Évora, Portugal. 11 maio 2016
- 2016 II Encontro do Programa Regional do Alentejo de Promoção da Alimentação Saudável-ARS Alentejo/ICAAM-NA-Alimentação Mediterrânica, Universidade de Évora. Évora, Portugal. 28 abril 2016
- 2015 Jornada “Inovação no Setor Agro-Alimentar”, Projeto MITTIC, Universidade de Évora-Pólo da Mitra. Évora, Portugal. 16 setembro 2015.
- 2015 Workshop demonstrativo da aplicação QRFRUIT, Universidade de Évora-Pólo da Mitra, Évora, Portugal. 28 abril 2015.
- 2023 Webinar Embalagem Primária Sustentável no Subsetor dos Produtos Lácteos, organizado pelo Instituto Politécnico de Coimbra no âmbito do Projeto S4AGRO - Soluções Sustentáveis para o Setor Agroindustrial. 22 fevereiro 2023.
- 2023 Webinar Embalagem Primária Sustentável no Subsetor dos Produtos Hortofrutícolas, organizado pelo Instituto Politécnico de Coimbra no âmbito do Projeto S4AGRO - Soluções Sustentáveis para o Setor Agroindustrial. 15 fevereiro 2023.

- 2023 Webinar Embalagem Primária Sustentável no Subsetor dos Produtos de Padaria e Pastelaria, organizado pelo Instituto Politécnico de Coimbra no âmbito do Projeto S4AGRO - Soluções Sustentáveis para o Setor Agroindustrial. 8 fevereiro 2023.
- 2019 IV Encontro de Estudantes de Doutoramento em Agricultura e Ambiente. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 11-12 novembro 2018
- 2019 Jornadas MED, Universidade de Évora. Évora, Portugal. 27-28 junho 2019.
- 2019 Conferência Turismo Cultural, gastronomia e Alojamento em Évora: que relação? Universidade de Évora. Évora, Portugal. 14 maio 2019.
- 2018 III Encontro de Estudantes de Doutoramento em Agricultura e Ambiente. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 29–30 novembro 2018.
- 2017 II Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (II EEDAA), Universidade de Évora. Évora, Portugal. 16-17 novembro.
- 2015 Seminário Salsicharia tradicional portuguesa: Estratégias para a melhoria da segurança e qualidade, no âmbito do projeto FCT PTDC/AGRALI/119075/2010 “Salsicharia tradicional portuguesa: Estratégias para a melhoria da segurança e qualidade”, FMV-UL-CIISA, Lisboa, Portugal. 9 junho 2015.
- 2014 Workshop Segurança Sanitária em enchidos tradicionais portugueses, no âmbito do projeto FCT PTDC/AGRALI/119075/2010 “Salsicharia tradicional portuguesa: Estratégias para a melhoria da segurança e qualidade”, UTAD. Vila Real, Portugal. 15 dezembro 2014.
- 2014 Workshop Inovações para a qualidade e segurança dos enchidos tradicionais portugueses, no âmbito do projeto FCT PTDC/AGRALI/119075/2010 “Salsicharia tradicional portuguesa: Estratégias para a melhoria da segurança e qualidade”, UEVORA-ICAAM. Évora, Portugal. 26 novembro 2014.
- 2011 Food Industry Brokerage Event. Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa. Porto, Portugal. 25 janeiro 2011.
- 2010 Jornadas RITECA (Rede de Investigação Transfronteiriça Extremadura – Centro Alentejo) – Tecnologias Agro-Alimentares. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 19 maio 2010.
- 2010 Jornadas RITECA (Rede de Investigação Transfronteiriça Extremadura – Centro Alentejo) – Tecnologias Agro-Alimentares. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 12 maio 2010.

- 2010 Jornadas RITECA (Rede de Investigação Transfronteiriça Extremadura – Centro Alentejo) – Tecnologias Agro-Alimentares. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 5 maio 2010.
- 2010 Jornadas RITECA (Rede de Investigação Transfronteiriça Extremadura – Centro Alentejo) – Tecnologias Agro-Alimentares. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 28 abril 2010.
- 2008 III Colóquio Nacional de Produção de Pequenos Frutos. Sever do Vouga Portugal. 26-27 junho 2008.
- 2005 Jornadas ICAM 2005: Inovação Tecnológica nos Sistemas Agrícolas Mediterrânicos. Universidade de Évora, Évora, Portugal. 15-16 dezembro 2005.
- 2005 V Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas e IV Iberoamericano de Ciências Hortícolas. Porto, Portugal. 22-27 de maio de 2005.
- 1999 I Encontro da Sociedade Portuguesa de Reologia, Instituto Superior de Agronomia. Lisboa, Portugal. 18 fevereiro 1999.
- 1997 Conferência Comportamento Viscoelástico linear e não linear- Reologia de géis e emulsões. Instituto Superior de Agronomia. Lisboa, Portugal. 28 maio 1997.
- 1997 III Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas 1997. Moderadora de sessão Engenharia. Vilamoura, Portugal. 11-15 de março, 1997.
- 1989 I Jornadas Nacionais de Plásticos para Agricultura. Escola Superior Agrária de Coimbra, Portugal. 17-19 junho 1989.
- 1989 Feira de Demonstração de Horticultura. Lourinhã, Portugal. 27-28 de janeiro 1989.
- 1989 I Colóquio Nacional de Produção de Brássicas. Lourinhã, Portugal. 26- 27 janeiro 1989.

4.6.7. Acolhimento de investigadores

Orientação de trabalhos de curta duração, que decorreram no Laboratório de Tecnologia e Pós-colheita, da Universidade de Évora/MED, alguns deles ao abrigo de programas de mobilidade docente.

- 2024 Lucía León Silva. *Análise quimiométrica e espectroscopia NIR em frutos*. No âmbito do programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos da Universidad de Extremadura, Espanha. Setembro a dezembro 2024.

- 2022 Sara Martillanes Costumero. *Valorización de subproductos de la agroindustria para su empleo en recubrimientos comestibles y envasado activo como modelo de economía circular y bioeconomía*. Programa de Pós-Doutoramento, Universidad da Extremadura, Espanha. Bolsa de investigação: “Margarita Salas para la formación de jóvenes doctores”, Ministerio de Universidades y Universidad de Extremadura. Aprovada para 2 anos. Cumprida parcialmente.
- 2019 María Rocío Velázquez Otero. *Chemometrics and NIR evaluation of several food products*. Docente e investigadora da Universidad da Extremadura, Espanha. A convite do Grupo de Ciência e Tecnologia dos Alimentos do ICAAM. Maio a julho 2019.
- 2018 Silvia Arzuri Garin. *Métodos de Análisis en el Infrarrojo. Aplicación a Industria Agroalimentaria*. ERASMUS+ Acordo de mobilidade de pessoal para docência. Docente da Univerdade Publica de Navarra, Espanha. 23 - 27 de abril 2018.
- 2017 Geza Bujdosó. *Sensory evaluation models for the sweet cherry cultivars*. Investigador no National Agricultural Research Innovation Centre Fruitculture. Hungria. Research Call Hungarian – Portuguese Bilateral Scientific and Technological Cooperation. Não realizada por falta de financiamento.
- 2014 a 2016 María Fernanda Fernández León. *Efecto de distintas condiciones agronómicas, riego y fertilización, sobre la calidad físico-química y funcional de los frutos*. Pós-doutoramento, Universidad da Extremadura, Espanha. Programa de financiamento da Fundacion Alfonso Martin Escudero. Realizado parcialmente por falta de financiamento.
- 2011 María Fernanda Fernández León. *Establecimiento de métodos para análise cromatográfica (HPLC-DAD/MS) de amostras de cerejas de vários ensaios*. Investigador no Instituto Tecnológico y Agroalimentario de Extremadura (INTAEX), Espanha. Abril a junho 2011.
- 2011 Carmén Jarén Ceballos. *Determinação de polifenóis em uva de mesa usando a tecnologia NIRS*. Programa LLP/ERASMUS, Unión Europea e Universidad Pública de Navarra, Espanha. Professora da Universidad Publica de Navarra. 13-17 junho 2011.
- 2010 Cármen Jarén Ceballos. *Avaliação da qualidade de frutos durante a sua conservação; com recurso a tecnologia NIRS e a análises de cromatografia (HPLC) aplicadas ao estudo de uva de mesa*. Professora da Universidade Pública de Navarra, Espanha. Outubro a dezembro 2010.

- 2010 Manuel Serradilla. *Análise nutricional de cereja mediante cromatografia*. Investigador no Instituto Tecnológico y Agroalimentario de Extremadura (INTAEX), Espanha. Março a julho 2010.
- 2006 Pilar Barreiro Elorza. *Estudo da textura das azeitonas para conserva. Análise do processo na empresa AGRODELTA. Propostas para melhoria do processo*. Professora na Universidade Politécnica de Madrid, Espanha. Maio a julho 2006.
- 2005 Encarnación García Ceballos-Zuniga. *Textura, cor, análise sensorial em alimentos*. Docente e investigadora da Universidad da Extremadura, Espanha. 15 março a 15 junho 2005.
- 2004 Rocio Benitez Donoso. *Avaliação de textura de frutos*. Docente Universidad da Extremadura, Espanha. 15 junho a 30 julho 2004.
- 1999-2000 María Josefa Bernalte García. *Avaliação da qualidade de prunoideas*. Docente Universidad de Extremadura, Espanha. Financiamento Governo de Extremadura. Maio a julho de 1999 e 2000.

4.6.8. Participação em comissões científicas de congressos

- 2023 2º Congresso Conjunto de Dieta e Gastronomia Mediterrânica. Évora, Portugal. 27-29 setembro 2023.
- 2023 Congresso Nacional dos Recursos Silvestres (CNRS). Bragança, Portugal. 18 outubro 2023.
- 2023 Congresso Internacional S4agro 2023. Castelo Branco, Portugal. 2-3 março 2023.
- 2022 Universidade Internacional Itinerante do Figo da Índia. Responsável pela componente científica do evento. Universidade de Évora, Évora, Portugal. 15-19 setembro 2022.
- 2022 9º Congresso Luso-Moçambicano de Engenharia Agronomia e Engenharia Florestal. Simpósio em Ciência e Tecnologia dos Alimentos. Maputo, Moçambique. 28 agosto - 1 setembro 2022.
- 2021 VI Colóquio Nacional da Produção de Pequenos Frutos. Oeiras, Portugal. 21-22 maio 2021.
- 2021 XI Congreso Iberico de Agroingenieria. Secção Especializada de Engenharia Rural, Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal. 11-12 novembro 2021.

- Online. <https://funge-uva.symposium.events/60974/detail/xi-congreso-iberico-de-agroingenieria.html>
- 2020 VI Colóquio Nacional de Produção de Pequenos Frutos. Odemira. 22-23 maio 2020. <https://aphorticultura.pt/vicnppf/>
- 2018 Internacional Congress on Organizational Management, Energy Efficiency and Occupational Health and Safety in Agrifood Industry (+AGRO 2018) CEi– Center for Innovative Companies, Castelo Branco, Portugal. 3-4 outubro 2018. <https://congresso.maisagro.pt/en/home-en/>
- 2019 X Congreso Ibérico AgroIngeniería, Comissão Científica da Secção Especializada de Engenharia Rural da Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal. Huesca, Espanha. 3-6 setembro 2019. [https://sites.google.com/unizar.es/agroing2019#googtrans\(en%7Cpt\)](https://sites.google.com/unizar.es/agroing2019#googtrans(en%7Cpt))
- 2019 II Congresso Luso-Brasileiro de Horticultura. 22 a 25 de maio de 2019. Goiânia, Brasil. <https://www.clbhort2019.com>
- 2018 Gestão Organizacional, Eficiência Energética e Saúde e Segurança no Trabalho na Indústria Agroalimentar (+AGRO 2018). Castelo Branco, Portugal. 3-4 outubro 2018. <https://congresso.maisagro.pt/en/home-en/>
- 2017 IX Congreso Ibérico de Agroingeniería. Bragança, Portugal. 4-6 setembro <http://esa.ipb.pt/agroeng2017/>
- 2015 VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería. Orihuela, Agorfa, Espanha. 1-3 junho 2015. <http://innovacionumh.es/editorial/VIII%20Congreso%20Iberico%20de%20Agroingenieria.pdf>
- 2013 VII International Cherry Symposium. Plasencia, Espanha. 22-26 junho 2013. <http://www.cherry2013.com>

4.6.9. Participação em comissões organizadoras de conferências

- 2023 Congresso Nacional dos Recursos Silvestres (CNRS). Bragança, Portugal. 18 outubro 2023.
- 2023 Congresso Internacional S4agro 2023. Castelo Branco, Portugal. 2-3 março 2023.
- 2022 Universidade Internacional Itinerante do Figo da Índia. Responsável pela componente científica do evento. Universidade de Évora, Évora, Portugal. 15-19 setembro 2022.

- 2022 9º Congresso Luso-Moçambicano de Engenharia (CLME2020). Simpósio Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Proposto e promovido por Ana Cristina Agulheiro-Santos, Maria Eduarda Potes, Miguel Elias. Maputo, Moçambique. 28 agosto-1 setembro 2022.
- 2018 Internacional Congress on Organizational Management, Energy Efficiency and Occupational Health and Safety in Agrifood Industry (+AGRO 2018) Center for Innovative Companies. Castelo Branco, Portugal. 3-4 outubro 2018.
<https://congresso.maisagro.pt/en/home-en/>
- 2018 Simpósio de Fisiologia de Pós recolección. X Simposio Nacional y IX Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. Badajoz, Espanha. 4-7 junho 2018.
<http://www.post2018.com>
- 2011 Dia Aberto sobre Plantas Aromáticas e Medicinais na Universidade de Évora. Universidade de Évora, Évora, Portugal. 14 dezembro 2011
<https://epam.pt/dia-aberto-sobre-plantas-aromaticas-e-medicinais-na-universidade-de-evora/>
- 2004 IV Simpósio Ibérico e I Nacional de Maturação e Pós-colheita 2004. Oeiras, Portugal. 6-9 outubro 2004.
- 1992 II Jornadas Técnicas de Floricultura. Santarém, Portugal. Maio 1992.

4.6.10. Moderação em debates de encontros científicos

- 2022 IV Universidade internacional Itinerante do Figo da Índia. 15 de setembro de 2022. Universidade de Évora.
- 2021 Webinar S4Agro. Redução e Valorização do Desperdício. 4 novembro 2021. Online.
- 2005 V Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas e IV Iberoamericano de Ciências Hortícolas. Moderadora da Sessão Oral designada Economia e Comercialização - Pós-Colheita e Qualidade. Porto, Portugal. 22 - 27 de maio de 2005.
- 1997 III Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas 1997. Moderadora de sessão Engenharia. Vilamoura, Portugal. 11 - 15 de março, 1997.

4.7. Avaliação de candidaturas a bolsas de investigação

4.7.1. Bolsas de Pós-Doutoramento

- 2016 Avaliação de candidatura a Bolsa de Pós-Doutoramento no ICAAM “Utilização de óleos essenciais de plantas aromáticas na conservação e aumento da segurança de alimentos da dieta Mediterrânica”, no âmbito do Projeto UID/AGR/00115/2013, financiada por FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia. Vogal.
- 2014 Avaliação de candidaturas a Bolsa de Pós-Doutoramento no âmbito do Projeto “Modernización e Innovación Tecnológica con base TIC en sectores estratégicos y tradicionales”, MITTIC, QREN. Vogal.
- 2013 Avaliação de candidaturas a Bolsa de Pós-Doutoramento no âmbito do Projeto PRODER, “Melhoria da qualidade de enchidos tradicionais alentejanos pelo recurso a baixos teores de sal, monitorização do tempo de fumagem e utilização de culturas de arranque”, Medida 4.1, Pedido de Apoio 13.021. Vogal.

4.7.2. Bolsas de Mestre

- 2023 Avaliação de candidatura para Bolsa de investigação para Mestre no âmbito do projeto “Complex Awareness Raising and Behaviour Change for the Mercury-Free City Environment”, referência 101074412, financiado por fundos nacionais através da FCT/MCTES e cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) através do COMPETE – Programa Operacional Fatores de Competitividade (POFC). Vogal.
- 2022 Avaliação de candidaturas a duas Bolsas para Mestre no âmbito do projeto ICAPP, “Investigação em carnes alentejanas de porco preto”, POCI-01-0247-FEDER072109, cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) Compete 2020 – Programa Operacional Competitividade e Internacionalização (POCI). Vogal.
- 2021 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa para Mestre no âmbito do projeto ICAPP, “Investigação em carnes alentejanas de porco preto”, POCI-01-0247-FEDER072109, cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) Compete 2020 – Programa Operacional Competitividade e Internacionalização (POCI). Vogal.
- 2019 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa para Mestre no âmbito do projeto de I&D “Criação de um núcleo de I&D para a geração de novo conhecimento relacionado

com a uva de mesa sem grainha Vale da Rosa”, Projeto ALT20-03-0247-FEDER-024248, financiado pelo Programa Portugal 2020, Alentejo 2020, cofinanciado pelo FEDER. Presidente de júri.

- 2019 Avaliação da bolsa de Bolsa de Investigação para Mestre no âmbito do projeto ProAgriFor – “Promover o Envolvimento de *Stakeholders* do Setor Agroflorestal do Alentejo na Transferência de Conhecimento”, ALT20-03-0246-FEDER-000022. Vogal
- 2019 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Mestre no âmbito do projeto “Melhoria da qualidade da carne de bovinos da raça Cachena com base em factores tecnológicos e genéticos”, da parceria ID133- Grupo Operacional “Estudo da qualidade da carne de bovinos da raça Cachena”, PDR2020-1.0.1-FEADER-030803. Vogal.
- 2018 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Mestre no âmbito do projeto “Melhoria da qualidade da carne de bovinos da raça Cachena com base em factores tecnológicos e genéticos”, da parceria ID133- Grupo Operacional “Estudo da qualidade da carne de bovinos da raça Cachena”, PDR2020-1.0.1-FEADER-030803. Vogal.
- 2017 Avaliação da bolsa de Bolsa de Investigação para Mestre no âmbito do projeto ProAgriFor – “Promover o Envolvimento de *Stakeholders* do Setor Agroflorestal do Alentejo na Transferência de Conhecimento” ALT20-03-0246-FEDER-000022. Vogal.
- 2012 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa para Mestre no âmbito do Projeto PRODER “Melhoria da qualidade de enchidos tradicionais alentejanos pelo recurso a baixos teores de sal, monitorização do tempo de fumagem e utilização de culturas de arranque”, Medida 4.1, Pedido de Apoio 13.021. Vogal.
- 1997 Avaliação de candidaturas a bolsa de Bolsa de Investigação para Mestre no âmbito do projeto “Qualidade Física e Química de Frutos no Período Pós-colheita com vista à Optimização da Data de Maturação e Equipamento de Calibragem”. PRAXIS XXI (Ref. 3/3.2/HORT/213/8/95). JNICT. Presidente de júri.

4.7.3. Bolsas de Licenciado

- 2024 Concurso para a atribuição de uma bolsa de investigação para licenciado no âmbito do projeto “Tecnologías Avanzadas, Innovadoras y Digitales para el Sector Agroalimentario de la EUROACE”, (0100_TID4AGRO_4_E), financiado por INTERREG – Cofinanciado pela União Europeia. Vogal.

- 2023 Concurso para Bolsa de Licenciado no âmbito da Ação “Ampliação da vida útil de morango, explorando o potencial de revestimentos edíveis produzidos a partir de mucilagem de cladódios de Figueira da Índia” no âmbito do projeto MED: Financiamento base 2020-202, Ref º UIDB/05183/2020, financiado por fundos nacionais através da FCT/MED/UÉVORA. Presidente de júri.
- 2019 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Licenciado no âmbito do projeto “Estratégias para a qualidade e segurança de produtos cárneos transformados garantindo a redução de compostos com potencial carcinogénico”, da parceria ID 49-Grupo Operacional “Segurança & Qualidade dos Produtos Cárneos Transformados”, PDR2020-1.0.1-FEADER-031373, cofinanciado pelo PDR2020, Programa de Desenvolvimento Rural, na componente FEADER (Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural), Universidade de Évora-ICAAM. Vogal.
- 2018 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Licenciado no âmbito do projeto “Estratégias para a qualidade e segurança de produtos cárneos transformados garantindo a redução de compostos com potencial carcinogénico”, da parceria ID 49-Grupo Operacional “Segurança & Qualidade dos Produtos Cárneos Transformados”, PDR2020-1.0.1-FEADER-031373, cofinanciado pelo PDR2020, Programa de Desenvolvimento Rural, na componente FEADER (Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural), Universidade de Évora-ICAAM. Vogal.
- 2018 Avaliação de candidaturas a duas Bolsas para Licenciado no âmbito do projeto de I&D “Criação de um núcleo de I&D para a geração de novo conhecimento relacionado com a uva de mesa sem grainha Vale da Rosa”. Projeto ALT20-03-0247-FEDER-024248, financiado pelo Programa Portugal 2020, Alentejo 2020, cofinanciado pelo FEDER. Presidente de júri.
- 2018 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Licenciado no âmbito do projeto “Estratégias para a qualidade e segurança de produtos cárneos transformados garantindo a redução de compostos com potencial carcinogénico”, da parceria ID 49-Grupo Operacional “Segurança & Qualidade dos Produtos Cárneos Transformados”, PDR2020-1.0.1-FEADER-031373, cofinanciado pelo PDR2020, Programa de Desenvolvimento Rural, na componente FEADER (Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural), Universidade de Évora-ICAAM. Vogal.
- 2014 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Licenciado no âmbito do Projeto “Modernización e Innovación Tecnológica con base TIC en sectores estratégicos y tradicionales”-MITTIC, QREN. Vogal.
- 2014 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Licenciado no âmbito do Projeto PRODER “Melhoria da qualidade de enchidos tradicionais alentejanos pelo recurso a baixos teores de sal, monitorização do tempo de fumagem e utilização de culturas de arranque”, Medida 4.1, Pedido de Apoio 13.021. Vogal.

- 2014 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Licenciado no âmbito do Projeto PRODER “Melhoria da qualidade de enchidos tradicionais alentejanos pelo recurso a baixos teores de sal, monitorização do tempo de fumagem e utilização de culturas de arranque”, Medida 4.1, Pedido de Apoio 13.021. Vogal.
- 2013 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Licenciado no âmbito do “MORECRIMSON. Técnicas de produção e conservação de uvas sem grainha da variedade Crimson”. QREN/PRODER medida 41. Nº do projecto 46190. Presidente de júri.
- 2013 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Licenciado no âmbito do “MORECRIMSON. Técnicas de produção e conservação de uvas sem grainha da variedade Crimson”. QREN/PRODER medida 41. Nº do projecto 46190. Presidente de júri.
- 2013 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Licenciado no âmbito do Projeto PRODER “Melhoria da qualidade de enchidos tradicionais alentejanos pelo recurso a baixos teores de sal, monitorização do tempo de fumagem e utilização de culturas de arranque”, Medida 4.1, Pedido de Apoio 13.021. Vogal.
- 1999 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Licenciado no âmbito do Projeto “Instrumentalização da qualidade de melão com aplicação ao Melão Branco do Baixo Alentejo”. PEDIZA. Presidente de júri.

4.7.4. Bolsas de Investigação Científica

- 2019 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de investigação Científica (BIC) no âmbito do projeto de I&D “Criação de um núcleo de I&D para a geração de novo conhecimento relacionado com a uva de mesa sem grainha Vale da Rosa”. Projeto ALT20-03-0247-FEDER-024248, financiado pelo Programa Portugal 2020, Alentejo 2020, cofinanciado pelo FEDER. Presidente de júri.
- 2013 Avaliação de candidaturas a uma Bolsa de Investigação Científica (BIC) no âmbito do Projeto PRODER “Melhoria da qualidade de enchidos tradicionais alentejanos pelo recurso a baixos teores de sal, monitorização do tempo de fumagem e utilização de culturas de arranque”, Medida 4.1, Pedido de Apoio 13.021. Presidente do júri.

5. Ensino

5.1. Breve resumo do percurso no ensino superior

Entre 1986 e 1990, exerceu funções como Assistente do primeiro triênio (a partir de 19 de fevereiro de 1986) e do segundo triênio (de 1 de março de 1989 a 1 de junho de 1990) na Escola Superior Agrária do Instituto Superior Politécnico de Castelo Branco. As disciplinas lecionadas inseriam-se na área da Horticultura, destacando-se, nesse período, a implementação e organização de campos de práticas e áreas experimentais. Paralelamente, foi responsável pela autoria dos programas das disciplinas de Horticultura, Culturas Protegidas e Floricultura e Jardinagem, assumindo também a sua docência no âmbito do curso de Produção Agrícola, iniciado no ano letivo de 1983/1984, no contexto do então recém-estabelecido ensino superior politécnico.

Entre 2 de junho de 1990 e 30 de setembro de 1992, exerceu funções como Assistente de segundo triênio na Escola Superior Agrária do Instituto Superior Politécnico de Santarém. Nesse período, foi responsável pela leção das disciplinas de Horticultura, Culturas Protegidas e Floricultura e Jardinagem, no curso de Bacharelato em Produção Agrícola. Paralelamente, colaborou ativamente na docência de diversas disciplinas, em atividades académicas e na orientação de estudantes do Curso de Ensino Superior Especializado (CESE) em Engenharia de Multiplicação de Plantas, também ministrado na referida instituição de ensino superior.

A partir de 1 de outubro de 1992, iniciou funções docentes como Assistente na Universidade de Évora, passando à categoria de Professora Auxiliar em 25 de janeiro de 2002. Durante este período, assegurou a leção das disciplinas de *Horticultura* e *Culturas Forçadas*, as quais manteve sob sua responsabilidade até à implementação do Processo de Bolonha na instituição, em 2006. A disciplina de *Horticultura* integrava o plano curricular do curso de Engenharia Agrícola, como disciplina, sendo igualmente oferecida, em regime optativo, aos estudantes do curso de Arquitetura Paisagista, entre os quais registava elevada adesão.

Atualmente, exerce funções como Professora Auxiliar, desde 25 de janeiro de 2002, tendo sido nomeada definitivamente na mesma categoria, por despacho do reitor da Universidade de Évora, de 1 de março de 2007, face à deliberação do conselho científico

da Área Departamental de Ciências Agrárias, na sessão de 7 de fevereiro de 2007, e nos termos do disposto no nº 2 do artigo 25º do Estatuto da Carreira Docente Universitária, anexo à Lei nº 19/80, de 16 de julho, com efeitos a 8 de fevereiro de 2007, conforme publicado em Diário da República, 2ª série – Nº 107 - 4 de junho de 2007 (Despacho n.º 10 628/2007).

Entre 2004 e 2005, no âmbito do curso de licenciatura em Engenharia Alimentar da Universidade de Évora, assumiu integralmente a responsabilidade pela leção e elaboração dos programas das disciplinas de Reologia Alimentar e Tecnologia de Pós-Colheita. A disciplina de Tecnologia de Pós-Colheita (código 1333FIT, no regime pré-Bolonha), com uma forte componente laboratorial considerada essencial à sua estrutura pedagógica, obrigou à instalação dos equipamentos laboratoriais, bem como a definição dos métodos e protocolos de ensino prático, inexistentes à data. Além disso, colaborou na docência da disciplina de Processamento Geral de Alimentos, do referido curso de licenciatura. Com a entrada em vigor do Processo de Bolonha, no ano letivo de 2007/2008, o curso de licenciatura foi reformulado, passando a ter a duração de quatro anos, o que implicou uma reestruturação significativa.

A Declaração de Bolonha, assinada em 1999, juntamente com os comunicados de Praga (2001) e Berlim (2003), esteve na base da criação do Espaço Europeu de Ensino Superior (EEES), impulsionando uma reflexão profunda sobre os princípios pedagógicos orientadores do ensino superior nos 29 países inicialmente signatários (atualmente 49) do denominado *Processo de Bolonha*. Este processo traduziu-se numa reestruturação significativa dos sistemas de ensino superior, tendo como objetivos centrais a promoção da aquisição de conhecimentos, competências e capacidades que favorecessem a mobilidade académica, a empregabilidade, a competitividade e o empreendedorismo, tanto no espaço europeu como em países fora da Europa.

Para a implementação do Processo de Bolonha, em conformidade com o novo sistema europeu de créditos, *European Credit Transfer and Accumulation System* (ECTS), privilegiando metodologias de aprendizagem ativa, cooperativa e participativa, na Universidade de Évora foram constituídas equipas de trabalho, nomeadas pelos Conselhos dos Departamentos, com a responsabilidade de definir os perfis dos profissionais a formar e de conceber os planos de estudos dos cursos de 1.º ciclo

(Licenciatura) e 2.º ciclo (Mestrado), incluindo a estrutura curricular e os programas das unidades curriculares.

Em 2006, foi designada, por deliberação do Conselho do Departamento de Fitotecnia, como membro de um grupo restrito (constituído por dois elementos) encarregado da elaboração do “Processo de Criação do Novo Ciclo de Estudos” da Licenciatura em Agronomia e do Mestrado em Engenharia Agronómica, em conformidade com os princípios orientadores do Processo de Bolonha.

Foi responsável pela coordenação da primeira autoavaliação do curso de Licenciatura em Agronomia apresentada pelo Departamento de Fitotecnia, na sequência da reestruturação decorrente da implementação do Processo de Bolonha.

No âmbito do 1.º ciclo, elaborou os programas das unidades curriculares de Horticultura e Tecnologia Pós-Colheita, das quais é docente e responsável. Contribuiu ainda de forma muito significativa para a definição dos conteúdos programáticos das unidades curriculares de Horticultura Protegida, Produção de Plantas Aromáticas e Medicinais e Qualidade e Segurança Alimentar. Relativamente ao 2.º ciclo em Engenharia Agronómica, participou na conceção conjunta do programa da unidade curricular de Horticultura Herbácea, lecionando uma parte substancial da mesma. É ainda responsável pelo conteúdo programático da unidade curricular Tecnologia Pós-Colheita e Instrumentação de Qualidade, cuja oferta tem sido condicionada por limitações logísticas que dificultam a continuidade das unidades curriculares optativas.

Como situações de ensino sem continuidade, deve ser referida a responsabilidade e programa da u.c. Horticultura, no Curso de Especialização em Tecnologia Agrária (cód. 215), nas duas edições nos anos letivos de 2009/2010 e 2010/2011.

Numa perspetiva de transdisciplinaridade refira-se o acompanhamento e participação na avaliação de trabalhos realizados pelos alunos de Engenharia Alimentar na disciplina de Projeto Agrícola e a participação desde 2021 com aulas sobre Óleos Essenciais na u.c. Botânica Aplicada, da licenciatura em Biologia.

Nos últimos anos, tendo em consideração a dinâmica da oferta formativa oferecida pelas universidades e a relevância estratégica do setor agroalimentar na região do Alentejo, crescendo a procura recorrente, por parte de estudantes finalistas dos primeiros ciclos de cursos que completem a sua formação na área alimentar, foi

realizada uma análise da oferta formativa existente na Universidade de Évora. Esta análise evidenciou a oportunidade e pertinência da criação de um novo curso de mestrado na área agroalimentar. Nesse sentido, por iniciativa e sob responsabilidade própria, foi desenvolvida uma proposta de curso de Mestrado em Tecnologia, Qualidade e Segurança dos Alimentos, cuja submissão poderá ser concretizada brevemente, se assim o entenderem os responsáveis pela oferta formativa da Universidade de Évora. Esta proposta tem como principal objetivo a formação de profissionais com competências multidisciplinares e transversais, desde o setor primário até à fase de transformação e valorização de matérias-primas em produtos alimentares seguros, de elevada qualidade e alinhados com os princípios da sustentabilidade dos sistemas agroalimentares.

O curso visa preparar os seus graduados para a integração em diversas áreas do mercado de trabalho, nomeadamente:

- Indústria alimentar, promovendo a inovação em processos de transformação e conservação;
- Investigação científica, orientada para o desenvolvimento de novos produtos, de processos tecnológicos de transformação e conservação inovadores, com vista à transferência para a indústria alimentar;
- Consultoria, controlo de qualidade, certificação e fiscalização, assegurando o cumprimento de normas técnicas e legais;
- Empreendedorismo, através da aquisição de competências de gestão que incentivem a criação e dinamização de negócios na área agroalimentar.

Pretende-se, ainda, que este mestrado estabeleça uma forte articulação com o tecido empresarial da região, promovendo a integração dos estudantes em contextos reais de trabalho e investigação aplicada.

Foi pedida e atribuída licença sabática durante o segundo semestre de 2014, que foi interrompida de imediato a pedido da docente, devido a responsabilidade assumida com o cargo de Diretora do Curso de Agronomia quando da avaliação de competências adquiridas em contexto profissional no âmbito do processo de Bolonha. Em 2024/2025 foi-lhe atribuída licença sabática de um ano letivo.

5.2. Docência: Unidades curriculares lecionadas, Horas de ensino, Avaliação pelos alunos

Apresenta-se a avaliação do Índice de Comparabilidade (IC) para o docente e para as unidades curriculares das quais é responsável, no ano letivo de 2021/22, e os disponíveis para 2022/23. O IC retirado da avaliação anual dos alunos tem uma escala entre - 4 e 4.

	U.C.	Docente
Horticultura		
2021/22	3,32	3.95
2022/23	3.21	3.94
Tecnologia Pós-colheita	3.51	3.5

Nos quadros seguintes consta a informação sobre as disciplinas pré Bolonha e as unidades curriculares (UC) pós-Bolonha lecionadas, na Universidade de Évora, no Ensino Superior Politécnico e na Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa, com a correspondente informação sobre os graus de ensino.

Unidades curriculares lecionadas atualmente na Universidade de Évora
Doutoramento, Mestrado e Pós-graduação

Anos	Unidade curricular Nº horas IC u.c.	Carga horária IC docente	Curso	Grau Académico	Instituição
2018 a 2024	Ciência e Tecnologia dos Alimentos Avançada 56 (ot)	(8h)	Ciências dos Alimentos (cód. 659)	3º Ciclo	Universidade Nova Universidade de Évora
2018 a 2020	Tecnologia de Azeitonas 30 (t); 30 (tp) IC 2.98	(4h)	Olivicultura e Azeite (cód. 652)	2º Ciclo	Universidade Évora
2012 a 2024	Horticultura Herbácea 60 (tp) IC 3.47	(30h) IC 3.38	Engenharia Agronómica (cód.448)	2º ciclo	Universidade de Évora
2022	Horticultura Herbácea 60 (tp) IC 3.47	(60h) Responsável	Engenharia Agronómica (cód.448)	2º ciclo	Universidade de Évora
2016 a 2024	Produção de uva de mesa e passas 41 (tp)	(8h)	Viticultura e Enologia (cód. 653)	2º ciclo	Universidade de Évora
2009 a 2020	Lagares e Tecnologia do Azeite 60 (tp) IC 2.86	(8h)	Olivicultura e Azeite (cód. 652)	2º ciclo	Universidade de Évora
2019 a 2020	Agricultura Tropical Sustentável FIT134170 A	Responsável (18h)	Desenvolvimento Sustentável em Regiões Tropicais (cód. 682)	Pós-graduação	Universidade de Évora

Unidades curriculares lecionadas atualmente na Universidade de Évora

1º ciclo Agronomia

Anos	Unidade curricular Nº horas IC da u.c.	Curso
2007 a 2024	Tecnologia Pós-Colheita 45 (hpl); 30 (ht) Responsável	Agronomia (cód. 636)
2007 a 2024	Horticultura 60 (tp) Responsável	Agronomia (cód 636)
2007 a 2021	Horticultura Protegida 60 (tp)	Agronomia (cód 636)
2007 a 2024	Qualidade e Segurança Alimentar 4 (ot); 26 (tp); 30 (t)	Agronomia (cód 636) Bioquímica (cód. 144) Biotecnologia (cód. 145)
2011 a 2020	Plantas Aromáticas e Medicinais 60 (tp)	Agronomia (cód. 636) Biologia

Disciplinas lecionadas na Universidade de Évora, de 2005 a 2014
Mestrados

Anos	Unidade curricular IC da disciplina	Cargo IC docente	Curso	Instituição
2007/2008 e 2014/2015	Pós-colheita e instrumentação da qualidade dos produtos hortofrutícolas 60 (tp) IC 3.33	Responsável IC 3.92	Engenharia Agronómica (cód.448)	Universidade de Évora
2008 a 2010	Propagação de Plantas e Tecnologia de Viveiros 2 (ot);10 (tc); 45 (t)		Engenharia Agronómica (cód.448)	Universidade de Évora
2005/2006	Horticultura e Fruticultura Mediterrânica.		Sistemas de Produção em Agricultura Mediterrânica	Universidade de Évora
2010 a 2014	Qualidade e Conservação do Produto		Gestão da Qualidade e Marketing Agroalimentar (GES11640M) (RUPEA)	Universidade de Évora Universidade do Algarve

Disciplinas lecionadas na Universidade de Évora, de 2005 até 2014
Licenciatura em Agronomia e em Arquitetura Paisagista

Anos	Unidade curricular	Cargo	Curso
2004 a 2009	Tecnologia de Pós-Colheita	Responsável	Agronomia (cód. 141)
2003 a 2009	Reologia Alimentar 75 (tp)	Responsável	Engenharia Alimentar (cód 108)
2004 a 2009	Tecnologia de Pós-Colheita	Responsável	Engenharia Alimentar
2008 a 2011	Análises Físico-Químicas de Alimentos	Responsável	Tecnologia Alimentar 2008/2010 (cód. 135)
2007 a 2009	Processamento Geral de Alimentos 30 (tp); 15 (t); 5 (ot)		Engenharia Agronómica (cód.117) Tecnologia Alimentar (cód. 135)
2007 a 2009	Produção de Plantas Ornamentais 38 (tp); 20 (tc); 2 (ot)	Responsável	Agronomia (cód. 141)
2003 a 2005	Horticultura I 45 (p); 30 (t)	Responsável	Arquitetura Paisagista (cód. 124)
1992 a 2008	Horticultura I 45 (p); 30 (t)	Responsável	Arq. Paisagista (cód. 1) Eng. Ag/R.Científico Tecnológico (cód. 5) Eng. Ag/R.Extensão-Rural (cód. 6) Arq. Paisagista (cód. 95) Eng. Ag (cód. 4)
1992 a 2006	Culturas Forçadas		Engenharia Agrícola

Colaboração continuada e atual no Mestrado Segurança Alimentar, Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa

Anos	Unidade Curricular	Cargo/ carga horaria
2024	Tecnologia dos Alimentos	4h
2010/2022	Tecnologia dos Alimentos	8h
2009/2011	Produção de Vegetais e outros Alimentos	Responsável pela leção, programa e avaliação 22h
2008/2009	Sistemas de Produção e Perigos para a Segurança Alimentar	8h

Disciplinas lecionadas no Ensino Superior Politécnico entre 1986 e 1992, no bacharelato em Produção Agrícola

Anos	Disciplinas	Cargo
Escola Superior Agrária de Santarém		
1990/1992	Floricultura e Jardinagem	Colaborador
1990/92	Culturas Protegidas	Colaborador
1990/1992	Horticultura	Colaborador
Escola Superior Agrária de Castelo Branco		
1986/90	Atividades Agrícolas	Colaborador
1989/1990	Floricultura e Jardinagem	Responsável
1986-1988	Horticultura	Responsável
1986-90	Culturas Protegidas	Responsável

Disciplinas lecionadas no Ensino Superior Politécnico, Escola Superior Agrária de Santarém entre 1990 e 1992, no Curso de Ensino Superior Especializado (CESE) em Engenharia de Multiplicação de Plantas

Anos	Disciplinas	Cargo
1990/1992	Tecnologia de Multiplicação de Material Vegetal	Colaborador
1990/1992	Tecnologia de Propagação Vegetativa	Colaborador

5.3. Orientação de alunos

5.3.1. Orientação de estudantes de Pós-Doutoramento

- 2022 Sara Martillanes, “Valorização de subprodutos agroindustriais para utilização em revestimentos comestíveis e embalagens ativas como modelo de economia circular e de bioeconomia”. Bolsa Margarita Salas da Universidad de Extremadura, Ministerio de Universidades, Gobierno de España. Janeiro de 2022 a dezembro de 2024. Não concluída por motivos pessoais alegados pela orientanda.
- 2016-2017 Ana Maria Fernández León no âmbito de uma Bolsa de Pós-Doutoramento no ICAAM sobre “Utilização de óleos essenciais de plantas aromáticas na conservação e aumento da segurança de alimentos da dieta Mediterrânica” financiada por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do Projeto UID/AGR/00115/2013.
- 2011 María Fernanda Fernández-León “Análise cromatográfica (HPLC-DAD/MS) de fitocompostos em amostras de cereja”.

5.3.2. Orientação de estudantes de Doutoramento

- em curso* Sofia Trindade “Valorização da cultura da figueira da Índia” Doutoramento em Ciências Agrárias e Ambientais, Universidade de Évora. Coorientação com Sara Martillanes, Universidad da Extremadura.
- em curso* Sara Ricardo Rodrigues. “Aumento da segurança de alimentos frescos de alto consumo associada à redução do desperdício alimentar”. Doutoramento em Ciências Agrárias e Ambientais, Universidade de Évora. Coorientação com Miguel Elias e Marta Laranjo, Universidade de Évora.
- 2017 Camila Borges António Tufik. “A nutrição do morangueiro (*Fragaria x ananassa* Dutch): Efeito na fisiologia e qualidade dos frutos”. Doutoramento em Ciências Agrárias e Ambientais, pela Universidade de Évora. Discutida e aprovada com Distinção e Louvor. Coorientação com: Ana Elisa Rato, Universidade de Évora. <http://hdl.handle.net/10174/22900>.
- 2014 Maria Gabriela de Oliveira Lima Basto de Lima. “Caracterização reológica de emulsões alimentares com baixo teor de lípidos”. Doutoramento em Química pela Universidade de Évora. Discutida e aprovada com Distinção e Louvor. Coorientação com: António Correia Diogo, Instituto Superior Técnico, Universidade de Lisboa. <http://hdl.handle.net/10174/13277>.

- 2012 Cristina José Miguel Pintado. “Utilización de atmósferas modificadas en el almacenamiento frigorífico de uva de mesa”. Doutoramento em Biología y Producción de Vegetales, pela Universidade de Extremadura, Espanha. Aprovado e classificado com *Sobresaliente Cum Laude*. Coorientação com: Maria Josefa Bernalte, Universidad da Extremadura, Espanha. <http://hdl.handle.net/10174/15687>.
- 2009 Ana Elisa Rato Barroso. “Caracterização da fisiologia pós-colheita da ameixa ‘Rainha Cláudia Verde’”. Estudo da influência do ião Cálcio nos principais processos bioquímicos da maturação”. Doutoramento em Ciências Agrárias, Universidade de Évora. Aprovado com Louvor e distinção. Coorientação com: Fernando Riquelme, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Espanha. <http://hdl.handle.net/10174/11124>
- 2006 Maria da Graça Teles Pacheco Ribeiro. “Estudio del comportamineto poscosecha de la ciruela ‘Reina Claudia Verde’”. Doutoramento em “Biología y Producción de Vegetales”, pela Universidade de Extremadura, Espanha. Aprovado e classificado com *Sobresaliente Cum Laude*. Coorientação com: Maria Josefa Bernalte, Universidad da Extremadura, Espanha. https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/3594/1/Tese_Doutoramento.pdf

5.3.3. Orientação de estudantes de Mestrado

- 2023 Carolina Antão. “Avaliação do efeito de fungicida sistémico no tratamento prévio de sementes de espinafre (*Spinacia oleracea* L), para controlar as perdas de plantas na instalação da cultura durante a época quente”. Mestrado em Engenharia Agronómica, Universidade de Évora. Coorientação com Maria Rosário Félix, Universidade de Évora. Aprovado com 17 valores. <http://hdl.handle.net/10174/35404>
- 2023 Francisco Aires. “Contribuição para a avaliação de diferentes genótipos de framboesa (*Rubus ideaus* L.)”. Mestrado em Engenharia Agronómica, Universidade de Évora. Coorientação com Pedro Brás de Oliveira, INIAV. Aprovado com 18 valores. <http://hdl.handle.net/10174/35237>
- 2021 Sofia Trindade. “Valorização da cultura da Figueira-da-Índia (*Opuntia ficus-indica* L. Mill) produzida no Alentejo”. Mestrado em Engenharia Agronómica, Universidade de Évora. Aprovado com 17 valores. <http://hdl.handle.net/10174/29917>

- 2019 Catarina Isabel Barroso Melgão. “Estudo de revestimentos edíveis. Caracterização de algumas formulações e seus efeitos na conservação de frutos”. Mestrado em Bioquímica. Universidade de Évora. Coorientação com: João Manuel Valente Nabais, Universidade de Évora. Aprovado com 18 valores. <http://hdl.handle.net/10174/30153>.
- 2016 Sara Ricardo Rodrigues. “Estudo de parâmetros de qualidade em uva de mesa. Aumento da vida útil com aplicação de diversas tecnologias pós-colheita”. Mestrado em Engenharia Agronómica. Universidade de Évora. Coorientação com Ana Elisa Rato, Universidade de Évora. Aprovado com 20 valores. <http://hdl.handle.net/10174/18340>.
- 2013 Elsa Barbosa de Oliveira Marcelino Simões. “Caracterização da qualidade instrumental e sensorial de papaia ‘Solo’ e ‘Local’ produzida em Santiago, Cabo Verde, e análise crítica sobre a importação da papaia”. Mestrado de Gestão da Qualidade e Marketing Agro-Alimentar. Coorientação com Raquel Lucas, Universidade de Évora. Aprovado com 19 valores. <http://hdl.handle.net/10174/10706>.
- 2010 Catarina Freire de Novais Santos Tiago. “Implementação de um sistema de gestão de qualidade e segurança alimentar segundo o *Global Standard for Food Safety*, numa empresa de embalamento e distribuição de frutos”. Mestrado em Segurança Alimentar. Universidade Técnica de Lisboa, Faculdade de Medicina Veterinária (FMV). Coorientação com António Barreto, Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade de Lisboa. <http://hdl.handle.net/10400.5/2203>
- 2010 Dulce Viegas Coelho. “Estudo comparativo da utilização de vários substratos, à base de turfa, para a produção de plantas hortícolas em viveiro, na época de produção Primavera-Verão”. Mestrado em Engenharia Agronómica. Universidade de Évora. Coorientação com Carlos Alberto Correia Guerrero (Universidade do Algarve). <http://hdl.handle.net/10174/14183>.
- 2003 Graça Janeiro Machado. “Evolução da textura e composição do queijo Serpa durante a sua maturação”. Mestrado em Engenharia Alimentar. Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia. Coorientação com Isabel de Sousa, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa.

5.3.4. Orientação de trabalhos de fim de curso de Licenciatura

- 2022 Catarina Ferreira. “Avaliação da qualidade e segurança de diferentes lotes de marmelada produzida a partir de marmelos silvestres provenientes do montado e adoçada com estêvia”. Licenciatura em Bioquímica. Universidade de Évora. Coorientação com Marta Laranjo, Universidade de Évora.

- 2019 Sofia Temporão. “Estudo da textura da carne de bovinos da raça Cachena”. Licenciatura em Bioquímica. Universidade de Évora. Coorientação com Miguel Elias, Universidade de Évora.
- 2016 Silvia Alexandra Aleixo Tim Tim. “Avaliação das potencialidades dos óleos essenciais na conservação de uva de mesa ‘Crimson Seedles’”. Licenciatura em Bioquímica. Universidade de Évora. Coorientação com Ana Elisa Rato, Universidade de Évora.
- 2014 Diana Carolina de Jesus Lopes Ruza. “Avaliação dos parâmetros de qualidade da cereja ‘Sweetheart’ embalada com dois tipos de película”. Licenciatura em Bioquímica. Universidade de Évora. Coorientação com Ana Elisa Rato, Universidade de Évora.
- 2014 Maria Inês Silva Caçador Pereira Rouxinol. “O efeito da adubação potássica na disponibilidade de cálcio no morango (*Fragaria ananassa* L.)”. Licenciatura em Bioquímica. Universidade de Évora. Coorientação com Ana Elisa Rato, Universidade de Évora.

Orientações anteriores à adequação ao Processo de Bolonha
Licenciatura em Engenharia Agrícola

- 2007 Paula Barreto “Estudo de diferentes variedades de morango”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2007 Lourenço Maria de Azeredo Vaz Pinto. “Aplicação de diferentes reguladores de crescimento em doze variedades de Fuchsias”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2007 Francisco Xavier Lobo da Franca de Horta Machado. “Avaliação da qualidade nutricional de tomate ‘Dundee’ e ‘V1’”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Colaboração com Instituto Tecnológico Agroalimentario da Extremadura (INTAEX).
- 2007 Rita Neves do Carmo. “Efeito da adição de CO₂, à atmosfera da estufa, no comportamento de duas cultivares de tomateiro, ‘V1’ e ‘Dundee’”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Colaboração com Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.
- 2007 Ana Margarida Rodrigues Senhorinho. “Métodos para a avaliação da qualidade pós-colheita do morango. Influência de factores agronómicos como a data de plantação e proveniência das plantas (frescas ou frigo) na qualidade final”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.

- 2007 Daniel Pedro Pires Dolores Lage Correia. “Ensaio comparativo de seis variedades de alface tipo Batávia na região de Odemira”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2006 Ana Catarina Madruga Sinogas. “Influência dos diferentes factores agronómicos na qualidade de pós-colheita de tomate ‘Dundee’ e ‘V1’ produzidos em sistema hidropónico. Licenciatura em Engenharia Agrícola”. Universidade de Évora. Colaboração com Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.
- 2005 Ana Isabel de Mira Sampaio. “Influência de técnicas de pós-colheita na qualidade de cereja ‘Sunburst’”. Licenciatura em Agronomia. Universidade Lisboa, Instituto Superior de Agronomia (ISA). Coorientação com Cristina Oliveira, ISA, Universidade de Lisboa.
- 2005 Cláudia Maria Gregório Gonçalves. “Avaliação objectiva de qualidade em melão branco”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2005 Alexandre de Oliveira Ferreira. “Caracterização sensorial e instrumental da ameixa ‘Rainha Cláudia Verde’ durante a conservação em câmara frigorífica (2°C, 90 – 95 % HR) com utilização de atmosfera modificada”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2004 Cláudia Margarida Costa Vieira. “Avaliação da Qualidade das Variedades de Uva de Mesa: ‘Cardinal’, ‘Palieri’, ‘Red Globe’ e ‘Victoria’”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2004 Maria Helena Carvalhal Vouniotis. “Estudo para a desverdização da clementina ‘Beatriz’”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Colaboração com Instituto *Valenciano de Investigaciones Agrarias* (IVIA), Valencia, Espanha.
- 2003 Susana Rita Ribeiro Marques. “Influência da data de poda no crescimento e no início da floração de crisântemos cv. Virgo e cv. Gilroy Honey”. Licenciatura em Engenharia Agrícola Universidade de Évora.
- 2002 Maria Leonor Ferreira Mendes Dias. “Comparação entre a produção de plantas de pimenteiro para indústria em alfofre tradicional e em estufa”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2002 Adolfo Moya González. “Diseño de un dispositivo separador de aceitunas blandas y instalación en la línea de clasificación en la empresa Agrodelta (Campo maior, Portugal). Universidad Politécnica de Madrid (UPM), Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA). Coorientação com Pilar Barreiro (UPM/ETSIA).

- 2002 Alexandra Maria Massamo Ramos. “Estudo da ameixa “Rainha Cláudia”, através dos métodos laboratoriais, com vista à sua caracterização qualitativa”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2002 Cláudia Maria Gregório Gonçalves “Avaliação objectiva de qualidade em melão “Melão Branco” ao longo da campanha de produção”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2002 Sandra Sofia Corte Real Figueiredo. “Acompanhamento da cultura do craveiro numa estufa em Pegões da Empresa Teo-Flôr. Ensaio de propagação de craveiro na Universidade de Évora”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2001 Patrícia Helena Mourão Dias. “Estudo comparativo de um tratamento pré-germinativo em duas variedades de tomate *Lycopersicum esculentum* (L.) Fawell var. Montego e *Lycopersicum esculentum* (L.) Fawell var. Ávila”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2001 Célia Sofia Melro Ventura. “Conservação de ameixa ‘Rainha Cláudia verde’ em câmara frigorífica (2°C, 90-95% H.R.), com utilização de películas plásticas”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 2001 Ana Maria João Santiago Caeiro. “Caracterização da produção e avaliação da qualidade do melão branco na região de Moura e Barrancos”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 1999 Pedro Manuel Valente Mounier da Silveira. “Produção de “Lek Carnation” em ambiente protegido”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 1994 Maria do Rosário Soares Serra. “Estudo de adaptação de duas cultivares de melão (*Cucumis melo* L.) sujeitas a dois tipos de poda, conduzidos sob abrigo na região de Évora”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora.
- 1994 Victor J. C. R. Gameiro. “*In vitro* culture of rose: Agar, nutrientes, water and gas phase relations”. Licenciatura em Engenharia Agrícola, Universidade. Colaboração com Department of Horticulture, Agricultural University of Wageningen”, Holanda.
- 1987 Justina Franco. “A reserva dos produtores de batata de consumo como fonte de batata semente. Algumas considerações, com especial referência para o caso da Beira Interior, sobre a sua problemática e sobre as possibilidades práticas da melhoria do seu estado sanitário”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Orientação com António Rêgo, Centro Nacional de Protecção da Produção Agrícola (CNPPA).

5.3.5. Orientação de trabalhos de fim de curso no Ensino Superior Politécnico

5.3.5.1. Orientação de trabalhos de final de curso de licenciatura em Estudos Superiores Especializados em Engenharia de Multiplicação de Plantas. Instituto Superior Politécnico de Santarém

- 1992 Carlos Manuel dos Santos Antunes. “Ensaio comparativo de duas técnicas de produção de plantas de tomateiro para cultura com fins industriais”. Trabalho de Fim de Curso de Estudos Superiores Especializados em Engenharia de Multiplicação de Plantas. Instituto Politécnico de Santarém, Escola Superior Agrária.
- 1992 Maria Gabriela Moreira Fernandes da Silva. “Efeito da dimensão do alvéolo e do tipo de substrato na qualidade de plantas de tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Mill.) para transplantação”. Trabalho de Fim de Curso de Estudos Superiores Especializados em Engenharia de Multiplicação de Plantas. Instituto Politécnico de Santarém, Escola Superior Agrária.
- 1992 Maria Domingas Carvalho Araújo. “Ensaio de propagação vegetativa de azevinho, *Ilex aquifolium* L.”. Trabalho de Fim de Curso de Estudos Superiores Especializados em Engenharia de Multiplicação de Plantas. Instituto Politécnico de Santarém, Escola Superior Agrária. Coorientação com António Rêgo, Centro Nacional de Protecção de Produção Agrícola (CNPPA).

5.3.5.2. Orientação de trabalhos de fim de curso do Bacharelato em Produção Agrícola. Ensino Superior Politécnico

Escola Agrária de Santarém (ESAS) Bacharelato em Produção Agrícola

- 1992 António Manuel Rossa Caleira. Ensaio Comparativo de produção e qualidade final de cultivares de gladiolo (*Gladiolus* L.). Produção Agrícola.
- 1992 Piedade Antunes de Carvalho. “A produção de gladiolo em estufa de polietileno”. Produção Agrícola.

Escola Agrária de Castelo Branco (ESACB) Bacharelato em Produção Agrícola

- 1992 Artur Manuel de Oliveira Almeida. “Ensaio de pré-germinação em 3 cultivares de batata (*Solanum tuberosum* L.), cvs. Kennebec, Pentland-Crown, Arran Banner, visando estudos comparativos de produção na região de Castelo Branco”.
- 1990 Maria Manuela dos Santos Veiga Paulo. “A cinerária (*Senecio x Hybridus Regel*), como planta ornamental de interior: aplicação de cloromequato como regulador de crescimento”.
- 1990 Maria da Graça Lourenço Tavares. “Ensaio de adaptação de quatro cultivares de couve-flor (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L.) para consumo em fresco e congelação”.
- 1990 Germana Laurinda Alves Sanches. “A cultura do craveiro (*Dianthus cariophyllus* L.) sob abrigo”.
- 1990 Elisabete Maria Nunes Escarducha. “Aspectos de produção em plantas ornamentais envasadas, para obtenção de sementes”.
- 1989 José Fernando Lopes Rocha. “Ensaio de técnicas de semi-forçagem para a produção de alface (*Lactuca sativa* L.) com as cultivares Orba, Columbus e Maravilha de Inverno na região de Castelo Branco”.
- 1988 Nuno Álvaro Antunes Lopes. “Processo tecnológico de fabrico de concentrado de tomate. Castelo Branco”.
- 1988 Maria da Conceição Lopes Amaro. “Ensaio comparativo de quatro cultivares de tomate (*Lycopersicon esculentum* L. Mill.) sob abrigo na região de Castelo Branco”. Classificado com 20 valores.
- 1988 Paulo Jorge da Encarnação Oliveira. “Ensaio comparativo de duas cultivares de alface (*Lactuca sativa* var. *capitata* L.) sob abrigo, com utilização de cobertura directa”.
- 1987 Maria João Ramos Rodrigues. “Ensaio comparativo de produção de duas cultivares de melão (*Cucumis melo* L.) efectuado na região de Castelo Branco”.
- 1987 Ana Maria de Brito Antunes. “Ensaio comparativo de produção de duas cultivares de feijão verde (*Phaseolus vulgaris* L.) em estufa”.
- 1987 Isabel Maria Rodrigues. “Ensaio comparativo de produção de três cultivares de morangueiro (*Fragaria annanassa* Duch) ao ar livre na região de Castelo Branco”.

5.3.6. Outras orientações

- 2023 Catarina Pereira Maia. Estágio extracurricular (cód. 636), do Curso de Agronomia da Universidade de Évora. Empresa “Frutas Patrícia Pilar”, Torres Vedras, Portugal.
- 2021 Miguel Saraiva. Estágio extracurricular do Curso de Agronomia, (cód. 636), do Curso de Agronomia da Universidade de Évora. Empresa “NovoGreen”, Comporta, Portugal.
- 2020 Carolina Antão. Estágio extracurricular (cód. 448), do Curso de Engenharia Agronómica. Empresa “Vitacress”, Almancil, Portugal
- 2005 Noemi Costafredo Marimón. “Estudios de la relación entre la densidad, la espada y la reacción a compresión del corcho sin cocción”. Trabalho de final de curso. Universidad de Politecnica de Valencia. Coorientação com Nuno Ribeiro, Universidade de Évora.
- 2005 Lidia Bañeres Santallusia. “Estudios de la relación entre la densidad, la espada y la reacción a compresión dos tiradas de corcho consecutivas (1996 y 2005)”. Trabalho de final de curso. Universidad de Politecnica de Valencia. Coorientação com Nuno Ribeiro, Universidade de Évora.

5.4. Orientação de bolseiros

- 2018/19 Maria Inês Rouxinol. Bolseira no âmbito do projeto “Criação de um núcleo de I&D para a geração de novo conhecimento relacionado com a uva de mesa sem grainha Vale da Rosa”, Projeto ALT20-03-0247-FEDER-024248.
- 2018/19 Maria Beatriz Rosa. Bolseira no âmbito do projeto “Criação de um núcleo de I&D para a geração de novo conhecimento relacionado com a uva de mesa sem grainha Vale da Rosa”, Projeto ALT20-03-0247-FEDER-024248.
- 2018/19 Agostinho Serranito. Bolseiro de investigação no âmbito do projeto “Criação de um núcleo de I&D para a geração de novo conhecimento relacionado com a uva de mesa sem grainha Vale da Rosa”, Projeto ALT20-03-0247-FEDER-024248.
- 2017 Ana Rita Sanches. Orientação de tarefa no âmbito do projeto “ProAgriFor – Promover o Envolvimento de *Stakeholders* do Setor Agroflorestal do Alentejo na Transferência de Conhecimento”, referência ALT20-03-0246-FEDER-000022.
- 2013/14 Sara Ricardo-Rodrigues. Bolseira de investigação no âmbito do projeto MORECRIMSON. setembro de 2013 a dezembro de 2014.

- 2014 Pedro Valverde. Bolseiro de investigação no âmbito do projeto MORECRIMSON. abril a dezembro de 2014.
- 2013/14 Patrícia Martins. Bolseira de investigação no âmbito do projeto MORECRIMSON. setembro 2013 a fevereiro 2014.
- 2014 Fabiana Neves Vieira. Bolseira de investigação no âmbito do projeto MORECRIMSON. 2 setembro de 2013 a julho de 2014.
- 2010 Vera Palma. Bolseira de investigação no âmbito do projeto RITECA I.
- 2000-03 Célia Ventura. Bolseira de investigação no âmbito do projeto PEDIZA.
- 1997-2000 Graça Ribeiro. Bolseira de Investigação no âmbito do projeto “Qualidade física e química de frutos no período pós-colheita com vista à optimização da data de maturação e equipamento de calibragem”. PRAXIS XXI (Ref. 3/3.2/HORT/213/8/95).

5.5. Participação em júris de provas académicas

5.5.1. Provas académicas de Doutoramento

- 2025 Javier Rocha Pimienta. “Aprovechamiento y revalorización de subproductos de la agroindustria para la conservación de alimentos como modelo de economía circular”. Doutoramento em “Ciencia de los Alimentos”, Universidad de Extremadura, Espanha. Participação no júri como “vocale”.
- 2023 Antonio Jesús Galán Jiménez. “Identificación y control de agentes bióticos causantes de alteraciones en el proceso productivo del higo seco”. Doutoramento em “Ciencia de los Alimentos”, Universidad de Extremadura, Espanha. Convite para participação no júri na qualidade de “vocale” suplente.
- 2021 Sara Martillanes Costumero. “Obtención y caracterización de fitoquímicos del salvado de arroz (*Oryza sativa* L.). Aplicación como aditivo alimentario y en envase activo”. Doutoramento em “Modelización y Experimentación en Ciencia y Tecnología”. Universidad de Extremadura, Espanha. Menção de Doutor Internacional. Participação no júri como “vocale”.
- 2020 Elsa Barbosa de Oliveira Marcelino Simões. “Qualidade, Produção e Satisfação: Proposta de um Modelo Teórico aplicado às unidades de produção agrícola na Barragem do Poilão em Cabo Verde”. Doutoramento em Ciências Agrárias e Ambientais. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de vogal.
- 2016 Adriana Cavaco Guerreiro. “Innovative edible coatings to improve storage of small fruits and fresh-cut”. Doutoramento em Ciências Agrárias, Especialista em

Ciência dos Alimentos, Universidade do Algarve. Participação no júri na qualidade de arguente.

- 2016 Cristina Pereira Jiménez. “Comportamiento agronómico y estudio del punto optimo de maduración nutricional y funcional de variedades de higuera interesantes para el consumo en fresco”. Doutoramento em “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Universidad de Extremadura, Espanha. Menção de Doutor Internacional. Participação no júri como “vocale”.
- 2015 María del Carmen Villalobos Rivera. “Estudio para la prolongación de la vida útil de variedades de higos y brevas interesantes para su consumo en fresco y estudio de técnicas alternativas para el secado de higos”. Doutoramento em “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Universidad de Extremadura, Espanha. Participação no júri na qualidade de “secretária” (arguente).
- 2015 Ana Maria Fernández León. “Estudio de la biodisponibilidad y bioactividad de los compuestos funcionales presentes em Brócoli y Col de Milán”. Doutoramento em “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Universidad de Extremadura, Espanha. Participação no júri na qualidade de “vocale”.
- 2014 Maria Gabriela de Oliveira Lima Basto de Lima. “Caracterização reológica e microestrutural de emulsões água em óleo para uso alimentar”. Doutoramento em Química. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de coorientadora.
- 2013 Maria Fernanda Fernández León. “Evolución de los parámetros de calidad físico-química y funcional de distintas brassicas sometidas a diferentes tratamientos postcosecha”. Doutoramento em “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Universidad de Extremadura, Espanha. Participação no júri na qualidade de “vocale”.
- 2012 Patricia Calvo Magro. “Microencapsulación de aceites naturales: Optimización, estabilidad y aplicaciones”. Doutoramento em “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Universidad de Extremadura, Espanha. Convite para participação no júri na qualidade de “vocale suplente”.
- 2012 Belén Velardo Micharet. “Estudio de atributos de calidad de ciruela japonesa (*Prunus salicina* Lindl.) producida en Extremadura. Caracterización y aplicación de tecnologías postcosecha”. Doutoramento em “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Universidad de Extremadura, Espanha. Participação no júri na qualidade de “vocale”.
- 2012 Manuel Joaquin Serradilla Sánchez. “Estudio para la caracterización y prolongación de la vida útil de cerezas de las variedades tipo "Picotas"

tradicionalmente cultivadas en el “Valle del Jerte””. Doutoramento em “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Universidad de Extremadura, Espanha. Menção de Doutor Europeu. Premio Extraordinario de Doctorado. Participação no júri na qualidade de “secretária” (arguente).

- 2002 Cristina Gervasini Rodriguez. “Influencia del retraso en la refrigeración sobre la calidad de cerezas (*Prunus avium*, L.) ‘Van’ y ‘Anbrunés’ cultivadas en el Valle del Jerte”. Doutoramento em “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Universidad de Extremadura, Espanha. Participação no júri na qualidade de “secretaria” (arguente).

5.5.1.1. Participação como revisor externo de doutoramento

- 2016 Ainara López Maestresalas. “Near-infrared spectroscopy and hyperspectral imaging for non-destructive quality inspection of potatoes”. Doutoramento em “Ingeniería y Arquitectura (RD 1393/2007)”. Universidade Publica de Navarra. Participação como revisor externo.

5.5.1.2. Avaliação para candidatura a Doutoramento Europeu

- 2024 Daniel Cortés Montaña, “Estrategias pre y postcosecha con melatonina para la mejora de la calidad e incremento de la vida útil de fruta de hueso”. Doutoramento em “Ciencia de los Alimentos”. Universidad de Extremadura, Espanha. Revisor externo para proposta de título de Doutoramento Europeu.
- 2017 Rubén Parra Espejo. “Modificaciones de la pared celular durante el proceso de abscisión del fruto maduro en *Olea europaea* L. Doutoramento “Biología Vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra”. Universidad de Extremadura, Espanha. Revisor externo para proposta de título de Doutoramento Europeu.
- 2015 Francisco Jimenez Jimenez. “Evaluación del molestado de las aceitunas de mesa tras la recolección mediante análisis de imágenes y espectroscopia visible y de infrarrojo cercano. Postharvest assessments of table olive bruise damage using image analysis and VIS/NIR spectroscopy”. Doutoramento em “Biociencias y Ciencias Agroalimentares”. Universidade de Cordoba, Espanha. Revisor externo para proposta de título de Doutoramento Europeu.
- 2014 Marta Juega Rivera. “Improving the biotechnological quality of white wines from Rias Baixas PDO”. Doutoramento pela Universidad Autonoma de Madrid, Espanha. Revisor externo para proposta de título de Doutoramento Europeu.
- 2013 Jin Su Jeong. “A collaborative planning approach using multi-criteria spatial decision analysis to integrate rural buildings into landscape in GIS-enable web

environmental”. Doutorado pela Universidad de Extremadura, Espanha. Revisor externo para proposta de título de Doutorado Europeu.

5.5.1.3. Equiparação a doutoramento

- 2013 Edite Romana de Jesus Soares Bessa Batista. Convite para participação no júri para apreciação do pedido de equiparação ao grau de doutor. Universidade dos Açores. Processo encerrado pela reitoria da Universidade dos Açores.

5.5.2. Provas académicas de Mestrado

- 2023 Carolina Antão. “Avaliação do efeito de fungicida sistémico no tratamento prévio de sementes de espinafre (*Spinacia oleracea* L), para controlar as perdas de plantas na instalação da cultura durante a época quente”. Mestrado em Engenharia Agronómica, Universidade de Évora. Participação no júri como orientador.
- 2023 Francisco Aires. “Contribuição para a avaliação de diferentes genótipos de framboesa (*Rubus ideaus* L.)”. Mestrado em Engenharia Agronómica, Universidade de Évora. Participação no júri como orientador.
- 2022 Sofia Isabel Calado da Silva, “Cabeça de Xara de ‘Cachena’: Segurança e Qualidade de um novo Produto Carne Transformado”. Mestrado em Bioquímica, Participação no júri como arguente
- 2021 Sofia Trindade. “Valorização da cultura da Figueira-da-Índia (*Opuntia ficus-indica* L. Mill) produzida no Alentejo”. Mestrado em Engenharia Agronómica, Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2016 Sara Ricardo Rodrigues. “Estudo de parâmetros de qualidade em uva de mesa. Aumento da vida útil com aplicação de diversas tecnologias pós-colheita”. Mestrado em Engenharia Agronómica. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2016 Rui Jorge Lôro Valadares de Queiroz. “Estudo de alternativas à monda de frutos em ameixeira japonesa (*Prunus Salicina* L.) na qualidade e pós-colheita dos frutos”. Mestrado em Engenharia Agronómica. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2015 Bruno Luís Santos Pereira. “Estudo da influência da cobertura do solo nas condições ambientais, na produção e na ocorrência de *Botrytis cinerea* numa cultura de tomate em estufa”. Mestrado em Engenharia Agronómica. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.

- 2015 Helena Isabel Santos Lucas. “Avaliação química, física e reológica de frutos de génotipos de tomateiro de acessos tradicionais frescos e refrigerados”. Mestrado em Tecnologia Alimentar. Instituto Politécnico de Santarém. Participação no júri como arguente.
- 2014 Ricardo José Viera Santos. “Necessidades de Azoto da beldroega (*Portulaca oleracea* Linn.) cultivada em substrato”. Mestrado em Engenharia Agronómica. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2014 Lúcio Marçal Gomes. 2014. “Efeito de Diferentes Técnicas de Secagem na Qualidade do Café Arábica (*Coffea arabica* L.) em Timor-Leste”. Mestrado em Engenharia Agronómica. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2014 João Pedro Correia Courelas. “Avaliação da adaptação da espécie *Stevia Rebaudiana* (Bert.) Bertoni às condições mediterrânicas”. Mestrado em Engenharia Agronómica. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2013 Marília dos Santos Amorim Galvão de Melo Mota. “O potencial de produção e comercialização de uvas ‘D. Maria’ em Portugal”. Mestrado em Gestão da Qualidade e Marketing Agro-alimentar. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2013 Elsa Barbosa de Oliveira Marcelino Simões. “Caracterização da qualidade instrumental e sensorial de papaia ‘Solo’ e ‘Local’ produzida em Santiago, Cabo Verde, e análise crítica sobre a importação da papaia”. Mestrado de Gestão da Qualidade e Marketing Agro-Alimentar. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2013 Cristina Pereira Jiménez. “Estudio comparativo de los pimentones Jaranda, agridulce y Bola de Extremadura, Papri-queen de Perú y Bola de Murcia en embutidos y su efecto sobre el consumo”. Mestrado em Gestão da Qualidade e Marketing Agro-alimentar. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2013 Cesar José Vendinha Almeida Torres. “A propagação vegetativa de plantas ornamentais na empresa Novo Sol Plantas”. Uma análise crítica de situações técnicas que condicionam o processo produtivo. Mestrado em Engenharia Agronómica. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2012 Mónica Alexandra Marques. “A influência das práticas culturais nos níveis de nitratos em vegetais”. Mestrado em Segurança Alimentar. Faculdade de

Medicina Veterinária, Universidade Técnica de Lisboa. Participação no júri na qualidade de vogal.

- 2010 Dulce Viegas Coelho. “Estudo comparativo da utilização de vários substratos, à base de turfa, para a produção de plantas hortícolas em viveiro, na época de produção Primavera-Verão”. Mestrado em Engenharia Agronómica. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2010 Catarina Tiago. “Implementação de um sistema de gestão de qualidade e segurança alimentar segundo o *Global Standard for Food Safety*, numa empresa de embalamento e distribuição de frutos”. Mestrado em Segurança Alimentar. Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Técnica de Lisboa. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2009 Sandra I. Oliveira Pires. “A percepção da segurança alimentar dos produtores hortícolas na região do Ribatejo”. Mestrado em Agricultura Sustentável. Instituto Politécnico de Portalegre, Escola Superior Agraria de Elvas. Participação no júri como arguente.
- 2003 Maria da Graça Janeiro Machado. “Evolução da textura e composição do queijo Serpa durante a sua maturação”. Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos. Universidade Técnica de Lisboa. Participação no júri na qualidade de orientadora.

5.5.3. Provas académicas de Licenciatura

- 2022 Catarina Ferreira. “Avaliação da qualidade e segurança de diferentes lotes de marmelada produzida a partir de marmelos silvestres provenientes do montado e adoçada com estêvia”. Licenciatura em Bioquímica. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de coorientadora.
- 2021 Inês Domingos. “Relação entre os níveis de amílase salivar e a intensidade percebida das características sensoriais de framboesas”. Licenciatura em Bioquímica. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2019 Sofia Temporão. “Estudo da textura da carne de bovinos da raça Cachena”. Licenciatura em Bioquímica. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de coorientadora.
- 2014 Maria Inês Silva Caçador Pereira Rouxinol. “O efeito da adubação potássica na disponibilidade de cálcio no morango (*Fragaria ananassa* L.)”. Licenciatura em Bioquímica. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de coorientadora.

Anteriores à adequação ao Processo de Bolonha. Licenciatura em Engenharia Agrícola

- 2007 Rita Neves do Carmo. “Efeito da adição de CO₂, à atmosfera da estufa, no comportamento de duas cultivares de tomateiro, ‘V1’ e ‘Dundee’”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2007 Lourenço Maria de Azeredo Vaz Pinto. “Aplicação de diferentes reguladores de crescimento em doze variedades de Fuchsias”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2007 Daniel Pedro Pires Dolores Lage Correia. “Ensaio comparativo de seis variedades de alface tipo Batávia na região de Odemira”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2007 Ana Margarida Rodrigues Senhorinho. “Métodos para a avaliação da qualidade pós-colheita do morango. Influência de factores agronómicos como a data de plantação e proveniência das plantas (frescas ou frigo) na qualidade final”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2007 Paula Barreto “Estudo de diferentes variedades de morango”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2007 Francisco Xavier Lobo da Franca de Horta Machado. “Avaliação da qualidade nutricional de tomate ‘Dundee’ e ‘V1’”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2006 Ana Catarina Madruga Sinogas. “Influência dos diferentes factores agronómicos na qualidade de pós-colheita de tomate ‘Dundee’ e ‘V1’ produzidos em sistema hidropónico”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2005 Cláudia Maria Gregório Gonçalves. “Avaliação objectiva de qualidade em melão branco”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2005 Carla Sofia de Sousa Bártolo da Fonseca. “Pós-colheita, embalagem e conservação de ameixa, utilizando três tipos de filmes complexos de poliolefinas”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.

- 2005 Alexandre de Oliveira Ferreira. “Caracterização Sensorial e Instrumental da ameixa ‘Rainha Cláudia Verde’ durante a conservação em câmara frigorífica (2º C, 90 - 95 % HR) com utilização de atmosfera modificada”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2004 Cláudia Margarida Costa Vieira. “Avaliação da Qualidade das Variedades de Uva de Mesa: ‘Cardinal’, ‘Palieri’, ‘Red Globe’ e ‘Victoria’”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2004 Paulo Sérgio do Nascimento Gomes Mestre da Silva. “Caracterização da cultura do tomate de Indústria na zona de influência da fábrica TOMSIL”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2004 Maria Helena Carvalhal Vouniotis. “Estudo para a desverdização da clementina ‘Beatriz’”. Trabalho realizado ao abrigo do programa “Leonardo”, no “Institut Valencià d'Investigacions Agràries” (IVIA) e na “Universidad de Valencià”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2004 João Abel de Cáires Luís. “Influência da aplicação de Cycocel (CCC) no crescimento de diferentes variedades de *Euphorbia pulcherrima*, Willd”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2003 Helena Isabel Vicente Marreiros. “Utilização de filmes complexos de poliolefinas na embalagem da ameixa ‘Rainha Cláudia Verde’ (*Prunus domestica* L.)”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2003 Susana Rita Ribeiro Marques. “Influência da data de poda no crescimento e no início da floração de crisântemos cv. Virgo e cv. Gilroy Honey”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2003 Maura Sota Carradinha. “A influência da fertilização na produção de estacas de *Euphorbia pulcherrima*, Willd”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 2002 Susana Manuela Pereira do Vale Galo. “Evolução das características físicas e químicas da ameixa ‘Rainha Cláudia Verde’ ao longo da conservação”.

Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.

- 2002 Maria Leonor Ferreira Mendes Dias. “Comparação entre a produção de plantas de pimenteiro para indústria em alfofre tradicional e em estufa”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2001 Patrícia Helena Mourão Dias. “Estudo comparativo de um tratamento pré-germinativo em duas variedades de tomate (*Lycopersicum esculentum* L.) Fawell var. Montego e (*Lycopersicum esculentum* L.) Fawell var. Avila”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2001 Célia Sofia Melro Ventura. “Conservação de ameixa ‘Rainha Cláudia verde’ em câmara frigorífica (2º C, 90 - 95% H.R.), com utilização de películas plástica”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2002 Alexandra Maria Massamo Ramos. “Estudo da ameixa “Rainha Cláudia”, através dos métodos laboratoriais, com vista à sua caracterização qualitativa”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2002 Sandra Sofia Corte Real Figueiredo. “Acompanhamento da cultura do craveiro numa estufa em Pegões da Empresa Teo-Flôr. Ensaio de propagação de craveiro na Universidade de Évora”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 2001 Ana Maria João Santiago Caeiro. “Caracterização da produção e avaliação da qualidade do melão branco na região de Moura e Barrancos”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 1999 Pedro Manuel Valente Mounier da Silveira. “Produção de “Lek Carnation” em ambiente protegido”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 1996 Rui Humberto dos Santos. “Ensaio de valor agronómico em variedades de batata-semente no concelho de Odemira”. Caracterização das potencialidades do concelho de Odemira para a produção de batata. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 1995 Teresa Margarida Pereira Agualuza. “Resposta do crescimento do melão a distintos tratamentos de rega desde a transplantação até à floração e à

cobertura de solo”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.

- 1994 Mónica de Azevedo Fialho. “Feijão verde para congelação. Influência da população de plantas, rega e data de colheita na produtividade e qualidade da vagem”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 1994 Victor J. C. R. Gameiro. “In vitro culture of rose: Agar, nutrientes, water and gas phase relations”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 1994 Carla Maria Centeno de Almeida Duarte. “Utilização de uma técnica hidropónica tradicional no ensaio comparativo de duas soluções nutritivas”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri como arguente.
- 1994 Maria do Rosário Soares Serra. “Estudo de adaptação de duas cultivares de melão (*Cucumis melo* L.) sujeitas a dois tipos de poda, conduzidos sob abrigo na região de Évora”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de orientadora.
- 1994 Manuel Luís Casinha Brandão. “Influência da água e do azoto na produção e qualidade do tomate para indústria”. Licenciatura em Engenharia Agrícola. Universidade de Évora. Participação no júri na qualidade de arguente.

5.5.4. Participação em júris de outras formações académicas

- 2021 Parecer relativo à atividade académica da Doutora Adriana Cavaco Guerreiro. contratada através do Contrato-Programa celebrado com a FCT no âmbito do Concurso Estímulo ao Emprego Científico na Modalidade de Apoio Individual, (Candidatura CEECIND/01009/2017). Universidade do Algarve.
- 2012 Francisco António Bandeira Martins. “A jardinagem como potenciadora da inclusão de alunos com necessidades educativas especiais em escolas de ensino regular”. Curso de Especialização em Tecnologia Agrária. Participação no júri.
- 2009/2010 Florinda Maria Balugas Vidigal. “Relvados ornamentais”. Curso de Especialização em Tecnologia Agrária. Participação no júri.
- 2009/2010 Carlos Manuel da Piedade da Cruz. “Comportamento reológico e físico em cucurbitáceas- Abóboras e melancias”. Curso de Especialização em Tecnologia Agrária. Participação no júri.

2002 Andreia Vânia Pifano da Costa Eiras Correia. “Estudo da vida útil da ameixa ‘Rainha Cláudia Verde’ (*Prunus doméstica* L.) após a sua conservação pós-colheita”. Licenciatura em Engenharia Agrária. Escola Superior Agrária de Elvas. Participação no júri na qualidade de arguente.

2012/2013 e 2013/2014 Em dois anos consecutivos fez parte do júri de avaliação de candidatos ao ensino superior ao abrigo do concurso Maiores de 23 (M23).

5.5.5. Participação em júris de Bacharelato em Produção Agrícola

Escola Superior Agrária de Santarém

1992 António Manuel Rossa Caleira. “Ensaio Comparativo de produção e qualidade final de cultivares de gladiolo (*Gladiolus* L.)”.

1992 Piedade Antunes de Carvalho. “A produção de gladiolo em estufa de polietileno”.

1992 Maria Eugénia Alves dos Santos Martins. “Tomate para indústria: estudo sobre a importância económica do sector na agricultura e na região do Ribatejo e Oeste”.

1992 Maria Helena B. R. Godinho Miranda. “Micropropagação de craveiro (*Dianthus caryophyllus* L.)”.

1992 Jorge Emanuel Pinheiro Lopes. “Túneis: ensaios com três modalidades de polietileno”.

1992 António Manuel Antunes Fernandes. “Ensaio de variedades de ervilheira”.

1992 Constantino Duarte Gomes de Matos. “Micropropagação vegetativa em vitro de: *Brassica oleracea* L., *Lippia citriodora* e *Punica granatum* L.”.

1992 Luís Olazabal Cabral. “Contribuição para o estudo de plantas aromáticas, sua produção e comercialização na zona da grande Lisboa”.

1991 Joaquim Manuel de Matos Morgado. “Estudo comparativos da rendibilidade, encargos e mão de obra de diferentes rotações sob coberto”.

1991 João Paulo Mocho Ferreira. “Micropropagação de gerbera (*Gerbera jamesonni* Bolus)”.

1990 Maria Teresa Pita Pegado Gonçalves. “Estudo da adaptabilidade em pleno campo da cultura de morangueiro (*Fragaria Ananassa* Dutch.) micropropagadas”.

- 1990 Ana Paula de Frias Garcia. "A cultura do tomateiro (*Lycopersicon esculentum*) em hidroponia com sistema NFT *Nutrient Film Technique*".
- 1989 Ramiro Manuel Fernandes Vicente. "Ensaio comparativo de cultivares de feijão verde (*Phaseolus vulgaris* L.) em cultura de ar livre, na região de Santarém".

5.5.6. Participação em júris de unidades curriculares

Participação em júris de unidades curriculares atuais:

- Análise sensorial de azeite (FIT10447M)
- Horticultura (FIT12225L)
- Horticultura Herbácea (FIT10304M)
- Horticultura Protegida (FIT12232L)
- Qualidade e Segurança Alimentar (FIT12223L)
- Tecnologia de Pós-colheita (FIT12230L)
- Tecnologia do vinho e do Azeite (FIT12231L)
- Tecnologia do vinho e do Azeite (FIT12244L)
- Módulos Especializados em ciências e tecnologia dos Alimentos (FIT12720D)
- Produção de Uva de Mesa e Passa (FIT12499M)
- Projeto de tese (FIT12875D)

5.6. Publicações de Livros de Texto com ISBN e Outros Textos de Âmbito Pedagógico

5.6.1 Massive Online Courses (MOOC)

Criação do guião de conteúdos e narração de vídeos para o MOOC "Healthy, safe, and sustainable food in the Mediterranean", no âmbito do projeto FoSaMed - Enhancing Food Safety in the Mediterranean (618518-EPP-T-2020-1-PT-EPPKA2-CBHE-JP)

MOOC acessível na UNIMED Learning Space.

Unit 3: Food loss and waste (11'40)

https://www.youtube.com/watch?v=U6OPI7C3on4&list=PLSqr_3d5Bf_1ln9h9w73vfSl_ri-BpYLU&index=14

Unit 4: Short food supply chains (8'07)

https://www.youtube.com/watch?v=Xfe4oRxAowc&list=PLSQr_3d5Bf_Iln9h9w73vfSl_ri-BpYLU&index=16

5.6.2. Guias de Boas Práticas (com ISBN)

12. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) “Guia de Boas Práticas - Gestão de Consumos Energéticos – Setor dos Produtos de Padaria / Pastelaria”. Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-510-9.

https://maisagro.pt/energ/wpcontent/uploads/sites/4/2019/02/Guia_EE_Panificacao.pdf

11. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) “Guia de Boas Práticas - Gestão de Consumos Energéticos – Setor dos Produtos Lácteos”. Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-512-3.

https://maisagro.pt/energ/wpcontent/uploads/sites/4/2019/02/Guia_EE_Lacteos.pdf

10. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) “Guia de Boas Práticas - Gestão de Consumos Energéticos – Setor dos Produtos Hortofrutícolas”. Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-516-1.

https://maisagro.pt/energ/wpcontent/uploads/sites/4/2019/02/Guia_EE_Hortofruticolas.pdf

9. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) “Guia de Boas Práticas - Gestão de Consumos Energéticos – Setor dos Produtos Cárneos”. Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-514-7.

https://maisagro.pt/energ/wpcontent/uploads/sites/4/2019/02/Guia_EE_Carneos.pdf

8. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) “Guia de Boas Práticas - Gestão de Processos Produtivos – Setor dos Produtos de Padaria / Pastelaria”. Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-518-5.
https://maisagro.pt/go/wpcontent/uploads/sites/3/2019/02/Guia_PP_Panificacao.pdf
7. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) “Guia de Boas Práticas - Gestão de Processos Produtivos – Setor dos Produtos Lácteos”. Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-520-8.
https://maisagro.pt/go/wpcontent/uploads/sites/3/2019/02/Guia_PP_Lacteos.pdf
6. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) “Guia de Boas Práticas - Gestão de Processos Produtivos – Setor dos Produtos Hortofrutícolas”. Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-524-6.
https://maisagro.pt/go/wpcontent/uploads/sites/3/2019/02/Guia_PP_Hortofruticolas.pdf
5. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) “Guia de Boas Práticas - Gestão de Processos Produtivos – Setor dos Produtos Cárneos”. Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-522-2.
https://maisagro.pt/go/wpcontent/uploads/sites/3/2019/02/Guia_PP_Carneos.pdf
4. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) “Guia de Boas Práticas - Gestão de Riscos e Perigos para a Saúde, Segurança e Higiene no Trabalho – Setor dos Produtos de Padaria / Pastelaria”. Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-502-4.
https://maisagro.pt/sst/wpcontent/uploads/sites/2/2019/02/Guia_SST_Panificacao.pdf

3. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) "Guia de Boas Práticas - Gestão de Riscos e Perigos para a Saúde, Segurança e Higiene no Trabalho – Subsetor dos Produtos Lácteos". Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-505-5.

https://maisagro.pt/sst/wpcontent/uploads/sites/2/2019/02/Guia_SST_Lacteos.pdf

2. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) "Guia de Boas Práticas - Gestão de Riscos e Perigos para a Saúde, Segurança e Higiene no Trabalho – Subsetor dos Produtos Hortofrutícolas". Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-508-6.

https://maisagro.pt/sst/wpcontent/uploads/sites/2/2019/02/Guia_SST_Hortofruticolas.pdf

1. Luís Pinto de Andrade, José Nunes, Teresa Paiva, Carlos Dias Pereira, Rita Pinheiro, ... João Matias (2018) "Guia de Boas Práticas - Gestão de Riscos e Perigos para a Saúde, Segurança e Higiene no Trabalho – Subsetor dos Produtos Cárneos". Desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-506-2.

https://maisagro.pt/sst/wp-content/uploads/sites/2/2019/02/Guia_SST_Carneos.pdf

5.7. Colaboração com outras Instituições de Ensino Superior

Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa

Participação continuada no curso de mestrado em Segurança Alimentar da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa.

- Unidade Curricular Tecnologia dos Alimentos, com 8 horas de aulas teóricas, nas edições de 2010 até 2022 e 4 horas até ao presente ano letivo.
- Unidade Curricular Produção de Vegetais e outros Alimentos, na edição de 2009/2011, foi responsável pela elaboração do programa, 22 horas de aulas teóricas e correspondente avaliação.

- Unidade Curricular Sistemas de Produção e Perigos para a Segurança Alimentar, com 8 horas de docência na edição 2008-2009.

Escuela de Agronegócios, Instituto Tecnológico da Costa Rica (TEC)

Participação no curso de Maestría en Gestión de Recursos Naturales y Tecnologías de Producción, a decorrer na Escuela de Agronegócios, Instituto Tecnológico da Costa Rica (TEC). 26 março 2023.

Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

Participação no Curso Tecnologia Pós-colheita e Processamento Mínimo de Produtos Hortofrutícolas - Qualidade e Segurança, que teve lugar no Instituto Superior de Agronomia, com o tema “Importância e métodos físicos de avaliação da qualidade da matéria-prima”. 3-5 dezembro 2007

Universidad Pública de Navarra

Em 2020 foi solicitada a celebração de Acordo Bilateral Erasmus com a Universidad Pública de Navarra - Espanha nas áreas de Biologia, Bioquímica, Biotecnologia, Química, Ciências da Terra e da Atmosfera, Engenharia das Energias Renováveis e Informática.

5.8. Inovação pedagógica

No âmbito das unidades curriculares lecionadas os Objectivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) listados pela Organização das Nações Unidas para serem alcançados em 2030 são sempre apresentados aos alunos e motivo de reflexão, sabendo que esta é a “Década de Ação” para cumprir os ODS. Particular incidência é dada ao ODS 12, Produção e consumo sustentáveis, e às metas e indicadores, nomeadamente reduzir para metade as perdas e desperdício de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo os que ocorrem pós-colheita.

Na u.c. Tecnologia Pós-colheita recorre-se ao ensino através da investigação científica para estimular o interesse pela investigação e em simultâneo a aprendizagem de métodos laboratoriais. Assim nesta u.c. ao longo do semestre é realizado um trabalho experimental desenvolvido pelos alunos durante as aulas práticas, com apoio dos docentes. A escolha do tema de trabalho e a realização dos testes laboratoriais são da

responsabilidade dos alunos, devidamente acompanhados pelos docentes da u.c. e com recurso aos protocolos disponibilizados sobre os métodos usados no Laboratório de Tecnologia e Pós-colheita. Este trabalho é constituído por três elementos de avaliação: 1) monografia sobre o tema em estudo, a ser integrado no capítulo de introdução do trabalho final, que é entregue aos docentes para revisão e posterior correção; 2) apresentação do trabalho em forma de painel com discussão participada por todos os alunos; 3) trabalho escrito de acordo com organização habitual de um trabalho de investigação (disponibilizado no Moodle da UC). A avaliação final desta u.c. conta com 50% da componente prática. A resposta dos alunos a esta metodologia de aprendizagem tem sido muito positiva.

A apresentação destes trabalhos pelos alunos em eventos de carácter científico e técnico é incentivada pelos docentes. Refiram-se alguns exemplos de trabalhos realizados pelos alunos e que foram divulgados: 1) trabalho publicado na revista técnica AGROTEC 18, 90-96, em 2016, com o título “Conservação de Morangos com Utilização de Óleos Essenciais.”; 2) painel "Starch based edible coatings effectiveness in preventing fresh fruit phenolics degradation", apresentado no III Encontro de Estudantes de Doutoramento em Agricultura e Ambiente, 29-30 de novembro de 2018, ICAAM, Universidade de Évora, que foi distinguido com o prémio da melhor apresentação; 3) apresentação oral do trabalho 9º Congresso Luso-Moçambicano de Engenharia de 2020, intitulado “Conservação de pêra rocha em atmosfera modificada com uso de 1-MCP e embalagem biodegradável”, entre outros.

5.8.1. Atividades letivas complementares e inovadoras

1) Organização de palestras integrantes do ensino

Anualmente são convidados investigadores e técnicos para participarem com palestras integradas nos programas a lecionar. A título de exemplo refira-se o Ciclo de Conferências Horticultura 2018, ICAAM /UEvora, Núcleo da Mitra, 21 de março a 23 de maio de 2018.

2) Acompanhamento de alunos a eventos de carácter técnico e visitas de estudo

Como exemplo do estímulo e apoio dos alunos para a sua participação em eventos técnicos refiram-se a participação no II Colóquio Nacional de Sementes e Viveiros. Universidade de Coimbra, 8 de novembro 2013; na II Jornadas Técnicas de Batata, Instituto Politécnico de Santarém, 2 de março 2012, entre outras.

As visitas de estudo são atividades anualmente realizadas, à região de Odemira, e/ou zona de Oeste, para além de visitas a produtores da região Alentejo. Sempre que possível é organizada uma visita à região de Almeria, Espanha, tal como aconteceu nos anos 2002, 2003 e foi retomada em 2022 e 2023.

3) Publicações de apoio ao estudo e às aulas práticas

As unidades curriculares de que é responsável foram todas instaladas na plataforma Moodle, e disponibilizados os conteúdos das aulas, bem como leituras facultativas de temas próximos às aulas lecionadas.

Os protocolos de procedimentos e métodos laboratoriais estão disponíveis para consulta no Laboratório de Tecnologia e Pós-colheita (protocolo de medição de cor por colorimetria, protocolo para utilização de texturómetro com referência a diferentes testes de avaliação de textura, protocolo de medição de acidez titulável, protocolo de medição de Sólidos Solúveis Totais por refratometria, protocolo de medição de capacidade antioxidante, protocolo de medição de polifenóis totais, protocolo procedimentos para análise sensorial, procedimento para amostragem).

São usualmente disponibilizados protocolos de carácter prático para acompanhamento das aulas práticas da u.c. Horticultura, de acordo com os programas seguidos no ano em causa. A título de exemplo: “Inquérito a produtores de hortofrutícolas”, “Ensaio de germinação de sementes hortícolas”, “Preparação de plantas em viveiro” e “Condução de culturas e observação de parâmetros de produtividade e qualidade de cultura hortícola”.

6. Transferência de conhecimento

A transferência de conhecimento foi um dos aspetos consistentes e importantes no desempenho profissional da candidata. A ligação a empresas que se dedicam à produção de hortícolas tem sido uma constante, umas vezes com longa duração, outras que se terminam por força de se obterem respostas para as dificuldades apresentadas inicialmente, ou ainda alterações contextuais. Essa atuação é espelhada na relação existente com várias empresas da região, como Vale da Rosa, Lda., Pepe Aromas, Lda., VitaCress Portugal, S.A., Sudoberry, S.A. Recordam-se ainda diversos trabalhos realizados em colaboração com o Novo Sol Plantas, Lda., e com produtores de melão da Cooperativa de Moura e Barrancos, em resposta a questões concretas sobre implementação de técnicas inovadoras à data.

Desde o início da atividade da empresa Vale da Rosa, Lda., que introduziu a produção de uva de mesa no Alentejo, foi sistemática a colaboração e transmissão de conhecimentos como demonstram os vários trabalhos de cariz académico realizados, (um doutoramento terminado, outro em curso e várias teses de mestrado e de licenciatura) e os projetos de investigação bem como uma prestação de serviços (2017/18).

Surgiu mais recentemente a colaboração com a empresa PepeAromas, produtora de figueira da Índia. A título de exemplo refira-se o trabalho de doutoramento em curso que visa, entre outros, a formulação de revestimentos edíveis a partir dos cladódios. Outra linha de investigação que foi explorada em parceria diz respeito à utilização de cladódios como floculantes naturais para limpeza de águas. Os resultados destes ensaios foram apresentados pela empresa Pepe Aromas, Lda., em concurso de inovação no MIT (*Massachusetts Institute of Technology*) e na Universidade de Harvard, Boston, USA, ao participar no Programa Circular4Good, promovido pelo BGI (*Building Global Innovators*) e pelo Fundo Ambiental do Ministério do Ambiente e Transição Energética, de Portugal.

6.1. Propriedade intelectual e industrial

Registo de Patente: Dispositivo portátil para avaliação do estado de maturação e qualidade de ameixas. Referência: EP19020719.1

Escola de Ciências e Tecnologia/ Instituto Mediterrâneo para Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento

A presente invenção relaciona-se com um dispositivo e um método para avaliação do estado de maturação e da qualidade de frutos, baseado na utilização de bandas espectrais na região do infravermelho próximo.

Pedido de patente em 2019-12-20, Portugal

INVENTORES: Ana Cristina Agulheiro Santos, Ana Elisa Rato, Dulce Gamito Santinhos Pereira, João Manuel Mota Barroso, Julio Nogales Bueno, Renato Ruas Pereira Coelho

6.2. Protocolos de colaboração e prestação de serviços

Promoveu a celebração dos protocolos de colaboração e contratos de prestação de serviço que se referem adiante. No caso das prestações de serviços foi a responsável pela equipa da Universidade de Évora que os assegurou.

PepeAromas Lda. (2020-2025)

Promoveu a assinatura de protocolo de colaboração desta empresa com a Universidade de Évora. Trata-se duma empresa familiar sediada em Vale Pereiro, Azaruja, com pomar de figueira da Índia, montado e olival tradicional, em modo de produção biológico. Em curso diversas colaborações incluindo trabalhos de investigação em trabalho de doutoramento. <https://www.pepearomas.com>

Sjaak van Shie BV (2021-2024)

Promoveu a assinatura de protocolo de colaboração com a empresa Sjaak van Schie BV, que abrange não só a realização de estágios pelos alunos da Universidade de Évora como a eventual participação em trabalhos de investigação. A Sjaak van Schie BV é uma empresa especializada na produção de hortênsias e venda para todo o mundo. Com diversas localizações na Holanda e uma única em Portugal, na zona de Pegões. <https://www.sjaakvanschie.nl/pt/>

BEIRABAGA e INIAV (2020 a 2022)

Contrato de Prestação de serviços celebrado com a empresa BEIRABAGA e com o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), no âmbito dum

programa de melhoramento de framboesas em curso. Foi responsável pela avaliação de parâmetros de qualidade e desenvolvimento de método para estudo da textura das framboesas contribuindo para seleção dos genótipos em estudo. <https://beirabaga.pt/>

Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura – Cicytex (2022)

Promotora da acordo e assinatura em 2022, para intercambio de estudantes de doutoramento, de investigadores e realização conjunta de investigação. CICYTEX sob a tutela da Consejería de Economía e Infraestructuras (CEI) de la Junta de Extremadura, tem como objectivo geral a investigação no âmbito da agricultura, com relevo para o sector agroalimentar e o montado, sendo constituído por: Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX), Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón Vegetal (ICMC) e Centro de Agricultura Ecológica y de Montaña (CAEM) e tendo como finalidade apoiar a Investigação, Desenvolvimento e inovação (I+D+i) no sector empresarial da Extremadura. <http://cicytex.juntaex.es/es/>

VAISA S.A. (desde 2020)

Promoveu a assinatura de protocolo de colaboração com o Grupo VitaCress –visando a realização por estudantes da Universidade de Évora de estágios e outros trabalhos de carácter académico. Grupo VitaCress – VAISA, Agricultura Intensiva S.A, produz entre outros “baby leaves”, plantas aromáticas e produtos quarta gama, na zona Odemira. <https://www.vitacress.pt>

Vale da Rosa Sociedade Agrícola Lda (desde 2012)

Empresa que se dedica à produção de uva de mesa, com destaque para a uva apirénica, com cerca de 300 ha de diversas variedades, com realce para a var. Crimson. Criou uma marca reconhecida no país e internacionalmente. <https://www.valedarosa.com>

Mercado Abastecedor da Região de Évora e programa de responsabilidade social "Programa 5 ao Dia" (desde 2009)

Os Mercados Abastecedores (MA) são considerados organizações de interesse público como infraestrutura comercial de importância estratégica para os objetivos nacionais de política comercial e de ordenamento urbano. Os MA integram o programa “5 ao dia”, sendo facilitadores das suas atividades, nomeadamente no Mercado Abastecedor da região de Alentejo (MARÉ). O programa 5 ao dia visa a aquisição de hábitos alimentares saudáveis pelas crianças dos 6 aos 12 anos, nomeadamente com o consumo de 5 porções de frutos e /ou hortaliças, para prevenção de doenças crónicas associadas a maus hábitos alimentares, como a obesidade infantil. <https://www.5aodia.pt/>

Prestações de Serviços

2023 Contrato de Prestação de Serviços com Associação de Defesa do Património de Mértola. Objetivo: Organização de mostra de posters de investigação nas fileiras dos recursos silvestres

2020-22 Contrato de Prestação de Serviços com Beira Baga. Objetivo: Avaliação de parâmetros de qualidade dos genótipos das framboesas incluídas no programa de melhoramento em curso.

2018-2019 Contrato de Prestação de Serviços com o Vale da Rosa, Sociedade Agrícola Lda. Objetivo: Investigação e desenvolvimento de novas tecnologias de conservação pós-colheita de uva de mesa sem grainha e na Promoção e divulgação dos resultados de I&D.

2002-03 Contrato de Prestação de Serviços com Projecto AGRO DE & D nº191. Objetivo: Avaliação de textura do melão ‘Tendral’ com recurso a texturómetro.

6.3. Júris de Concursos Públicos

1994 Concurso de Hortofloricultura. Secretaria Regional da Agricultura e Pescas, Serviço de Desenvolvimento Agrário da Terceira, Açores.

2021 Procedimento n.º 13/DF-GCP/2021- Aquisição de Serviços para o Estudo do Desempenho Produtivo pela Redução e Valorização de Desperdícios no Sector Agroalimentar.

2023 Concurso “Horticultura como base de sustentabilidade ambiental, social e económica - Herdade do Azinhal”. Participação no júri em representação do MED. <https://www.med.uevora.pt/wp-content/uploads/2022/08/Regulamento-Herdade-do-Azinhal-Versao-final-Ago-2022.pdf>

6.4. Atividade como Consultora

Até outubro 1991 Sociedade Agrícola Lda. Casal de São Braz, Benavente. Consultora na empresa. “...elemento de valor inestimável no arranque de produção da nossa empresa, pondo todos os seus conhecimentos ao nosso dispor”. Assinado pelo sócio maioritário João Larcher Ovídio em nome da empresa.

6.5. Colaboração com entidades de carácter social

Associação 5 ao dia

O objetivo deste programa consiste em fomentar o consumo de, pelo menos, 5 porções de frutas e hortaliças diários nas crianças e mais recentemente nos seniores, para uma alimentação mais saudável e variada.

Foi responsável pela iniciativa de protocolo de parceria entre a Universidade de Évora e o programa 5 ao dia. Desde 2007 que participa em inúmeras sessões de trabalho, acompanhando os alunos das escolas de Évora nas visitas ao MARÉ, nas quais são feitas uma degustação de frutas e hortaliças e a execução duma horta pedagógica. Nos anos letivos de 2008 a 2014, no âmbito das ações do programa “5 ao dia”, realizou numerosas sessões nas várias escolas da cidade de Évora, para alunos do 1º e 2º ciclo, sobre alimentação saudável, como “Atelier de Ciência Alimentar”, “Venha conhecer os frutos”.
<https://www.5aodia.pt/>

Km0 Alentejo

A candidata contribuiu ativamente, desde 2013, nos trabalhos prévios e na génese e implementação do Km0 Alentejo.

A iniciativa Km0 Alentejo promove os circuitos curtos de comercialização, aumentando o consumo de produtos agroalimentares de origem local, contribuindo para a resiliência dos sistemas, a valorização dos produtos e da região, contribuindo para a redução das perdas e desperdício e pretende-se que para a diminuição da pegada ecológica. Na prossecução destes objetivos, surgiu o Km0 Alentejo, como um referencial redigido e divulgado pelo ICAAM. A 8 de março de 2018 teve lugar o lançamento oficial da iniciativa Km0 Alentejo, com certificação e lançamento da marca Km0 Alentejo e assinatura de protocolo de parceria, com a Câmara Municipal de Évora. São parceiros da iniciativa as seguintes entidades: Turismo do Alentejo, Associação Comercial do Distrito de Évora, NERE Associação empresarial, Fundação Alentejo, a empresa municipal de Gestão Ambiental e de Resíduos GESAMB e Slow Food Alentejo. Em 30 de janeiro de 2020 teve lugar uma reunião para definição de estratégias de dinamização e para discussão de indicadores do impacto do Km0 na região. A situação anómala provocada pela pandemia causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, vivida desde 11 de março de 2020 até 5 de maio de 2023, foi causadora de disrupção da promissora atividade do Km0 Alentejo. O MED pretende reativar o Km0 Alentejo, para o que seria necessário financiamento para o seu relançamento. Um reforço para este ressurgimento pode ser dado pela Aliança de Universidades Europeias EU GREEN que perfilha e divulga a ideia de Km0.
<https://www.km0alentejo.uevora.pt/>

6.6. Artigos em revistas técnicas e e-books

17. Rouxinol, M.I., Galveias, A., Martins, R., Soares, P., Agulheiro-Santos, A.C., Potes, M. E., Laranjo, M., Ricardo-Rodrigues, S., & Elias, M. (2024) Estudo do efeito de uma película reciclável na textura, cor e avaliação sensorial de carne de porco preto (Alentejano × Duroc). *Tecnoalimentar* 39, 8-11.
16. Rouxinol, M.I., Galveias, A., Soares, P., Agulheiro Santos, A.C., Potes, M.E., Laranjo, M., Ricardo-Rodrigues, S., & Elias, M. (2023). Congelação com vidragem na conservação de "carne de porco preto". *Tecnoalimentar*, 38, 4-7.
15. Agulheiro Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Serranito, A., Luz' F. & Braz de Oliveira, P. (2021) Estudo da textura das drupéolas em diferentes genótipos de framboesa. *AGROTEC*, 38, 74-77
14. Fonseca, A., Sanches, R., Agulheiro-Santos, A.C., & Pinto Correia, T. (2020). Promoção do consumo de produtos agroalimentares locais através da iniciativa Km0 Alentejo. In e-book - *Alimentar Boas Práticas – Da Produção ao Consumo Sustentável*. Coordenação: C. Delgado. EDITORCICS.NOVA Centro Interdisciplinar de Ciências Sociais. FCSH, Universidade Nova de Lisboa. ISBN-978-989-54724-0-6.
13. Agulheiro Santos, A.C., Ricardo-Rodrigues, S., Serranito, A.J., Rouxinol, M.I., Laranjo, M., Nabais, J. & Melgão, C. (2020) Revestimentos edíveis em frutos. *Revista da Associação Portuguesa de Horticultura*, 136, 16-19
<http://aphorticultura.pt/revista/revista.pdf>
12. Campos, T., Barreto, S., Queirós, R., Ricardo-Rodrigues, S., Félix, M. R., Laranjo, M., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2016) Conservação de morangos com utilização de Óleos Essenciais. *AGROTEC* 18, 90-96.
<http://www.agrotec.pt/noticias/agrotec-18-revolucao-na-pastagem/>
11. Campos, T., Barreto, S., Queirós, R., Ricardo-Rodrigues, S., Félix, M. R., Laranjo, M., Rato, A.E. & Agulheiro-Santos, A.C. (2015) Conservação de morangos com utilização de Óleos Essenciais. *Pequenos Frutos* 13, 17-19.
<http://www.agrotec.pt/noticias/agrotec-17-sofisticacao-na-cultura-do-tomate/>
10. Pacheco-Ribeiro, G. & Agulheiro Santos, A.C. (2004) Cold storage of plums 'Rainha Claudia Verde'. *Revista Portuguesa de Biologia Vegetal e Agro-Industrial*, nº1.
9. Barreiro, P., Moya, A., Ruiz-Altisent, M, Agulheiro, A.C., Garcia-Ramos, F.J. Homer, I. & Moreda. (2003) Separacion de aceitunas sobremaduras y alambradas en línea mediante rebote. *Fruticultura Profesional* 137, 48-56.

8. Miguel Pintado, C.J., Bernalte García, M.J. & Agulheiro Santos, A.C. (2002) Evolución del color en 'Tendral' almacenado en condiciones tradicionales. *Alimentaria*, novembro 2002. 338,105-108.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=304289>
7. Agulheiro Santos, A.C. & Ribeiro, G. (1999). A análise de textura de alimentos. Aplicação a alguns produtos regionais. *Revista de divulgação Dias de Sousa*.
6. Corpo editorial da revista *Frutas Legumes e Flores* (1992 a 1998). Autora de numerosos artigos técnicos e entrevistas.
5. Santos, A.C. (1992). Solarização. *Vida Rural*, 13, 25-26.
4. Agulheiro Santos, A.C., Monteiro da Silva M.J. & Rocha J.F. (1991). Utilização de diversos materiais plásticos na cobertura directa de culturas. *Revista Sulco*.
3. A. Santos, A.C. (1991). Solarização: um método inócuo de desinfecção de solo. *Lavoura Moderna*, 1991, 95-97.
2. Santos, A.C. (1991). Hidroponia. Novos sistemas de utilização. *Lavoura Moderna*, 1991, 90-92.
1. Agulheiro Santos, A.C. (1988). Utilização de coberturas directas em horticultura. *Revista Sulco*.

6.7. Ações de formação

- 2025 *Every Grain Counts: Reducing Food Loss and Waste for a more Sustainable Future*, Seminário de Formação “Formar para Transformar: Recursos para um Ensino Superior Interdisciplinar e Sustentável”. Training of Teachers (ToT), CULTIVAR – Promoting sustainable development in tropical islands: strengthening capacities for enhancing cultural heritage, traditional know-how, and local food production (101179293 / ERASMUS-EDU-2024-CBHE-STRAND-1).
- 2006/07 Curso sobre qualidade da cortiça. Iniciativa do Departamento de Fitotecnia de “Cursos breves” propostos à comunidade. Colaboração com Prof. Nuno Ribeiro e Dr. Peter Surovy. 15h.
- 1999 Formação para fruticultores inscritos na “CODIMACO, certificação e qualidade Lda” para produção em Modo de Produção Integrada, nomeadamente de ‘Pêra Rocha do Oeste’ DOP, ‘Maçã de Alcobaça’ IGP e ameixa. Cadaval, Torres Vedras, Portugal.

- 1992 Ação de formação do módulo “Floricultura” no âmbito da obtenção de título de “Jovem Agricultor”. Associação Agrícola da Ilha Terceira. (20h). Terceira, Açores; Portugal.

6.8. Palestras a convite

- 2013 *Índice de tenrura para carne: textura instrumental e sensorial*. Agrupamento de Produtores da raça Cachena do Baixo Alentejo. Barrancos, Portugal. 30 junho 2023.
- 2022 *Perda e desperdício alimentar*. Faculdade de Ciências de Lisboa, Universidade de Lisboa. 2 abril 2022. Online
- 2012 *Novas Tecnologias Aplicadas a Produtos Alimentares*. Workshop Valorização e dinamização da figueira e do figo da Índia. Associação de Produtores de Figo da Índia (APROFIP) e Associação de Defesa do Património de Mértola (ADPM). PepeAromas. Vale do Pereiro, Évora, Portugal. 29 maio 2021.
- 2019 Sanches, A.R., Agulheiro Santos, A.C., Fonseca, A., & Pinto Correia, T. *Km0*. Valorizar os frutos secos de Ferreira. Centro de Transferência de Tecnologia. [Apresentação conjunta A.C. Agulheiro Santos e A.R. Sanches]. 30 novembro 2019
- 2018 *5 ao dia em Évora*. Rádio Diana. Dia Mundial da Alimentação. Évora, Portugal. 16 outubro 2018.
- 2017 *Km0*. Lançamento da iniciativa Km0 Alentejo em Évora. Associação Comercial Eborense. Évora, Portugal. 16 outubro 2017.
- 2012 Agulheiro-Santos, A.C. & Pintado C.M. *Este melão é de qualidade?* III Festival de Melão de Alpiarça. Confederação Nacional dos Jovens Agricultores. Almeirim, Portugal. 21 julho 2012.
- 2012 *Apresentação do curso de Agronomia na Universidade de Évora*. Organização da FNAC e Núcleo Empresarial da Região do Algarve (NERA). Lançamento do livro de Jack Soifer “Oportunidades na crise: flores, plantas aromáticas, essências”. Algarve Shopping. Guia, Portugal. 2 maio 2012
- 1990 *A Cobertura direta no solo nas culturas hortícolas*. Jornada/Debate Novas culturas, novas técnicas. Lourinhã, Portugal. 16 junho 1990.

- 1988 *Utilização de diversos materiais plásticos na cobertura direta das culturas.* I Jornadas Nacionais de Plásticos para a Agricultura. Coimbra, Portugal. 17-19 junho 1988.

6.9. Moderação em debates de encontros técnicos

- 2021 Mesa redonda Alimentação Saudável na Corrida da Sustentabilidade. Painel A Dieta Mediterrânica como base duma Alimentação Saudável e Sustentável. [Apresentação do tema e moderadora de painel]. Câmara Municipal de Évora. Évora, Portugal. 27 novembro 2021.
- 2018 2ª Conferência Ibérica sobre a Bolota, Universidade de Évora. Évora, Portugal. 10-11 novembro 2018.
- 2017 Inovação na rastreabilidade alimentar. [Moderadora da sessão plenária e da sessão de trabalho]. Rural Beja 2017. Beja, Portugal. 20 setembro 2017.
- 2011 Dia Aberto dedicado às plantas aromáticas e medicinais na Universidade de Évora. [Moderadora do painel sobre Produção e transformação de plantas aromáticas e medicinais no Alentejo]. ICAAM, Universidade de Évora. Évora, Portugal. 14 dezembro 2011.

6.10. Participação em eventos técnicos

- 2025 Jornada de Networking Empresarial TID4AGRO. Cáceres, Espanha. 19 junho 2025
- 2023 Top Packaging Trends 2023. How can industry achieve the circular economy? 28 junho 2023. Webinar Online.
- 2023 Desafios e oportunidades na fileira das leguminosas. TagusValley, Parque de Ciência e Tecnologia, Abrantes. 29 junho 2023.
- 2023 Encontro local de produtores de PAM. Comissão de Coordenação de Desenvolvimento Regional (CCDR). Évora, Portugal. 28 junho 2023.
- 2023 Wokshop projeto DECISO e soluções circulares no sector PAM. CCDR Alentejo. Évora, Portugal. 28 de junho 2023
- 2022 Reunião com produtores do Itoco/Colorful Euphoria (Canadá) e Diálogos do Bosque (Portugal). Universidade de Évora. Évora, Portugal. Junho 2022.

- 2022 Innovative technologies for small-scale farmers. FAO Online. 21 junho 2022. Online.
- 2021 Congresso nacional dos recursos silvestres. Do laboratório ao mercado: Casos de sucesso. 29 de junho 2021. online
- 2021 Desperdício alimentar à conversa com... Maria José Tropa, P. António Vaz Pinto, ReFood Évora. Évora, Portugal. 19 maio 2021.
- 2020 Agir pelo ambiente. Investimento municipal no centro histórico. Associação Comercial do Distrito de Évora, Évora, Portugal. 7 de fevereiro de 2020.
- 2020 23º Encontro Local de Produtores de PAM. Instalações do Banco Português de Germoplasma Vegetal. Braga, Portugal. 6 fevereiro 2020.
- 2020 Workshop Conservação e valorização dos recursos genéticos de PAM. Instalações do Banco Português de Germoplasma Vegetal. Braga, Portugal. 6 fevereiro 2020.
- 2019 Encontro local de produtores de PAM. Workshop Actualidade e futuro do sector de PAM em Portugal. ADCMoura e EPAM. Moura, Portugal. 11 maio 2019.
- 2018 Participação a convite em reuniões de SMEA – Semear em Montemor, Estratégia Alimentar. Montemor, Portugal.
- 2018 2ª Conferência Ibérica sobre a bolota. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 10-11 novembro 2018.
- 2018 Workshop Exploração sustentável de PAM silvestre do Parque Nacional Vale do Guadiana, ValuePAM. ADPM. Mértola, Portugal. 28 setembro 2018.
- 2018 Palestras Horticultura 2018. ICAAM /UEvora. Núcleo da Mitra, Évora, Portugal. 21 março - 23 maio 2018.
- 2018 Do processo ao produto: boas práticas de valorização e utilização na agricultura e na agroindústria. Sessão do projeto Alentejo Circular. Estação Zootécnica Nacional INIAV. Santarém, Portugal. 14 março de 2018.
- 2018 Seminário Direito humano a uma alimentação adequada através de compras públicas e cadeias curtas agroalimentares. Universidade de Lisboa. Lisboa, Portugal. 7 fevereiro 2018.
- 2017 Inovação na rastreabilidade alimentar. Rural Beja. Beja, Portugal. 20 setembro 2017.

- 2017 Encontro transfronteiriço de plantas aromáticas e medicinais. COOP4PAM. Centro de empresas inovadoras. Castelo Branco, Portugal. 28 setembro 2017.
- 2017 Nuevas tendencias em alimentación saludable. Escuela de Ingenierías Agrarias Universidad de Extremadura. Badajoz, Espanha. 28 abril 2017.
- 2016 Alimentação Mediterrânica. II Encontro do programa regional do Alentejo de promoção da alimentação saudável. Universidade de Évora, Évora, Portugal. 20 outubro 2016.
- 2016 Evento de lançamento do projeto “Alentejo Circular”. Parque de Ciência e Tecnologia (PCTA). Évora, Portugal. 14 dezembro 2016.
- 2014 Training School Sensory Evaluation of Fruits - Sweet Cherry. COST Action FA 1104 Sustainable Production of High-Quality Cherries for the European Market. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 12 - 17 maio 2014.
- 2013 II Colóquio Nacional de Sementes e Viveiros. Universidade de Coimbra. Coimbra, Portugal. 8 novembro 2013.
- 2013 Fórum Fruticultura no Alentejo. Valorização do potencial de produção. Ferreira do Alentejo, Beja, Portugal. 28 junho 2013.
- 2012 Inovação e desenvolvimento de novos produtos no sector agroalimentar. Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar (CATAA) e Gobierno da Extremadura. Castelo Branco, Portugal. 9 novembro 2012.
- 2012 I Encontro ibérico das plantas aromáticas e medicinais. Instituto Politécnico de Beja. Beja, Portugal. 18 maio 2012.
- 2012 Seminário Análise de textura. Stable Micro Systems. Porto, Portugal. 10 maio 2012.
- 2012 II Jornadas técnicas de batata. Instituto Politécnico de Santarém. Santarém, Portugal. 2 março 2012.
- 2003 Recuperação do melão ‘Tendral de Campo Maior’ para proteção comunitária. Dia aberto. Projecto AGRO DE & D nº191. Elvas, Portugal. 16 julho 2003.
- 2001 A qualidade da fruta e dos legumes na perspectiva do consumidor. Instituto Superior de Agronomia. Lisboa, Portugal. 16-17 novembro 2001.
- 1993 II Colóquio Nacional de Produção de Brássicas. Lourinhã, Portugal. 18-19 novembro 1993.

- 1992 II Jornadas técnicas de floricultura. Associação Portuguesa de Horticultura (APH). Santarém, Portugal. 1-2 maio 1992.
- 1991 Concurso de Flor da Lusoflora. Membro do Júri. Associação Portuguesa de Horticultura (APH). Santarém, Portugal. 1991.
- 1990 Jornada Debate Novas culturas, novas técnicas. Lourinhã, Portugal. 16 junho 1990.
- 1990 Dia Nacional do floricultor. Santarém, Portugal. 29 abril 1990.
- 1990 Lusoflora'90. Santarém, Portugal. 25-29 abril 1990.
- 1988 First meeting on horticultural teaching in the Mediterranean countries. Canárias, Tenerife, Espanha. 1988.
- 1988 I Jornadas Nacionais de Plásticos para a Agricultura. Coimbra, Portugal. 17-19 junho 1988.
- 1988 Seminário Luso-Holandês de Horticultura e Floricultura. Santarém, Portugal. 1988.
- 1987 Seminário 7 anos de cooperação Luso-Alemã na Experimentação Hortofrutícola. Direção Regional de Agricultura. Faro, Portugal. 1987.

6.11. Organização de eventos e palestras

- 2025 Workshop Demonstração com equipamento NIR portátil para atestar da praticabilidade do método em contexto de trabalho. TID4AGRO. Vale da Rosa, Ferreira do Alentejo, Portugal. 21 outubro 2024.
- 2023 Palestra Agricultura familiar e terapêutica. Isabel Mourão, professora Instituto Superior Politécnico de Viana do Castelo. Maio 2022. Online.
- 2022 Palestra A cultura de leguminosas. Isabel Maças, investigadora INIAV. Universidade de Évora. Évora, Portugal. Maio 2022. Online e presencial
- 2022 Palestra A cultura do morango todo o ano em Portugal. Maria da Graça Palha, investigadora INIAV. Universidade de Évora. Évora, Portugal. Maio 2022. Online e presencial
- 2022 Palestras Novas tecnologias em horticultura. Engº João Caço, Empresa Hubel. Maio 2022. Universidade de Évora. Évora, Portugal. Maio 2022. Online e presencial

- 2022 Palestra Valorisation of Bio-resources in Moroccan semi-arid and arid areas for the creation of new industries. Prof. Tarik Ouchbani. Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 11 maio 2022.
- 2022 Palestra A missão do Banco de Germoplasma. Ana Maria Barata, coordenadora do Banco Português de Germoplasma Vegetal. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 28 abril 2022. Online e presencial
- 2022 Palestra Agricultura Biológica em Portugal e no mundo - Perspetivas de desenvolvimento. Isabel Morão, Instituto Politécnico de Viana do Castelo. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 5 maio 2022. Online e presencial
- 2022 Palestra A produção de batata em Portugal - presente e futuro. Sérgio Margaço, Diretor da Advice. Agribusiness|STET HOLLAND em Portugal. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 16 maio 2022
- 2022 Simpósio em Ciência e tecnologia dos alimentos, promovido por Ana Cristina Agulheiro-Santos, Maria Eduarda Potes e Miguel Elias. 9º Congresso Luso-Moçambicano de Engenharia - VI Congresso de Engenharia de Moçambique, Maputo, Moçambique. 28 agosto - 1 setembro 2022.
- 2018 Ciclo de conferências de Horticultura - ICAAM. Nucleo da Mitra, Évora, Portugal. 21 de março a 23 de maio.
- 1) A produção de batata orientada para o mercado, Sérgio Margaço;
 - 2) Probióticos de plantas, Pedro F. Mateos;
 - 3) As variedades tradicionais de hortofrutícolas: Razões para a sua conservação, José Miguel Fonseca e Ana Fonseca;
 - 4) Cultura de pequenos frutos. A framboesa. Pedro Bráz Oliveira;
 - 5) A cultura do morango. Produção todo o ano em Portugal, Maria Graça Palha;
 - 6) A conservação das variedades e a biodiversidade, Ana Maria Barata;
 - 7) A certificação de sementes em horticultura, Teresa Coelho;
 - 8) Cultura de leguminosas para alimentação humana. O grão e o feijão. Isabel Maçãs;
 - 9) Leguminosas para grão em horticultura. A fava, a lentilha e a ervilha, Maria Graça Pereira;
 - 10) Horticultura biológica: alimentos do futuro, Catarina Joaquim.
- 2018 Palestra Aplicaciones a industria agroalimentar de métodos de análisis en el infrarrojo. Silvia Arazuri Garin. Docente Universidade Publica de Navarra. Erasmus+. Universidade de Évora. Évora, Portugal. 23 abril.
- 2016 Palestra A cor dos Alimentos. Gabriela Lima. Docente Instituto Politécnico de Santarém. Universidade de Évora. Évora, Portugal, 11 maio 2016.

- 2015 Workshop demonstrativo Utilização de QRfruit. MITTIC. Universidade de Évora. Núcleo da Mitra, Évora, Portugal. 29 abril 2015.
- 2015 Palestra A produção de morango. Maria Graça Palha. Investigador INIAV. MITTIC. Universidade de Évora. Núcleo da Mitra, Évora, Portugal. 28 abril 2015.
- 2015 Palestra Produção de pequenos frutos. Pedro Bráz de Oliveira. Investigador INIAV. MITTIC. Universidade de Évora. Núcleo da Mitra, Évora, Portugal. 5 maio 2015.
- 2015 Palestra Utilização de Tecnologia NIR. 3 fevereiro 2015.
- 2014 Training School - Sensory evaluation. COST Action FA 1104 “Sustainable Production of High-Quality Cherries for the European Market”, com participação de 20 investigadores estrangeiros. 12 - 17 maio 2014.
- 2013 Conjunto de palestras subordinadas ao tema A actual produção de morango. Organização: Ana Elisa Rato e Ana Cristina Agulheiro Santos. Universidade de Évora. Núcleo da Mitra, Évora, Portugal. 22 março 2013.
- 1) A cultura do morango. Maria da Graça Palha, investigadora do INIAV.
 - 2) Dimensionamento de sistemas de rega e planeamento de rega para culturas em substrato. João Caço, técnico da Hubel.
 - 3) Sistemas de segurança alimentar e certificação na produção de morangos. Maria Pietra Torres, técnica da ControlVet.
- 2010 Formação em Métodos Estatísticos em Análise Sensorial. Fullsense. Universidade de Évora, Portugal. 28 abril 2010.
- 2010 Jornadas RITECA - Tecnologias Agro-alimentares. Aumento do consumo de frutas e hortaliças. Palestras e workshops de demonstrações periódicas. Universidade de Évora, Portugal. Atribuição de 1 ECTS.
- Importância da alimentação saudável. 28 de abril de 2010.
- 1) RITECA. Cláudia Belchiorinho. Universidade de Évora; 2) Alimentação saudável. Elsa Feliciano. Fundação Portuguesa de Cardiologia, Nutricionista; 3) Uma alimentação equilibrada nas nossas mãos. Maria José Trop. Programa 5 ao dia; 4) A bioquímica dos alimentos vegetais. Maria Josefa Bernalte, Universidade da Extremadura.
- Opções alimentares. 5 de maio de 2010.
- 1) A alimentação vegetariana. Pedro Ventura. Restaurante “Salsa Verde”; 2) A Dieta Mediterrânica. Miguel Elias. Universidade de Évora; 3) Slow Food. Vitor Lamberto. SlowFood Alentejo; 4) Fast Food. Marta Moreira. McDonald’s.
- Conheça os alimentos. 12 de maio de 2010.
- 1) Avaliação sensorial de frutos. Ana Cristina Agulheiro Santos, Graça Machado, Vera Palma & Manuel Serradilla. Universidade de Évora, Universidade da

Extremadura; 2) Frutas e hortaliças como fonte de compostos funcionais. David González INTAEX.

Saúde na cozinha. 17 de maio de 2010.

A escolha dos alimentos e degustação. Chef Vitor Sobral.

Inquérito aos presentes sobre hábitos alimentares. Cristina Miranda.

6.12. Participação em painéis de provadores

Desde 2006	Participação no painel de provadores de carnes da Universidade de Évora.
2020-2023	Responsável pelo painel de provadores de framboesas. Programa de melhoramento de framboesas, INIAV e BEIRABAGA.
2018	Responsável por provas sensoriais alargadas de consumidores. Colaboração com Escola Profissional de Região Alentejo (EPRAL).
2013-2019	Membro do painel de provadores para certificação do Queijo de Évora. Controlo e Certificação (CERTIS) e Universidade de Évora.
2006-2014	Participação no treino do painel de provadores de frutos. Projeto RITECA.
2007-2014	Participação continuada em painel de provas sensoriais de frutos. INTAEX/CICYTEX.

6.13. Relatórios técnicos (com ISBN)

3. Pedro Dinis Gaspar, Miguel Elias, Carlos Dias Pereira, Luís Pinto de Andrade, Rita Pinheiro, Teresa Paiva, Cláudia Soares, João Gândara, Marta Henriques, Marta Laranjo, Maria Eduarda Potes, Ana Cristina Agulheiro Santos, Fernando Charrua Santos, Pedro Dinho da Silva, José Nunes, Paula Coutinho, João Carneiro, João Pedro Várzea, Manuela Vaz Velho, Maria Alberta Araújo, Maximiano Ribeiro, Joana Santos e João Matias (2018) “Caracterização e Análise Energética de Empresas Agroalimentares”. Estudo de caracterização desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-452-2.

<https://maisagro.pt/wp-content/uploads/2019/02/ENGRL01.pdf>

2. Pedro Dinis Gaspar, Miguel Elias, Carlos Dias Pereira, Luís Pinto de Andrade, Rita Pinheiro, Teresa Paiva, Cláudia Soares, João Gândara, Marta Henriques, Marta Laranjo, Maria Eduarda Potes, Ana Cristina Agulheiro Santos, Fernando Charrua Santos, Pedro Dinho da Silva, José Nunes, Paula Coutinho, João Carneiro, João Pedro Várzea, Manuela Vaz Velho, Maria Alberta Araújo, Maximiano Ribeiro, Joana Santos e João Matias (2018) “Caracterização e Análise das Condições de Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas Agroalimentares”. Estudo de caracterização desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-453-9.

<https://maisagro.pt/wp-content/uploads/2019/02/OSHGRL01.pdf>

1. Pedro Dinis Gaspar, Miguel Elias, Carlos Dias Pereira, Luís Pinto de Andrade, Rita Pinheiro, Teresa Paiva, Cláudia Soares, João Gândara, Marta Henriques, Marta Laranjo, Maria Eduarda Potes, Ana Cristina Agulheiro Santos, Fernando Charrua Santos, Pedro Dinho da Silva, José Nunes, Paula Coutinho, João Carneiro, João Pedro Várzea, Manuela Vaz Velho, Maria Alberta Araújo, Maximiano Ribeiro, Joana Santos e João Matias (2018) “Caracterização e Análise dos Processos Produtivos em Empresas Agroalimentares”. Estudo de caracterização desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159). ISBN 978-989-654-451-5.

<https://maisagro.pt/wp-content/uploads/2019/02/OMGRL01.pdf>

6.14. Manuais técnicos (com ISBN)

5. João Gândara, Luís Pinto de Andrade, Rita Pinheiro, Teresa Paiva, Pedro Dinis Gaspar, Miguel Elias, Carlos Dias Pereira, Cláudia Soares, Marta Henriques, Marta Laranjo, Maria Eduarda Potes, Ana Cristina Agulheiro Santos, Fernando Charrua Santos, Pedro Dinho da Silva, José Nunes, Paula Coutinho, João Carneiro, João Pedro Várzea, Manuela Vaz Velho, Maria Alberta Araújo, Maximiano Ribeiro, Joana Santos e João Matias (2018) “Manual da ferramenta para a otimização da gestão de produção-PANIFICAÇÃO”. Manual de boas práticas desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159).

https://maisagro.pt/wp-content/uploads/2019/02/ERP_Panificacao.pdf

4. João Gândara, Luís Pinto de Andrade, Rita Pinheiro, Teresa Paiva, Pedro Dinis Gaspar, Miguel Elias, Carlos Dias Pereira, Cláudia Soares, Marta Henriques, Marta Laranjo, Maria Eduarda Potes, Ana Cristina Agulheiro Santos, Fernando Charrua Santos, Pedro Dinho da Silva, José Nunes, Paula Coutinho, João Carneiro, João Pedro Várzea, Manuela Vaz Velho, Maria Alberta Araújo, Maximiano Ribeiro, Joana Santos e João Matias (2018) “Manual da ferramenta para a otimização da gestão de produção-LÁCTEO”. Manual de boas práticas desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159).

https://maisagro.pt/wp-content/uploads/2019/02/ERP_L%C3%A1cteos.pdf

3. João Gândara, Luís Pinto de Andrade, Rita Pinheiro, Teresa Paiva, Pedro Dinis Gaspar, Miguel Elias, Carlos Dias Pereira, Cláudia Soares, Marta Henriques, Marta Laranjo, Maria Eduarda Potes, Ana Cristina Agulheiro Santos, Fernando Charrua Santos, Pedro Dinho da Silva, José Nunes, Paula Coutinho, João Carneiro, João Pedro Várzea, Manuela Vaz Velho, Maria Alberta Araújo, Maximiano Ribeiro, Joana Santos e João Matias (2018) “Manual da ferramenta para a otimização da gestão de produção-HORTOFRUTÍCOLA”. Manual de boas práticas desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159).

https://maisagro.pt/wp-content/uploads/2019/02/ERP_Hortofruticolas.pdf

2. João Gândara, Luís Pinto de Andrade, Rita Pinheiro, Teresa Paiva, Pedro Dinis Gaspar, Miguel Elias, Carlos Dias Pereira, Cláudia Soares, Marta Henriques, Marta Laranjo, Maria Eduarda Potes, Ana Cristina Agulheiro Santos, Fernando Charrua Santos, Pedro Dinho da Silva, José Nunes, Paula Coutinho, João Carneiro, João Pedro Várzea, Manuela Vaz Velho, Maria Alberta Araújo, Maximiano Ribeiro, Joana Santos e João Matias (2018) “Manual da ferramenta para a otimização da gestão de produção-CÁRNEO”. Manual de boas práticas desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159).

https://maisagro.pt/wp-content/uploads/2019/02/ERP_C%C3%A1rneos.pdf

1. João Gândara, Luís Pinto de Andrade, Rita Pinheiro, Teresa Paiva, Pedro Dinis Gaspar, Miguel Elias, Carlos Dias Pereira, Cláudia Soares, Marta Henriques, Marta Laranjo, Maria Eduarda Potes, Ana Cristina Agulheiro Santos, Fernando Charrua Santos, Pedro Dinho da Silva, José Nunes, Paula Coutinho, João Carneiro, João Pedro Várzea, Manuela Vaz Velho, Maria Alberta Araújo, Maximiano Ribeiro,

Joana Santos e João Matias (2018) “Manual da ferramenta para a otimização da gestão de produção-CONFIGURAÇÃO”. Manual de boas práticas desenvolvido no âmbito do projeto +AGRO - Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar (Sistema de Apoio a Ações Coletivas - SIAC: 04/SIAC/2015, Ref.: 16159).

https://maisagro.pt/wp-content/uploads/2019/02/ERP_Configuracao.pdf

6.15. Associações científicas e profissionais a que pertence

Desde 2020	Confraria Ibérica da Bolota - sócia fundadora (Associação não científica)
Desde 1997	Associação Portuguesa de Horticultura e Fruticultura.
Desde 1997	International Society for Horticultural Science.
1989-2015	Ordem dos Engenheiros.

7. Gestão Universitária

Na adaptação aos requisitos do processo de Bolonha foi marcante o seu trabalho na adaptação dos currículos dos cursos de 1º ciclo de Agronomia à novas premissas e tempos letivos. Foi nomeada em reunião de Conselho de Departamento para integrar um grupo restrito de dois elementos para elaborar esses novos currículos académicos. Posteriormente foi responsável pela compilação da avaliação da implementação dos novos currículos na Universidade de Évora.

Mais tarde, enquanto diretora de curso do curso de licenciatura em Agronomia avaliou numerosos currículos, de antigos alunos que requereram a creditação de competências adquiridas em contexto profissional. A transferência dos ECTS obtidos para a aprovação de unidades curriculares do curso de Agronomia carecia de normas. Por isso foi sob a orientação da candidata, como diretora do curso de Agronomia, que foi elaborado um sistema interno de avaliação, ponderação e adequação dos ECTS obtidos na creditação de competências às unidades curriculares por concluir. Este sistema continua a ser usado atualmente.

Muitas das tarefas, recebimento de investigadores e docentes de outras instituições, missões de representação da universidade e do ICAAM, mais tarde MED, eram assumidas à data por indicação pessoal, não formalizada pelo que não são referidas.

7.1. Cargos em órgãos de gestão

1997 Fundação e instalação do Laboratório de Tecnologia e Pós-colheita. Formalizada pelo ICAM/Universidade de Évora em 1997.

1997-2014 Responsável pelo Laboratório de Tecnologia e Pós-colheita, cargo de diretora do laboratório, desde a sua fundação, tendo abandonado essas funções a seu pedido.

Desde 2022 Nomeada para participação no Projeto Universidade Saudável da Universidade de Évora, nomeada pelo Despacho nº 135/2022.

- 2012/2013 Participação nas reuniões de avaliação pela Comissão da Avaliação Externa do Mestrado em Gestão da Qualidade e Marketing Agroalimentar. Acompanhamento dos avaliadores nas várias visitas realizadas aos laboratórios do Núcleo da Mitra.
- 2009 a 2011 Avaliação da implementação do processo de Bolonha relativo aos cursos de 1º Ciclo em Agronomia e 2º Ciclo em Engenharia Agronómica. Inquérito aos docentes, interpretação dos resultados e elaboração do relatório.
- 2007-2008 Eleita representante do Departamento de Fitotecnia no Conselho Pedagógico.
- 2001-2003 Eleita representante do Departamento de Fitotecnia no Conselho Pedagógico.
- 1997-1999 Eleita representante do Departamento de Fitotecnia no Conselho Pedagógico.
- 1995-1997 Eleita representante do Departamento de Fitotecnia no Conselho Pedagógico.
- 2007 Nomeada em Conselho de Departamento de Fitotecnia para fazer parte do grupo restrito (2 elementos) que elaborou a proposta de 1º ciclo em Agronomia, de acordo com os pressupostos inerentes ao Processo de Bolonha.
- 2006 e 2007 Diretora da Comissão do Curso de Agronomia (1º Ciclo Pós Bolonha).
- 2006 e 2007 Diretora da comissão de curso de Engenharia Agrícola (Licenciatura Pré-Bolonha).
- 2006 e 2007 Responsável pela avaliação de competências adquiridas em contexto profissional. Sistematização da avaliação para a atribuição de ECTS, em colaboração com os Professores Alfredo Gonçalves Ferreira e Anabela Belo.
- 2006 e 2007 Colaboração na avaliação dos processos do projeto ERASMUS, dos alunos de Agronomia.
- 2004-2006 Adjunta do Presidente do Conselho de Departamento de Fitotecnia.

Desde 2002 até 2009 Membro, por inerência, do Conselho Científico da Área Departamental de Ciências Agrárias.

Desde 2002 Membro do Conselho de Departamento de Fitotecnia.

Desde 1997 Membro do Conselho de Departamento de Fitotecnia. Eleita a 1 julho 1997.

2002 a 2020 Membro do Conselho Científico do Instituto de Ciências Agrárias Mediterrânicas (ICAAM). Este Instituto passou a ser designado por Instituto Mediterraneo para a Agricultura Ambiente e Desenvolvimento (MED) a partir de 2020.

Desde 2020 Membro do Conselho Científico do Instituto Mediterraneo para a Agricultura Ambiente e Desenvolvimento (MED).

Desde 2020 Membro do Conselho Científico do Instituto para as Alterações Globais e Sustentabilidade (CHANGE).

7.2. Representações institucionais

7.2.1. Centros de Competências

Centro de Competências de Recurso Silvestres (CCRES).

Desde 2017 Representante da Universidade de Évora /MED no Centro de Competências de Recurso Silvestres (CCRES).

Participação nas Assembleias Gerais do CCRES em representação da Universidade de Évora/MED.

Candidatura de projetos conjuntos para financiamento do CCRES (Aprovados).

2023 Representação da Universidade de Évora/MED no Congresso Nacional dos Recursos Silvestres. 18 de outubro de 2023.

2022 Representação da Universidade de Évora/MED responsável pela componente científica na IV Universidade Itinerante internacional do Figo da Índia. 15-18 de setembro de 2022

<https://www.youtube.com/watch?v=xAigDmjtvVc>

Centro de Competências das Plantas Aromáticas e Medicinais (CCPAM).

Desde 2017 Representante da Universidade de Évora /MED no Centro de Competências das Plantas Aromáticas e Medicinais (CCPAM).

2025 Conversão do CC em Associação sendo a Universidade de Évora membro fundador.

Participação nas Assembleias Gerais do CCPAM em representação da Universidade de Évora/MED.

Participação nas reuniões de produtores.

Participação nas reuniões de preparação de projetos.

7.2.2. Outras representações

2025 Visita institucional à AGH University, Cracóvia, e **University of Lodz**, Polónia, no âmbito do projeto LIFE Mercury Free. 23 a 27 julho 2025.

2025 Visita institucional a Uni-Piaget e Universidade de Cabo Verde. Visita a Cabo Verde no âmbito do projeto CULTIVAR: Promoting sustainable development in tropical islands: strengthening capacities for enhancing cultural heritage, traditional know-how, and local food production ERASMUS-EDU-2024-CBHE-STRAND-1Project ID 101179293.

2021 Visita institucional a: Hassan II Institute of Agronomy and Veterinary Medicine (IAV), National School of Agriculture of Meknès (ENA), Ibn Tofail University (IBN). Visita a Marrocos no âmbito do projeto FoSaMed (618518-EPP-T-2020-1-PT-EPPKA2-CBHE-JP). 7-13 de novembro de 2021 (<https://www.fosamed.eu/2021/11/12/fosamed-partners-meets-in-morocco-for-the-masters-planning/>).

2019 Representação conjunta da UEVORA/MED, em reuniões da “Rede das Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica” (RIESDM). Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. 7 outubro 2019.

2018 Representação da UEVORA/MED. Projeto PROTOTYPING AAA-"Rede de Cooperação Transnacional para a melhoria da competitividade empresarial do sector agroalimentar através da prototipagem, bem como a apresentação e validação do Catálogo de Recursos Agroalimentares do Alentejo". Focus Group. Alcácer do Sal. 22 junho 2018.

2018 Representação da Universidade de Évora. “PRIMA – FAO Workshop Current and

- Future in the Water and Agro-food sector: the Mediterranean perspective.” Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Sheikh Zayed Center, Roma, Itália. 20 novembro 2018.
- 2012 Representação da Universidade de Évora/MED. I Festival de Chás e Ervas do Mundo. Associação de Defesa do Património de **Mértola**. Mértola, 18 maio 2012.
- 2012 Representação da Universidade de Évora/MED. Encuentro de Formación de Grupos de Trabajo para la Presentación de propuestas al Espacio Europeo de investigación. Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón Vegetal (ICMC), Mérida, Espanha. 22 outubro 2012.
- 2010 Representação de Universidade de Évora/MED. INOVE+ Feira de Emprego e Empreendedorismo. Portalegre, 8-9 de junho 2010.
- 2010 Visita a Istambul, a convite do Presidente da Direção da Associação de Amizade Luso-Turca, Dr. Cemaljetin Karadag com o propósito de aumentar a aproximação entre os povos de Portugal e da Turquia. Durante esta estadia foram estabelecidos contactos e diálogos com várias entidades turcas, como Fathi University, Istambul. 2-7 abril 2010.
- 2006 Acompanhamento de visitantes da Universidade de Évora, Director da Escuela de Recursos Naturales, DuocUC. Paulo Solari, e Director del Campus de Valparaíso, Waldo Hudson. Visita para promoção da internacionalização. 17 novembro 2006.
- 1998-2000 Comissão Técnica CT142- Estufas - Participação a convite.
- 1992 Visita à Universidade de Wageningen & Research (WRU) e aos ensaios de horticultura protegida. Wageningen, Holanda, em acompanhamento institucional do Curso de Ensino Superior Especializado de Multiplicação de Plantas (CESESMP) do Instituto Superior Politécnico de Santarém.
- 1991 Visita a Almeria, a empresas de produção de sementes (Fitosemillas, Eurosemillas e Semillas Pacifico) em acompanhamento institucional do Curso de Ensino Superior Especializado de Multiplicação de Plantas (CESESMP) do Instituto Superior Politécnico de Santarém.

7.3. Avaliação Institucional

Apresentam-se no quadro seguinte os resultados disponíveis das avaliações da candidata nos últimos triénios tendo por base o Regulamento de Avaliação de Docentes da Universidade de Évora que passou a ser obrigatório a partir de 2011.

A informação foi retirada da página pessoal, no Sistema Integrado de informação da Universidade de Évora (SIIUE).

Triênio					Pontuação	Classificação
2020-2022		2020	2021	2022	90	Excelente
	Ensino	2.920	2.354	2.872		
	Investigação	13.196	18.058	19.388		
	Extensão Universitária	0.2	0.5	1.1		
	Gestão Universitária	0.067	0.067	0.067		
2017-2019		2017	2018	2019	95,917	Excelente
	Ensino	6,347	2,647	3,084		
	Investigação	9,578	41,689	9,808		
	Extensão Universitária	2	6,75	0,2		
	Gestão Universitária	0,567	0,55	0,067		
2014-2016	Ensino – 6,553				32,019	Excelente
	Investigação - 25,266					
	Extensão Universitária - 0					
	Gestão Universitária 0,2					
2011-2013	Ensino - 6.856				33,725	Excelente
	Investigação - 24,835					
	Extensão Universitária - 0,884					
	Gestão Universitária 1,15					

8. Outras Atividades

2025 Exposição coletiva de pintura. Armazém oito. Évora, Portugal.

2024/2025 I e II Concurso “Projeto Life Mercury Free”. Membro do júri do concurso (1º vogal) para selecção de obras de arte plástica de formato livre (pintura, desenho, colagem, escultura), fotografia e vídeo, sobre a contaminação ambiental por mercúrio presente em produtos de consumo domésticos, realizadas por alunos dos 1º, 2º e 3º Ciclos e do Ensino Secundário.

2023 Co-designer num trabalho intitulado *Co-designing an Emergency Bracelet for Hearing Impaired People*, integrado na u.c. Estúdio de Design de Interação do Mestrado em Engenharia Informática e de Computadores, do Instituto Superior Técnico.

2022 Exposição coletiva de pintura. Armazém oito. Évora, Portugal.

Desde 2022 Iniciadora e promotora do empréstimo livre de livros na Universidade de Évora - “Livros que querem ser lidos”.

Desde 2021 Voluntária no Banco Alimentar

Évora, 21 de julho de 2025

Ana Cristina Pinto Agulheiro Santos

