

CURRICULUM VITAE

Nome: Ana Cristina Oliveira Lopes Figueira

Local e Data de Nascimento: Lisboa (21-08-1961)

Nacionalidade: Portuguesa

Morada Institucional: Área Departamental de Engenharia Alimentar

Escola Superior de Tecnologia

Universidade do Algarve

Campus da Penha

8000-117 Faro

Telefone Profissional: 289800151

Fax: 289823539

E-mail: afiquei@ualg.pt

Nº Doc. Identificação: 6003468

Grau Académico: Doutoramento (PhD)

Categoria Profissional: Professor Adjunto

Área Científica Principal: Química Analítica, Química de Alimentos e Bioquímica

Outras Áreas Científicas: Processamento de Produtos Cárneos, Produtos Alimentares Tradicionais, Frutos e Vegetais, Frutos Tropicais e Subtropicais, Tecnologias e Tratamentos Post-Colheita, Análise Sensorial.

Graus Académicos: **Doctor of Philosophy (PH.D.)**, "Pigment Metabolism in Citrus and Factors Affecting Regreening", University of Humberside and Lincolnshire, United Kingdom, Fevereiro 2000.

Master of Philosophy (M.Phil.), "Aflatoxin Determination in Shelled Nuts by Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA)", Council for the National Academic Awards (C.N.A.A.), Humberside College of Higher Education, United Kingdom, Setembro 1988.

Licenciatura em Química, Ramo de Especialização Científica, Departamento de Química da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, em 1984, com a classificação final de 16 valores.

Bacharelato em Química, Departamento de Química da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, em 1982, com a classificação final de 15 valores.

Cargo Actual: Professor Adjunto, desde Agosto de 1991, Escola Superior de Tecnologia/Universidade do Algarve.

Cargos anteriores, instituições, datas:

Desde 05/2005: Responsável pelo Grupo Disciplinar de Química da Área Departamental de Engenharia Alimentar da Escola Superior de Tecnologia, Universidade do Algarve.

03/2000 – 04/2002: Directora da Área Departamental de Engenharia Alimentar da Escola Superior de Tecnologia, Universidade do Algarve.

06/2000 – 01/2001: Director do Curso de Bacharelato em Nutrição da Escola Superior de Tecnologia, Universidade do Algarve

06/2000 – 01/2001: Membro da Comissão Coordenadora do Conselho Pedagógico da Escola Superior de Tecnologia da Universidade do Algarve

Desde 09/1999: Membro da Comissão Coordenadora do Conselho Científico da Escola Superior de Tecnologia, Universidade do Algarve

Desde 02/94: Responsável pelos Laboratórios de Química da Área Departamental de Engenharia Alimentar da Escola Superior de Tecnologia, Universidade do Algarve

09/89 – 08/91: Assistente do 2º Triénio, Escola Superior de Tecnologia, Universidade do Algarve

09/86 – 08/89: Assistente do 1º Triénio, Escola Superior de Tecnologia, Universidade do Algarve

Experiência com Projectos na Área da Mobilidade:

Desde 2000: Coordenadora dos Projectos Internacionais e Comunitários de Intercâmbio de docentes e estudantes na Escola Superior de Tecnologia, e na Área Departamental de Engenharia Alimentar.

Desde 2000: Coordenadora Local do Programa VASCO DA GAMA (programa Nacional de intercâmbio de estudantes do Ensino Superior Politécnico).

2003-04: Responsável na Universidade do Algarve pelo '*ECTS pilot project Turkey 2003-04*', que envolveu as Áreas Departamentais de Engenharia Alimentar e de Engenharia Mecânica (Universidade do Algarve) e os Departamentos de Engenharia Alimentar, Engenharia Mecânica e Engenharia Industrial, na Universidade de Gaziantep, na Turquia.

2004-: Responsável pelo Projecto FETREG (PT/04/A/F/PL-125973), de Mobilidade de recém-licenciados em Engenharia Alimentar, financiado pelo Programa LEONARDO DA VINCI.

Junho 2004: Participação no "First International Conference on Experience of Socrates/Erasmus Coordinators 'What's up among us?'" , Lodz, Polónia.

2004: Subcontractor no Projecto da Rede Temática 'Forum for Alternating Chemical Education' (FACE), contrato nº D/01/B/V/NT 112 544, financiado pelo Programa LEONARDO DA VINCI. <http://www.face.net.tc>.

2002-: Membro da Rede Temática 'European Chemistry Thematic Network' (ECTN). Esta Rede temática faz parte do Programa SÓCRATES/ERASMUS. <http://www.ectn.net>.

2003-: Membro da Rede Temática 'Consumer Citizenship Network' (CCN). Esta Rede temática faz parte do Programa SÓCRATES/ERASMUS. <http://www.hihm.no/concit/>.

2004-: Membro da Rede Temática 'European University-Industry Network' (EUI-Net). Esta Rede temática faz parte do Programa SÓCRATES/ERASMUS.

Setembro de 2001: Deslocação à Universidade de Plymouth (Reino Unido) para elaboração e assinatura de um acordo bilateral de intercâmbio de docentes e estudantes, ao abrigo de uma bolsa SOCRATES/ERASMUS. Discussões relativamente a potencial futuro trabalho de investigação e colaboração entre as duas Universidades. Apresentação de um seminário (mencionado no texto abaixo).

Julho de 2003: Deslocação à Universidade de Lincoln (Reino Unido), ao abrigo de uma bolsa SOCRATES/ERASMUS. Discussões relativamente a potencial futuro trabalho de investigação e colaboração entre as duas Universidades. Supervisão de Projectos de estudantes do Curso de Ciência e Tecnologia dos Alimentos. Visita à loja do peixe, a um retalhista de peixe fresco e congelado e a uma indústria de processamento de peixe em Grimsby. Apresentação de um seminário sobre 'Reverdecimento em Citrinos'.

Setembro 2005: Deslocação à Universidad de León (Espanha), ao abrigo de uma bolsa SOCRATES/ERASMUS. Participação no Curso de Doutoramento "Métodos para el control y autenticidad de la carne y productos lácteos com denominación de calidad" (8 horas lectivas).

Setembro 2006: Deslocação à Universidad de León (Espanha), ao abrigo de uma bolsa SOCRATES/ERASMUS. Participação no Curso de Doutoramento "Métodos para el control y autenticidad de la carne y productos lácteos com denominación de calidad" (8 horas lectivas).

Habilitações Profissionais (Cursos de Formação):

"First-Aid Training Course", University of Humberside (Inglaterra), Novembro de 1993.

"Fire-Fighting Course: Fire-Fighting and Safety Procedures in the Laboratory and in the University", University of Humberside (Inglaterra), Fevereiro de 1994.

"Sensibilização para o eLearning", (39 horas), Novabase, Julho de 2004.

"Concepção e Desenvolvimento de Conteúdos para eLearning", (120 horas), Novabase, Novembro 2004.

"Formação de e-Formadores", (85 horas), Novabase, Fevereiro de 2005.

“Implementação, Verificação, Comprovação de planos e auditorias a Sistemas HACCP”, (104 horas), Fevereiro de 2005.

“Nouvelles pratiques de formation pour l’Europe de la connaissance”, Université Paris 7 – Denis Diderot et Université de Marne la Vallée, 27 Juin – 1 Juillet 2005.

Gestão do Tempo e do Stress », (15 horas), Universidade do Algarve, Março de 2006.

« Gestão da Qualidade », (Curso de post-graduação, de grau 5 ; 250 horas), Cidec, Julho de 2006.

Experiência na Docência na Universidade do Algarve:

Anos	Disciplinas Leccionadas
1987-89	<ul style="list-style-type: none">▪ Química▪ Aplicações Frigoríficas
1988-89	<ul style="list-style-type: none">▪ Química Física I▪ Métodos de Análise
1989-91	<ul style="list-style-type: none">▪ Métodos de Análise
1991-93	<ul style="list-style-type: none">▪ Química Geral▪ Química Orgânica
1991-presente	<ul style="list-style-type: none">▪ Análise Química
1997-98	<ul style="list-style-type: none">▪ Avanços em Química Analítica
1998-99	<ul style="list-style-type: none">▪ Análise de Águas
1998-presente	<ul style="list-style-type: none">▪ Complementos de Química Analítica▪ Complementos de Análise Instrumental
2005-presente	<ul style="list-style-type: none">▪ ‘Food Industry and Water Quality’, European Joint Masters in Water and Coastal Management (http://www.ualg.pt/index1.html).
2005-06	<ul style="list-style-type: none">▪ Análise Instrumental

Supervisão de Projectos de Post-Graduação:

1995 : Co-supervisão do trabalho de Mestrado (MSc) “Degreening of Limes (*Citrus aurantifolia* cv Persian) During Storage”. Yasmin B. Nuthay, University of Humberside, Reino Unido.

Projectos:

2001 - 2003: “Melhoria da Qualidade de Hortofrutícolas Congelados: Novos Pré-Tratamentos e Abusos de Temperatura na Cadeia de Distribuição”. Projecto FCT POCTI/43624/BIO/2000, conjuntamente com a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (Coordenador) e a Universidade do Minho.

2003 - 2004: “Estudio de la Vida Útil de la Morcilla de León, Definición de los Principales Factores de Alteración y la Influencia del Tratamiento Térmico”. Universidad de León, juntamente com a University of Plymouth (Reino Unido).

2003 – 2005: “Desenvolvimento de uma Ferramenta Informática Capaz de Prever a Composição de Novas Receitas Sem Açúcar Para a Indústria Tradicional Portuguesa de Pastelaria”. Projecto FCT POCTI/49194/QUE/2002, conjuntamente com a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (Coordenador) e a Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto.

Conferências e Congressos:

Comunicações Orais:

- 1) **Figueira, A.C.O.L.; Martins, A.N.** (1993). “Qualidade da Produção de Citrinos”, 1º Congresso de Citricultura, Simpósio de Produção de Citrinos e Simpósio de Produção Integrada de Citrinos, Silves, Janeiro de 1993.
- 2) **Figueira, A.C.O.L.** (1994). “Prevention of Regreening in Citrus Fruits” (“Prevenção do Reverdecimento em Citrinos”). University of Humberside, Fevereiro de 1994.
- 3) **Figueira, A.C.O.L.** (2000). “Avaliação de Parâmetros Químicos de Laranjas da Variedade ‘Valencia Late’ Durante o Amadurecimento e Reverdecimento”. Congresso Nacional de Citricultura, Faro, 16 a 18 de Novembro.
- 4) **Figueira, A.C.O.L.** (2001). “Quality and Processing of Traditional Cured Sausages from ‘Monchique’: Towards Denomination of Origin Certification, Together with a Consortium of Local SME’s”. Seminário apresentado na Universidade de Plymouth em 12 de Setembro.
- 5) **Figueira, A.C.O.L.; Afonso, M.L.R.; Teixeira, M.C.** (2001). “Comparação de Métodos de Determinação de NaCl em Enchidos Tradicionais”. 3º Encontro Nacional de Química Analítica, Lisboa, Novembro de 2001.
- 6) Silva, S.; Sousa, C.F.C.; **Figueira, A.C.O.L.** (2005). Consumer Survey of Eating Habits in the Algarve Region: Potential Impact in Regional Sustainable Development. Second International Conference of the Consumer Citizenship Network, ‘Taking Responsibility’, Bratislava, 26 a 27 de Maio.
- 7) Mateo, J., **Figueira, A.C.**, Ramos, D.D., Sainz, R., Cabeza, E.A., González, R., Caro, I., Parra, V. and Beteta, O. and Zumalacárregui, J.M. (2006). Meat Product Processing in Ibero-America. International Conference on Traditional Food processing and Technological Innovation in the Peripheral Regions, 26 de Maio, Faro, Portugal (apresentação plenária).

- 8) Cavaco, T.M.G.; **Figueira**, A.C.O.L. (2006). Contribution Towards the Characterisation/Valorisation of Honey from the 'Sotavento Algarvio' Region. International Conference on Traditional Food processing and Technological Innovation in the Peripheral Regions, 26 de Maio, Faro, Portugal.

Posters:

- 1) **Figueira**, A.C.O.L.; Cavaleiro, J.; Neves, G.; Delgadillo, I.; Dillon, M.; Quantick, P. (1994). "Investigation Into Regreening of Citrus Fruits", Institute of Science and Technology Regional Conference, Sutton Bonnington, University of Nottingham, February of 1994.
- 2) **Figueira**, A.C.O.L.; Domingues, M.R.M.; Delgadillo, I.; Marques, M.G.O.S.; Correia, A.J.F.; Quantick, P.C. (1995). Estudo do Reverdecimento em Citrinos. 2nd Encontro de Espectrometria de Massa, Lisboa, Dezembro 1995.
- 3) Cruz, R.M.; Oliveira, S.R.; Fraqueza, G.; **Figueira**, A.C.; Silva, C.L.M.; Vieira, M.C. (2002). "Thermal Inactivation Kinetics of Peroxidase in Watercress (*Nasturtium officinale*). VI Simpósio Nacional e III Ibérico de Maturação e Pós-Colheita 2002, 2-5 Outubro de 2002, Madrid.
- 4) Pereira, J.A.; Fraqueza, G.; Esteves, E.; **Figueira**, A.C. (2003). "Contributo Para o Estudo da Caracterização Físico-química de Enchidos Tradicionais de Monchique" 6^o Encontro de Química de Alimentos da Sociedade Portuguesa de Química, Lisboa, Portugal, 22 a 25 de Junho.
- 5) Divinova, V.; Mucha, P.; Cruz, R.M.; Vieira, M.C.; **Figueira**, A.C. (2003). "Efeito da Temperatura de Armazenamento em Características Sensoriais de Agrião (*Nasturtium officinale* R. Br) em Molho". 6^o Encontro de Química de Alimentos da Sociedade Portuguesa de Química, Lisboa, Portugal, 22 a 25 de Junho.
- 6) Cruz, R.; Oliveira, S.R.; **Figueira**, A.C.; Silva, C.L.M.; Vieira, M.C. (2003). "Efeito dos Abusos de Temperatura na Cor de Agrião (*Nasturtium officinale*) Congelado ao Longo da Cadeia de Distribuição". 6^o Encontro de Química de Alimentos da Sociedade Portuguesa de Química, Lisboa, Portugal, 22 a 25 de Junho.
- 7) Cruz, R.M.; Oliveira, S.R.; **Figueira**, A.C.; Silva, C.L.M.; Vieira, M.C. (2003). "Effect of Temperature Abuses on the Quality of Frozen Watercress (*Nasturtium officinale*) During the Cold Chain. Annual Meeting of the Institute of Food Technologists & Food Expo (IFT 2003), Chicago, Illinois, USA, 12 a 16 de Julho.
- 8) Cruz, R.M.; Oliveira, S.R.; **Figueira**, A.C.; Silva, C.L.M.; Vieira, M.C. (2003). "Effect of Temperature Abuses on the Quality of Frozen Strawberry (*Fragaria ananassa*) During the Cold Chain. 12th World Food Congress – IUFoST, Chicago, Illinois, USA, 16 a 20 de Julho.
- 9) **Figueira**, A.C.; Vieira, M.C.; Cruz, R.M.; Divinova, V.; Mucha, P. (2003). "Effect of Storage Temperature on Color in Fresh Watercress (*Nasturtium officinale*)". 12th World Food Congress – IUFoST, Chicago, Illinois, USA, 16 a 20 de Julho.

- 10) **Figueira**, A.C.O.L.; Martins, M.A.G.N.; Dillon, M.; Quantick, P.; Delgadillo, I. (2004). "Changes in the Main Quality Indicators of 'Late Valencia' (*Citrus sinensis*) Oranges During Ripening and Regreening". Consumer Citizenship Network Conference: "Using, Choosing or Creating the Future?" UNESCO Headquarters, Paris, 1-2 de Março.
- 11) Esteves, E.; Pereira, S.; **Figueira**, A.C. (2006). Description of Honeys from Leeward Algarve (South Portugal) Using Sensory Analysis. International Conference on Traditional Food processing and Technological Innovation in the Peripheral Regions, 26 de Maio, Faro, Portugal.
- 12) Melo Soto, B.J.; Campos-Montiel, R.G.; Pimentel-González, D.J.; Caro-Canales, I.; Alfaro-Rodríguez, R.H.; Hernández-Chávez, J.F.; **Figueira**, Ana C.; Vernon-Carter, E. (2006). Digestibilidad in situ de Ensilados de Paja con Micelio de *Pleurotus ostreatus* com la Adición de Lactosuero Ácido. II Encuentro Académico Agroalimentario 2006, Universidad Autónoma del estado de Hidalgo, Tulancingo, Novembro 2006.
- 13) Cavaco, T.; Dunning, N.; **Figueira**, A.C. (2007). Contributo para a Caracterização da 'Água Mel', um Produto Tradicional Algarvio. 8º Encontro de Química dos Alimentos, Beja, 4 a 7 de Março, pp. 191-194.
- 14) Cavaco, T.; Ktenidou, C.; **Figueira**, A.C.O.L. (2007). Estudo da Actividade Antioxidante do Mel da Região do Sotavento Algarvio. 8º Encontro de Química dos Alimentos, Beja, 4 a 7 de Março, pp. 213.
- 15) Dunning, N.; Ktenidou, C.; Cavaco, T.; **Figueira**, A. C. (2007). Production and Preliminary Characterisation of a Honey Vinegar. 5th International Congress on Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement and Innovation in the Real World, 9-11 March, Thessaloniki, Greece. (aceite para apresentação sob a forma de poster).
- 16) Ktenidou, C.; Dunning, N.; Cavaco, T.; **Figueira**, A. C. (2007). Characterisation/ valorisation of "Água Mel" a Traditional Portuguese Product. 5th International Congress on Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement and Innovation in the Real World, 9-11 March, Thessaloniki, Greece. (aceite para apresentação sob a forma de poster).

Publicações:

Sem 'referee':

1. **Figueira**, A.C.O.L.; Taylor, K.D.A.; Barlow, P.J. (1990). "Elisa Determination in Aflatoxin Levels in Whole Nuts" Food and Agricultural Immunology, 2, 125-134.
2. **Figueira**, A.C.; Taylor, K.D.A.; Barlow, P.J.; Morgan, M.R.A. (1991). "Anomalous Aflatoxin B1 Recoveries from Whole Peanuts and Brazil Nuts Measured by Enzyme-linked Immunosorbent Assay". Food and Agricultural Immunology 3, 13-19.
3. **Figueira**, A.C.; Martins, A.N. (1994). Variação dos Principais Indicadores de Qualidade de Laranjas da Variedade 'Valencia Late' (D.João). Livro de Comunicações do 1º Congresso de Citricultura, Simpósio de Produção Integrada de Citrinos, Silves, Janeiro de 1993., pp.91-99.

4. **Figueira**, A.C.O.L.; Domingues, M.R.M.; Delgadillo, I.; Marques, M.G.O.S.; Correia, A.J.F.; Quantick, P.C. (1995). Estudo do Reverdecimento em Citrinos. Livro de Comunicações do 2º Encontro de Espectrometria de Massa, Lisboa, Dezembro 1995.
5. Marcelino, A.M.; **Figueira**, A.C.O.L. “Antioxidantes em Frutos e Vegetais”. *Tecnovisão*, 10, 35-37, (2000).
6. **Figueira**, A.C.O.L. (2000). “Variação de Parâmetros Físico-Químicos de Laranjas da Variedade ‘Valencia Late’ Durante o Amadurecimento e o Reverdecimento”. Livro de Comunicações do Congresso Nacional de Citricultura, Faro, 16 a 18 de Novembro.
7. **Figueira**, A.C.O.L.; Afonso, M.L.R.; Teixeira, M.C. (2001). “Comparação de Métodos de Determinação de NaCl em Enchidos Tradicionais” Livro de Comunicações do 3º Encontro Nacional de Química Analítica, Lisboa, 8 e 9 de Novembro.
8. Cruz, R.M.; Oliveira, S.R.; Fraqueza, G.; **Figueira**, A.C.; Silva, C.L.M.; Vieira, M.C. (2002). “Thermal Inactivation Kinetics of Peroxidase in Watercress (*Nasturtium officinale*). Book of Proceedings of the VI Simpósio Nacional e III Ibérico de Maturação e Pós-Colheita 2002, 2-5 Outubro de 2002, Madrid.
9. Mateo, J.; Zumalacárregui, J.M.; Caro, I.; Soto, I.; **Figueira**, A. (2005). Estabilidad de la mioglobina al tratamiento térmico de la carne y los preparados cárnicos frescos. *Industria Cárnica. Alimentación, equipos y tecnología*, 204, 53-56.

Com ‘referee’:

1. Osorio, M. T., Zumalacárregui, J. M., Bermejo, B., Lozano, A., **Figueira**, A. C., & Mateo, J. (2007). Effect of ewe’s milk versus milk-replacer rearing on mineral composition of suckling lamb meat and liver. *Small Ruminant Research*, 68, 296-302.
2. Osorio, M. T., Zumalacárregui, J. M., **Figueira**, A., & Mateo, J. (2007). Physicochemical properties of perirenal and omental fat from suckling lamb carcasses evaluated according to the type of milk source. *Small Ruminant Research*, in press.
3. Osorio, M. T., Zumalacárregui, J. M., **Figueira**, A., & Mateo, J. (2007). Fatty acid composition in subcutaneous, intermuscular and intramuscular fat deposits of suckling lamb meat. effect of milk source. *Small Ruminant Research*, in press.
4. Osorio, M. T., Zumalacárregui, J. M., Herrera, E. A. C., **Figueira**, A., & Mateo, J. (2007). Effect of the type of milk used for feeding suckling lambs on technological quality and volatile compounds of suckling lamb meat. *Small Ruminant Research*, submitted.
5. Caro, I., García, B., Palacios, S., **Figueira**, A.C., Soto, S. & Mateo, J. (2007). Physico-chemical Characteristics of Different Mexican Cheeses. *International Journal of Dairy Technology*, submitted.

6. Miguélez, E., Zumalacárregui, J.M., Osorio, T., **Figueira**, A.C., Fonseca, B., Mateo, J. (2007). Meat quality of suckling lambs protected by the PGI “*Lechazo de Castilla y León*” European quality label. *Journal of Food Composition and Analysis*, submitted.

Capítulo de Livro:

Mateo, J., **Figueira**, A.C., Ramos, D.D., Caro, I., Zumalacárregui, J.M. (2007). Traditional Meat Products in Ibero-american Countries: A Historical View. in: *Traditional Food Production Facing Sustainability: An European Challenge*. Maria Teresa de Noronha Vaz, Peter Nijkamp and Jean Louis Rastoin (Editors), Ashgate (aceite para publicação).