



O CONHECIMENTO AO SERVIÇO DA SOCIEDADE

Ana Costa Freitas
ELEIÇÃO DO REITOR 2014



<http://home.uevora.pt/~afreitas/>

CURRICULUM VITAE

ÍNDICE

DADOS PESSOAIS	4
FORMAÇÃO	4
ACADÉMICA	4
COMPLEMENTAR	4
ACTIVIDADES ANTERIORES	4
ACTIVIDADE EM CARGOS DE GESTÃO	5
ENQUANTO CONSELHEIRA NO GABINETE DE CONSELHEIROS POLITICOS DA COMISSAO EUROPEIA	5
RESPOSTA A CONSULTAS INTERSERVIÇOS	6
ORGANIZAÇÃO E PARTICIPAÇÃO EM REUNIÕES INTERNAS	6
REPRESENTAÇÕES	7
PUBLICAÇÕES	8
COMUNICAÇÕES ORAIS POR CONVITE	8
PARTICIPAÇÃO EM REUNIÕES INTERNACIONAIS	10
ENQUANTO VICE-REITORA	13
PARTICIPAÇÃO EM REUNIÕES INTERNACIONAIS	13
ORGANIZAÇÃO DE REUNIÕES	14
ACTIVIDADE CIENTÍFICA	14
DOMÍNIO DE ACTIVIDADE CIENTIFICA	14
DOMÍNIO DE ESPECIALIZAÇÃO	15
ACTUAIS INTERESSES DE INVESTIGAÇÃO	15

EXPERIÊNCIA NA ORIENTAÇÃO	15
DOUTORAMENTO	15
MESTRADO	15
ESTÁGIOS DE LICENCIATURA	16
PARTICIPAÇÃO EM PROJECTOS	16
PUBLICAÇÕES	16
TESES	16
LIVROS	17
AUTOR	17
EDITOR	17
CAPÍTULOS DE LIVROS	17
ARTIGOS EM REVISTAS COM ARBITRAGEM CIENTÍFICA	18
INTERNACIONAIS	18
NACIONAIS	22
PUBLICAÇÕES EM ACTAS DE ENCONTROS CIENTÍFICOS	23
COMUNICAÇÕES	27
ORAIS POR CONVITE	27
EM PAINEL	28
RELATÓRIOS	32
ORGANIZAÇÃO DE REUNIÕES	32
COMISSÕES E GRUPOS DE TRABALHO	33
LÍNGUAS	33

DADOS PESSOAIS

Nome: Ana Maria Ferreira da Silva da Costa Freitas

Morada: Courela das Mascarenhas cx 7 – 7005-754 S. Miguel de Machede

Telemóvel: 969734266

Mail: afreitas@uevora.pt

Data de Nascimento: 4 de Dezembro de 1954 **Nacionalidade:** Portuguesa

FORMAÇÃO

ACADÉMICA

2002 - AGREGAÇÃO, Técnicas Cromatográficas em Indústria Alimentar, Universidade de Évora, por Unanimidade

1988 - DOUTORAMENTO, Biotecnologia Alimentar, Universidade de Évora, Distinção e Louvor

1978 - LICENCIATURA, Agronomia, Instituto Superior de Agronomia, UTL, catorze valores

COMPLEMENTAR

Frequência do curso *On-line manager course* – promovido pela Direcção Geral de Recursos Humanos (DG HR) da Comissão Europeia – Bruxelas, 2011.

ACTIVIDADES ANTERIORES

2011 a 2013 Conselheira no Gabinete de Conselheiros Políticos do Presidente da Comissão Europeia, Comissão Europeia Bruxelas

2012 (Dezembro) a 2013 (Outubro) Membro do Conselho Geral da Universidade de <http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Évora

2006 a 2010 Vice-Reitora da Universidade de Évora com o pelouro Académico.

2005 a 2006 (três meses) Vice-Presidente do Conselho Científico da Universidade de Évora.

2004 a 2006 Vice-Presidente do Instituto de Ciências Agrárias Mediterrânicas, Universidade de Évora.

2004 a 2005 Vice-Presidente do Conselho Directivo da Área Departamental de Ciências Agrárias, Universidade de Évora.

2004 a 2006 Vice-Presidente do Conselho Científico da Área Departamental de Ciências Agrárias, Universidade de Évora.

2004 a 2006 Presidente do Departamento de Fitotecnia, Universidade de Évora.

2004 a 2006 Professora Associada com Agregação, Departamento de Fitotecnia, Universidade de Évora.

2002 a 2004 Professora Associada, Departamento de Fitotecnia - Universidade de Évora.

1999 a 2002 Coordenadora da linha de Investigação de Química Bio-Orgânica e Analítica da Área da Química do Centro de Química Fina e Biotecnologia (CQFB) da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa.

1998 a 2001 Consultora Científica da firma Dias de Sousa Lda. para a área cromatográfica.

1986 a 2002 Professora Auxiliar, Departamento de Química da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa.

ACTIVIDADE EM CARGOS DE GESTÃO

ENQUANTO CONSELHEIRA NA COMISSÃO EUROPEIA

Foi responsável, enquanto conselheira no gabinete de Conselheiros Políticos do

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Presidente da Comissão Europeia (BEPA), dos seguintes dossiers:

1. *Dossier* Ensino Superior e contactos com a DG Educação e Cultura (DG EAC)
2. Acumulou em Janeiro de 2012 o *dossier* do Ensino Superior com a Investigação ao integrar a equipa da *Chief Scientific Adviser* do Presidente da Comissão e passou a ter no portfólio os contactos com:
 - 2.1 Gabinete do Presidente da Comissão (incluindo participação nas reuniões diárias do gabinete);
 - 2.2 Conselho Técnico e Científico do Presidente da Comissão Europeia (*Science and Technology Advisory Board STAC*);
 - 2.3 Contactos com os gabinetes dos Comissários (e respectivas Direcções Gerais):
 - 2.2.1 Educação e Cultura (DG EAC);
 - 2.2.2 Agricultura (DG AGRI);
 - 2.2.3 Emprego (DG EMPL);
 - 2.2.4 Mercado (DG MARKT);
 - 2.3 Representações do Estados Membros;
 - 2.4 Parlamento Europeu incluído o STOA (*The Assessment of Scientific and Technological Policy Options for the European Parliament*);
 - 2.5 Conselho Europeu e Presidências rotativas do mesmo;
3. *Portfolio* Educação (incluindo *dossiers* de secundário e primários);
4. Países Africanos, do Caribe e Pacífico (ACP);
5. Questões de Género;
6. Contactos com o *European Group on Ethics* (BEPA- Gabinete dos Conselheiros Políticos do Presidente da Comissão Europeia);

RESPOSTA A CONSULTAS INTERSERVIÇOS

Respondeu às consultas Interserviços (e participou nas reuniões interserviços) dos seguintes comunicados produzidos pela DG Educação e Cultura (EAC):

1. *Modernization of Higher Education*;

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

2. *Developing a Youth on the Move card;*
3. *Erasmus for ALL;*
4. *Rethinking Education;*
5. *Internationalization of Higher Education;*
6. *Open up Education;*

ORGANIZAÇÃO E PARTICIPAÇÃO EM REUNIÕES INTERNAS

1. Encontro entre o Presidente da Comissão Europeia e cientistas Europeus com vista à constituição de um Conselho de Ciência e Tecnologia
 - a. Comissão Europeia, Bruxelas 6 de Junho de 2012;
2. Reuniões do Conselho de Ciência e Tecnologia do Presidente da Comissão
 - a. Comissão Europeia, Bruxelas, 27 de Fevereiro de 2013;
 - b. Comissão Europeia, Bruxelas, 10 de Abril de 2013;
 - c. Comissão Europeia, Bruxelas, 9 de Julho de 2013;
3. Workshop - *Raising European Commission awareness for systemic risks and global resilience*”, Comissão Europeia, Bruxelas 5 de Março de 2013.
4. Participou nas reuniões com o Parlamento Europeu com vista à criação de um Serviço de Ciência no Parlamento.
5. Duas reuniões entre a Comissão Permanente do CRUP e o Presidente da Comissão Europeia.
 - a. Lisboa, Portugal, Janeiro de 2012;
 - b. Lisboa, Portugal, Janeiro de 2013;

REPRESENTAÇÕES

Representou o Gabinete dos Conselheiros Políticos do Presidente da Comissão

Nas reuniões para discussão do documento que estabelece o *Strategic Implementation Plan* para o *European Innovation Partnership in Agriculture* e participou como representante da *Chief Scientific Adviser* na reunião final do *High Level Steering Group* (Foi *sherpa* da CSA).

Nas reuniões do *High Level Group on Education and Training Policies* no âmbito do Conselho Europeu para discussão do programa final ERASMUS for ALL (agora ERASMUS +).

PUBLICAÇÕES

Citizens for the XXIst Century in: Berlaymont Paper - N° 3 - October 2013: Science and Society, Time for a new deal (ed. by the Team of the Chief Scientific Adviser) edição Comissão Europeia BEPA.

COMUNICAÇÕES ORAIS POR CONVITE

Workshop on the final report “SEE Science Project”

Título: Policies Recommendations for Science Centers Implementation
Burgas, Bulgaria 23-25 de Setembro de 2013

Semana das Ciências Sociais

Organização AAUE

Título: *Consequências da crise na União Europeia*
Évora, Portugal 16 de Abril de 2013

Coimbra Group High-level Seminar

Research Policy in the light of “Horizon 2020”

Organizado em colaboração com Venice International University e University of Padova

Título: *Are we ready for the XXIst century*
Veneza, Itália 4-5 de Abril de 2013

International Conference on Teaching and Learning in Higher Education

Organização Departamento de Psicologia da Universidade de Évora

Título: *New Challenges in Higher Education Learning and Teaching*
Évora, Portugal 21 de Março de 2013

Mesa Redonda - *Barriers to Innovation*

Sustainable Agriculture Roundtable Series

Título: [Reconciling science and policy making](#)

Organizado por Eldman the Center

Bruxelas, Bélgica 27 de Novembro de 2012

Conferência *Improving Skills*

Organizado pela Comissão Europeia e a Presidência Cipriota

Membro do Painel: *Evidence from Secondary Analysis of International Surveys*
Limassol, Chipre 15 de Dezembro de 2012

Mesa Redonda *Regional and Peripheral Universities - What Role within the Europe 2020 Strategy?*

Organizado pelo Comité das Regiões

Chair do Painel - *Regional and Peripheral Universities: Student and Academic Recruitment, Financing and International Cooperation Perspectives*

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Bruxelas, Bélgica 25 de Outubro de 2012.

EUCYS 2012 awards e 2012 Intel Educator Academy EMEA.

Organizado pela Comissão Europeia e a Academia Intel

Título: *STEM policy in the EU*

Bratislava, Eslováquia 24-26 de Setembro de 2012

Collegio Universitario RUI – Organizado pela *European University College Association EUCA*

Membro do painel: *The contribution of the residential model of collegiate halls of residence to the new European student mobility programs*

Roma, Itália 13 de Julho de 2012.

Conferência Internacional: *Developing IBSE: New Issues*

Organizada em conjunto por IAP e ALLEA em colaboração com a *Finnish Academy of Science and Letters & Finland's Science Education Centre LUMA*

Plenária - *Our role on inventing the future*

Key note: *Science education - an engine for growth and jobs*

Helsínquia, Finlândia 30 Maio a 1 Junho de 2012.

EUNIS RECTORS *Conference*

Título: *How can technology improve communication between universities and national and international bodies? The EU policy tools*

Praga, República Checa 24-27 de Maio de 2012

Conferência Anual da *European University College Association EUCA*

Título: *EU policy for higher education*

Bruxelas, Bélgica 3 de Maio de 2012

University of Boras em representação do BEPA e da CSA

Título: *Promoting the European Dimension in Research,*

Bruxelas, Bélgica 21 de Março de 2012

Seminário “Especialização Inteligente”

Organizado pela Comissão Europeia em colaboração com a Universidade de Évora

Título: O novo Programa Quadro para a Educação: a Modernização das Universidades

Évora, Portugal 7 de Fevereiro de 2012

Conference on the Modernization of Higher Education

Organizada pela Comissão Europeia e a Presidência Polaca

Membro do Painel - *Debate on Communication with stakeholders, experts and policy makers*

Sopot, Polónia 23-25 de Outubro de 2011

Volunteering and Civil Construction of Europe

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Organização *European University College Association EUCA*

Título: *Modernization of higher education in Europe: what challenges do we face*
Madrid, Espanha 7 de Outubro de 2011

European University College Association - EUCA Summer School

Título: *Education at the center of Europa 2020 agenda*
University of Cambridge
Cambridge, Reino Unido 14-15 de Setembro de 2011

PARTICIPAÇÃO EM REUNIÕES

Creating markets from research results

Organizado pelo *European Patent Office*
Munique, Alemanha 6-7 de maio de 2013

EU Innovation in a Changing World

European Parliament Seminar of European Ideas Network - EIN Working Group on Innovation
Bruxelas, Bélgica 30 de Janeiro de 2013

Opening up Education through Technologies

Conferência dos Ministro de Educação
Coorganizado pelo Governo Norueguês e a Presidência Cipriota
Oslo, Noruega 9-11 de Dezembro de 2012

Sustainable growth in the European Union - the role of education and training

Bruxelas, Bélgica 13 de Novembro 2012

Regional and Peripheral Universities - What Role within the Europe 2020 Strategy?

EUA (*European University Association*) mesa redonda
Bruxelas, Bélgica 25 de Outubro de 2012

European Education and Training Youth Forum 2012

Organização, Comissão Europeia, DG Educação e Cultura
Bruxelas, Bélgica 18-19 de Outubro de 2012

Innovation Summit

Organização, Comissão Europeia, DG Investigação e Inovação
Bruxelas, Bélgica 2 de Outubro de 2012

EEB conference – Renewing Europe's Commitment to sustainable development in the aftermath of Rio +20

Bruxelas, Bélgica 1 de Outubro de 2012

Modernization Higher Education through soft skills
University Club Foundation
Bruxelas, Bélgica 27 de Setembro de 2012

Scientific Support to EU Decision-Making
Joint Research Center JRC - Eurostat Seminar
Ispra, Itália 17-18 de Setembro de 2012

Horizon 2020 and the future of European research
Organização, Comissão Europeia, DG Investigação e Inovação
Bruxelas, Bélgica 21 de Junho de 2012

Transforming regional economies
Organização, Comissão Europeia, DG para a Política Regional (DG-REGIO)
Bruxelas, Bélgica 15 de Junho de 2012

Science-based policy advise to the EU
Conferência na representação do *Free State of Bavaria* junto da Comissão
Bruxelas, Bélgica 7 de Maio de 2012

Reunião dos Ministros de Bolonha
Bucareste, Roménia 25-27 de Abril de 2012

Seminário em Lisboa "Especialização Inteligente"
Organização, Direcção-Geral para a Política Regional (DG Regio) da Comissão Europeia, com o apoio do Observatório do QREN.
Chair na sessão: *Smart Specialisation to boost National and Regional economies in long term*
Lisboa, Portugal 19 de Abril de 2012

Hearing on Horizon 2020: The Framework Programme for Research and Innovation
Parlamento Europeu
Bruxelas, Bélgica 20 de Março de 2012

State of play of DG EAC policies on higher education, EIT and innovation, "Erasmus for All"
Organização, Comissão Europeia, DG Educação e Cultura
Bruxelas, Bélgica 13 de Março de 2012

The European Commission's Equal Opportunities Strategy 2010 -2014: "Making it happen"
Bruxelas, Bélgica 8 de Março de 2012

Joint Workshop on the "Knowledge Triangle"
Co-organizado pela DG EAC – CESAER (Comissão Europeia)
Bruxelas, Bélgica 9 de Março de 2012

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Expanding access to published research: The Fitch Report
Co-organizado pela *Royal Academy* e *The Foundation for Science and Technology*
Londres, Reino Unido 6 de Março de 2012

ERC Conference: 5 Years of Excellent IDEAS
Organização, European Research Council
Bruxelas, Bélgica 29 de Abril de 2012

European Research Area Conference
Comissão Europeia, DG Investigação e Inovação
Bruxelas, Bélgica 30 de Janeiro de 2012

European Economic Governance in an International Context
Jean Monnet Global Conference
Bruxelas, Bélgica 24 de Novembro de 2011

Globalization of Innovation: impacts of networks, globalization and their Interaction with EU strategies
Comissão Europeia, DG Investigação e Inovação
Bruxelas, Bélgica 9 de Dezembro de 2011

The EU Smart Specialization Strategy (S3) Initiative- Understanding the role of Universities
Organização, ESMU
Bruxelas, Bélgica 1 de Dezembro de 2011

New skills for new jobs
Organização, Comissão Europeia, DG Educação e Cultura
Bruxelas, Bélgica 19 de Novembro de 2011

The use of Science in Policy-Making
Organização, *the free State of Bavaria*
Bruxelas, Bélgica 7 de Novembro de 2011

The 2011 Innovation summit
Comissão Europeia, DG Investigação e Inovação
Bruxelas, Bélgica 6 de Outubro de 2011

Examining quality culture in higher education institutions
Organização EUA (*European University Association*) em colaboração com a Presidência Polaca do Conselho da Europa
Bruxelas, Bélgica 16 de Setembro de 2011

Education at a Glance 2011: OECD Indicators
Lançamento do Relatório da OCDE
Bruxelas, Bélgica 13 de Setembro de 2011

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Review of International Rankings

Apresentação do Estudo EUA (*European University Association*)

Bruxelas, Bélgica 17 de Junho de 2011

Evolutions in the Southern Mediterranean: implications for the European Union

Jean Monet Seminar

Bruxelas, Bélgica 30-31 de Maio de 2011

ENQUANTO VICE REITORA

Enquanto Vice-reitora na Universidade de Évora teve a tutela dos Serviços Académicos e da Biblioteca Central.

Foi responsável pela aplicação do Dec. Lei 74/2006 (adequação a “Bolonha”).

Integrou a Comissão que fez a 1ª alteração dos Estatutos para aplicação do Regime Jurídico das Instituições de Ensino Superior - RJIES.

Foi relatora do relatório de auto-avaliação elaborado na sequência da visita de *follow-up* da European University Association em Fevereiro de 2010.

Foi membro do Conselho de Gestão da Universidade de Évora.

Foi responsável pela Empresa de Gestão das Herdades Experimentais (ZEA) desde a sua criação em 2009.

PARTICIPAÇÃO EM REUNIÕES

Comunicação oral: *Can PhD enhance students employability*

Second EUA-CDE Annual Meeting

University of Lausanne, Switzerland, 4-5 de Junho de 2009

GOVERNANCE

1ª Conferência Modern

Organização, *MODERN European platform in higher education modernization*.
Bruxelas, Bélgica, Junho de 2009.

Convenção da *European University Association* (EUA)

Praga, República Checa 18-21 de Março de 2009

Enhancing of Supervision: Professional Development and Assessment of Supervisors

Workshop organizada pela EUA-Council for Doctoral Education (CDE)

Imperial College, Londres, UK, 8-9 de Janeiro de 2009.

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

EUA Council for Doctoral Education Launch Conference,
University of Lausanne, Switzerland, 1-3 de Junho de 2008

Towards Financially Sustainable Higher Education Institutions,
EUA Experts Conference
Bruxelas, Bélgica, 7-8 de Fevereiro de 2008.

Responsible Partnering Special Conference
Organizado pela EUA
Lisboa, Portugal, 3-4 de Dezembro de 2007

Doctoral Programmes
Organizado pela EUA
Bruxelas, Bélgica, 11-12 de Outubro de 2007

Europe's universities beyond 2010 - diversity with a common purpose
4th EUA Convention of Higher Education Institutions
Lisboa, Portugal, 29-31 de Março de 2007

ORGANIZAÇÃO DE REUNIÕES

Seminário: Universidade e Formação: desafios e novos rumos
Organizada no âmbito da Comissão especializada do CRUP para a Educação o seminário
Universidade de Évora Maio de 2009

ACTIVIDADE CIENTÍFICA

DOMÍNIO DE ACTIVIDADE

Análise e Tecnologia Alimentar. Análise Instrumental por Cromatografia nomeadamente gasosa e líquida de alta resolução, bem como as técnicas hífenadas com Espectrometria de massa. Especial enfoque na avaliação do impacto dos compostos do aroma (identificação e quantificação) com os aromas identificados em painéis sensoriais. Uso de cromatografia enantioselectiva e impacto sensorial de enantiómeros. Influência do excesso enantiomérico no impacto sensorial. Matrizes mais estudadas vinhos, azeite e produtos lácteos.

DOMÍNIO DE ESPECIALIZAÇÃO

Cromatografia; Análise Sensorial; Cromatografia enantioselectiva e multidimensional; Análise de aromas.

ACTUAIS INTERESSES DE INVESTIGAÇÃO

Investigação especialmente dirigida para a análise de vinhos e azeites principalmente identificação de compostos presentes no extracto do aroma e determinação da relação existente entre os compostos químicos e o impacto sensorial dos mesmos.

Identificação de enantiómeros, determinação do excesso enantiomérico utilizando cromatografia enantioselectiva. Aplicação da quiralidade na determinação da genuinidade e na detecção de fraudes. Limites de detecção e detecção olfactiva de enantiómeros. Relação com o aroma dos produtos alimentares. Utilização de Cromatografia multidimensional compreensiva.

EXPERIENCIA NA ORIENTAÇÃO

DOCTORAMENTO

Luís Maria Pestana Torres Vaz-Freire, Dezembro de 2008. Aprovado com distinção e louvor, Universidade de Évora grau em Eng.ª Alimentar.

Laila Hasser Ribeiro, co-orientação, FCT/UNL, grau em Química Orgânica Fundamental.

MESTRADO

Maria Giraldes Pietra Torres, em 2004/2005- Determinação e identificação dos compostos voláteis no queijo de Évora. Universidade de Évora

Luís Maria Pestana Torres Vaz-Freire, 2001/2002- Aplicação de técnicas de análise à determinação de voláteis em vinhos por GC e GCMS – SPME, SDE, comparação de limites de detecção. Mestrado em Tecnologia Alimentar, Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia em Tecnologia Alimentar UNL/FCT.

Luz Catarina Neves Fernandes, 2001/2002 – Aplicação de técnicas de cromatografia de gás e HPLC ao estudo da Caracterização Volátil de vinhos com Fermentação Maloláctica..

Andreia Bento das Neves Cruz 1999 - Estudo do aroma de azeites virgens com um nariz electrónico: o aroma scanner, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos,

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Universidade Técnica de Lisboa Instituto Superior de Agronomia. Co-orientação, Orientador Principal, J.M.B.Gouveia (ISA/UTL).

ESTÁGIOS DE LICENCIATURA

Carla Parreira, ISA 1997 Caracterização de cafés utilizando olfactoscopia, comparação com cromatografia de gás/espectrometria de massa, classificação final 19 valores.

Alice Isabel Mosca, U. Évora, 1994 Composição química do aroma de cafés e sua correlação com origem e controlo de qualidade classificação final 19 valores.

Manuel Rego Duarte, U. Évora, 1994 Métodos de controlo de qualidade de carnes classificação final 16 valores.

Actualmente orienta estágios de licenciatura nas áreas de Enologia, Produção de queijos e controlo de qualidade e caracterização de azeites.

PARTICIPAÇÃO EM PROJECTOS

Membro do Projecto POCI/AGR 56771/2004. Leveduras produtoras de fenóis voláteis. Uma grande preocupação na industria dos vinhos que necessita de ser compreendida. IP: Manuel Malfeito Ferreira. ISA / UE / UNL / (2005 – 2008).

Investigador responsável -POCI/AGR/55432/2004 -Chemical and sensorial characterization of malolactic fermentation impact in wines.

Investigador responsável - Projecto AGRO "Caracterização electrónica do aroma de azeites DOP- Influência da tecnologia e da maturação na qualidade do azeite" inicio Novembro 2003.

Investigador responsável - Praxis P/AGR/11116/98 – “Autenticidade de Produtos Naturais Portugueses.

Investigador responsável -Projecto JNICT PBIC/C/CEN/1041/92 – “Composição química de aromas de cafés”.

Participou e colaborou ainda em vários outros projectos no âmbito da FCT e AGRO

PUBLICAÇÕES CIENTÍFICAS

TESE

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Perfil de Aminoácidos livres como parâmetro enológico para caracterização de vinhos elementares alentejanos em função da casta de origem, Dissertação de Doutoramento, Universidade de Évora 1988.

LIVROS

AUTOR

Introdução à Cromatografia Gás-líquido de Alta Resolução, co-autoria com H. J. Chaves das Neves, Edição DIAS de SOUSA LDA, 1996.

EDITOR

Livro de actas do 4º Encontro Nacional de Cromatografia, Editores A.M. Ludovice, J.M. Nogueira, M.D.R. Gomes da Silva, SPQ, Dezembro, 2005.

Livro de actas do 3º Encontro Nacional de Cromatografia, Editores **A.M. Ludovice**, J.M. Nogueira, M.D.R. Gomes da Silva, SPQ, Dezembro, 2003.

Livro de actas do 2º Encontro Nacional de Cromatografia, Editores **A.M. Ludovice**, J.M. Nogueira, M.D.R. Gomes da Silva, SPQ, Dezembro, 2001.

Livro de actas do 1º Encontro Nacional de Cromatografia, Editores **A.M. Ludovice**, J.M. Nogueira, M.D.R. Gomes da Silva, SPQ, Dezembro, 1999.

CAPÍTULO DE LIVROS

Sampling and sample preparation techniques for the determination of volatile components in grape juice, wine and alcoholic beverages. In Comprehensive Sampling and Sample Preparation. Volume 4. Eds; Elsevier, Academic Press: Oxford, UK, pp 27, 41, 2012. ISBN: 9780123813732

Olive oil composition: volatiles compounds pp17- 46 In Olive Oil - Constituents, Quality, Health Properties and Bioconversions, p 510, ISBN 978-953-307-921-9. Edited by Prof. Boskou Dimitrios; Publisher Intech, Publication date: February 2012, Subject: Life Sciences ISBN 978-953-307-921-9

Gas chromatography in analysis of compounds released from wood into wine pp 185-298 In Advanced Gas Chromatography - Progress in Agricultural, Biomedical and Industrial Applications, p 460. ISBN 978-953-51-0298-4 Edited by Prof. Mustafa Ali Mohd; Publisher Intech, Publication date: March 2012, Subject: Analytical Chemistry.

INTERNACIONAIS

Phenolic Compounds Released From Oak, Cherry, Chestnut and Robinia.

Bruno Soares, Raquel Garcia

Ana Maria Costa Freitas, Maria João Cabrita

Ciência e Técnica Vitivinícola / Journal of Viticulture and Enology, (2012), 27, 17-26.

Phenolic and furanic compounds of Portuguese chestnut and French, American and Portuguese oak wood chips

Raquel Garcia, Bruno Soares, Cristina Barrocas Dias, **Ana Maria Costa Freitas** e Maria João Cabrita

European Food Research and Technology (2012) 235:457–467

Multivariate statistical approaches for wine classification based on low molecular weight phenolic compounds

M^a.J. Cabrita, J. Aires-de-Sousa, M.D.R. Gomes da Silva, F. Rei; **A.M^a. Costa Freitas**

Australian Journal of Grape and Wine Research, 18 (2012): 138-146

The conversion of hydroxycinnamic acids into volatile phenols (in a synthetic media and in red wine) by Dekkera bruxellensis

Maria João Cabrita, Vera Palma, Raquel Patão, **Ana Maria Costa Freitas**

Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 32(1): 1-6, jan.-mar. 2012

Application of Molecularly Imprinted Polymers for the analysis of pesticide residues in food- a highly selective and innovative approach

Raquel Garcia, Maria João Cabrita, **Ana Maria Costa Freitas**

American Journal of Analytical Chemistry, 2 (2011): 16-25

Sensorial analysis and electronic aroma detection to compare olive oils produced by different extraction methods

Vaz Freire, Luis; Cabrita, Maria João; Gomes da Silva, Marco; **Freitas, Ana Maria**
Grasas e Azeites. 62, 4, 428-435(2011).

The Impact of the Malolactic Fermentation in the Volatile Composition of Trincadeira Wine Variety

M^a Pietra Torres, M^a. J. Cabrita, M. D. R. Gomes da Silva, V. Palma, e **A. M^a. Costa Freitas**.

Journal of Food Biochemistry 35, 3, 898-913 (2011).

Phenolic Acids, Phenolic Aldehydes And Furanic Derivatives In Oak Chips: American vs French Oaks

M. J. Cabrita; C. Barrocas Dias; **A. M. Costa Freitas**

South African Journal of Enology And Viticulture, 2011, 32, 204-210.

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Multivariate statistical approaches for wine classification based on low molecular weight phenolic compounds

Cabrita, Maria João; J.M. Aires de Sousa; Gomes da Silva, Marco; Rei, F.; **Freitas, Ana Maria.**

Australian Journal of Grape and Wine Research, 2012, 18 138-146.

Comprehensive Two-Dimensional Gas Chromatography for Fingerprint Pattern Recognition in Olive Oils Produced by two Different Techniques in Portuguese Olive Varieties Galega Vulgar, Cobrançosa e Carrasquenha”

Luís T. Vaz-Freire, Marco D.R. Gomes da Silva, **Ana M. Costa Freitas,**
Anal. Chim. Acta, 633, 263-270, 2009.

The use of Headspace Solid Phase Microextraction for Characterization of Volatile Compounds in Olive Oil Matrices

Laila H. Ribeiro, **Ana M. Costa Freitas,** Marco D.R. Gomes da Silva,
Talanta, 77, 110-117, 2008.

Analytical characteristics of olive oils produced by two different extraction techniques, in the Portuguese olive variety "Galega Vulgar

L. Vaz Freire, J. M. Gouveia, **A. M. Costa Freitas**
Grasas e Aceites, 59, 260-266, 2008.

Impact of malolactic fermentation on low molecular weight phenolic compounds

M. J. Cabrita, Raquel Patão, V. Palma and **A. M. Costa Freitas,**
Talanta, 74 (2008) 1281–1286.

Aroma compounds in varietal wines from Alentejo, Portugal

M^a João Cabrita, **A. M. Costa Freitas,** Olga Laureano, Daniela Borsa, Rocco Di Stefano,

Journal of Food Composition and Analysis 20 (2007) 375-390.

Glycosidic aroma compounds of some portuguese grape cultivars

M. J. B. Cabrita, O. Laureano, Di stefano e **A. M. Costa Freitas,**
J. Sci.of Food and Agric.2006, 86, 922-931.

Different multidimensional chromatographic approaches applied to the study of Wine Malolactic Fermentation

L. Fernandes, A. M. Relva, M.D. R. Gomes da Silva e **A. M. Costa Freitas,**
Journal of Chromatography A, 2003, 995, 161-169.

Comparison of two SPME fibers for differentiation of coffee by analysis of volatile compounds

A. M. Costa Freitas, C. Parreira e L. Vilas Boas
Chromatographia, 2001, 54, 547-652.

Optimization of Solid Phase Microextraction analysis of aroma compounds in a Portuguese Muscatel wine

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

L. M. T. Vaz Freire, A. M. Relva e **A. M. Costa Freitas**,
J. Microcolumn Separation, 2001, 13, 236-242.

The use of an electronic sensing device to assess coffee differentiation. Comparison with SPME gas chromatography-mass spectrometry aroma patterns

A. M. Costa Freitas, C. Parreira e L. Vilas Boas,
J. Food Comp. And Analysis, 2001, 14, 513-522.

Coffee geographic origin-an aid to coffee differentiation

A. M. Costa Freitas e A. I. Mosca,
Food Research International 1999, 32, 565.

Comparative study of the aromas of Hypericum L. species from Portugal using olfactoscopy

T. Nogueira, F. Duarte, R. Tavares, M. J. Marcelo Curto, J. Capelo e **A. M. Costa Freitas**,
J. of Food and Flavours, 1999, 14, 195.

Recovery of amino acids from resin and silica bonded cation exchangers in sample preparation for HRGC

Z. Braga de Moraes, **A. M. P. Vasconcelos** e H. J. Chaves das Neves,
J. High Res. Chrom., 1994, 17, 735.

Correlation of free amino acids profiles in elementary wines with grape variety by pattern recognition methods

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos** e J. P. Noronha,
Amino Acids, 1993, 5, 179.

Capillary Gas Chromatography of tert-butyldimethylsilyl amino acids with PTV injection

A. M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves,
J. High Res. Chrom., 1991, 14, 613.

High resolution gas chromatography of tert-butyldimethylsilyl amino acids

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos** e J. P. Noronha,
Amino Acids, 1991, 1, 177.

On the application of supercritical fluid extraction to the deacidification of Olive oils

M. Gonçalves, **A.M. P. Vasconcelos**, H. J. Chaves das Neves, E. J. S. Gomes de Azevedo e M. Nunes da Ponte,
J. Am. Oil Chem. Ass. 1991, 68, 474.

Racemization of wine free amino acids as a function of bottling age

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos** e M. L. Costa,
in Alan Riss (ed.) Chirality and Biological Activity, 1990, 137.

HRGC of wine free amino acids as a tool for elementary wine characterization

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

A. M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves,
J. High Res. Chrom., 1990, 13, 494.

A simple and rapid method for the study of triglyceride fatty acid profiles in human serum by capillary gas chromatography

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos** e O. Vasconcelos,
J. High Res. Chrom., 1990, 13, 520.

Characterization of fatty oils by pattern recognition of triglycerides profiles

H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**,
J. High Res. Chrom., 1989, 12, 226.

Amino acid profiling using HRGC-FTIR of tert-butyldimethylsilyl derivatives,

H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**,
Chromatographia, 1989, 27, 233.

Use of computerized pattern recognition of triglyceride profiles in monitoring SCF-CO₂ extraction of fatty oils

A.M. P. Vasconcelos, M. Gonçalves, E. J. S. Gomes de Azevedo, M. Nunes da Ponte e H. J. Chaves das Neves,
J. High Res. Chrom., 1989, 12, 244.

Characterization of elementary wines of vitis vinifera varieties by pattern recognition of free amino acids profiles

H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**,
J. Agric. Food Chem. 1989, 37, 931.

Capillary gas chromatography of amino acids as the tert-butyldimethylsilyl derivatives in the analysis of serum amino acids in metabolic diseases

H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**,
J. High Res. Chrom., 1988, 11, 12.

Capillary gas chromatography of amino acids including asparagine and glutamine: sensitive GC/MS and specific SIM-GC-MS detection of the N,O (S) tert-butyldimethylsilyl derivatives

H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**,
J. of Chromatography, 1987, 392, 249.

Characterization of Sacharomyces sp. Through the determination of amino acid profiles by capillary gas chromatography,

A. M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves,
J. High Res. Chrom., 1985, 8, 547.

Amino acid and sugar content of the nectary exudate from Limodorum Abortivum (Orchidaceae). Comparison with Epipactis Atropurpurea nectar composition

M. S. S. Pais, **A. M. P. Vasconcelos** e H. J. Chaves das Neves,
Apidologie, 1986, 17, 125.

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

NACIONAIS

Micro-oxigenação aplicada a vinhos tintos

Bicho, V.; Cabrita, M.J.; **Freitas, A.M.C.**

Enologia, nº43/44, p.9-14 (2004).

O Nariz Electrónico e a Análise Sensorial dos Azeites Virgens,

A. B. N. Cruz, **A. M. Costa Freitas** e J. M. Baptista Gouveia,

Revista de Ciências Agrárias, 1998, XXI (1,2,3 e 4): 295-301.

Aplicação de técnicas de análise multivarietal no reconhecimento de vinhos elementares

A.M. P. Vasconcelos,

Boletim da Sociedade Portuguesa de Química, 1994, 55, 47.

Importância da rotina de controlo de colunas capilares em cromatografia gás-líquido de alta eficiência (HRGC): aplicação do teste de Grob

H.J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos,**

Rev. Port. De Quím. 1989, 31, 68.

Estudo da biodisponibilidade de três formulações de Diltiazem

H.J. Chaves das Neves, J. S. Marques Vital, **A. M. P. Vasconcelos,** M. D. R. Gomes da Silva, P. Alves, A. Santana e M. P. Rocha,

Rev. Port. Cardiol. 1989, 8, 521.

Contribuição para o estudo do aroma em vinhos tintos envelhecidos em madeira de carvalho

M.C. Clímaco, A. P. Belchior, **A. M. P. Vasconcelos** e R. M. Belchior,

Ciência e Téc. Vitiv., 1988, 7, 19.

Aminoácidos livres e aminoácidos totais como potenciais parâmetros de caracterização enológica-estudo comparativo em colheitas provenientes da casta Roupeiro

A.M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves,

Ciência e Téc. Vitiv., 1985, 4, 41.

Separação e análise quantitativa de aminoácidos por cromatografia gás-líquido. Ésteres N-etoxicarbonil isopropílicos e ésteres N-etoxicarbonil-O(S)-trimetilsilil isopropílicos

H.J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos,**

Rev. Port. De Quím., 1983, 25, 184.

PUBLICAÇÕES EM ACTAS DE ENCONTROS CIENTÍFICOS

Volatile phenols and their precursors in a model solution and in red wine,

M.J. Cabrita, R. Patão, V. Palma, **A.M. Costa Freitas**

32th International Symposium on Capillary Chromatography. Riva del Garda, Italy
May 26-30, 2008.

Comprehensive two-dimensional gas chromatography for fingerprinting pattern recognition through 8 bit images in olive oils produced by two different techniques in Portuguese olive oil varieties Galega vulgar, Cobrançosa and Carrasquenha,

Vaz-Freire Luis, Silva Marco, **Ana Freitas,**

32nd International Symposium on Capillary Chromatography and 5th GCxGC Symposium, Riva del Garda, Itália, Maio, 2008.

Application of GC X GC for fingerprinting pattern recognition in olive oils produced by two different techniques in Portuguese olive varieties,

L. M. Torres Vaz-Freire, M.D.R. Gomes da Silva, J. Gouveia, **A. M. Costa Freitas,**

5º Encontro Nacional de Cromatografia, Aveiro, Portugal, Dezembro, 2007.

Determinação de ácidos fenólicos em vinhos tintos antes e depois da fermentação maloláctica

Cabrita, M.J., Torres, M.; Palma, V. **Costa Freitas, A.M.**

(2007) 7º Encontro de Química dos Alimentos. Beja Portugal.

Fermentação Maloláctica – Inoculação de culturas de arranque

Torres, M., Cabrita, M.J., Palma, V., **Costa Freitas, A.M.;**

(2007) 7º Encontro de Química dos Alimentos. Beja Portugal.

Impacto da fermentação maloláctica nos compostos fenólicos não flavonóides num vinho tinto

Cabrita, M.J.; Torres, M.; Palma, V., E. Alves; R. Patão, **Costa Freitas, A.M.**

7º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo. Évora, Portugal (2007).

Aroma Compounds which differentiates, fruity, bitter, fusty and mouldy sensorial attributes in olive oil samples,

L.H. Ribeiro, **A.M. Costa Freitas,** J.M.B. Gouveia, M.D.R. Gomes da Silva,

29th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda, Itália, Maio/Junho, 2006.

Controlling wine malolactic fermentation: low molecular weight phenolic compounds

Cabrita, M.J., Torres, M., **Costa Freitas, A.M.**

29th International Symposium on Capillary Chromatography. Riva del Garda, Italy.
May 29-June, 2006.

Compostos do aroma de fermentação em vinhos tintos: uma metodologia

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Torres, M^a; **Freitas, A.C.**; Cabrita, M.J., 4^o Encontro Nacional de Cromatografia. 12-14 Dezembro, Évora. Portugal (2005).

Study of Volatile Compounds in Olive Oil Samples to Characterize "Tulha" Attribute"
Laila H. Ribeiro; **A. M. Costa Freitas**; J. M. Baptista Gouveia; M. D. R. Gomes da Silva,
27th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda, Itália,
Maio/Junho, 2004.

Sensorial Impact of Compounds Formed During Malolactic Fermentation of Portuguese Red Wines

L. Fernandes, C. Mendes, A. Relva, M.J. Cabrita, M.D.R. Gomes da Silva, **A.M. Costa Freitas**

27th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda, Itália,
Maio/Junho, 2004.

Influência de dois tipos de vinificação na extracção de antocianinas monoméricas e na cor em vinhos de três castas tintas

Barroso, M.; Cabrita, M.J.; **Freitas, A.C.**

(2004) 6^o Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, 26-28 Maio, Évora, Portugal, vol. 2 pp164.

Microoxigenação aplicada a vinhos tintos

Bicho, V.; Cabrita, M.J.; **Freitas, A.C.**

(2004) 6^o Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, 26-28 Maio, Évora, Portugal, vol. 2 pp140.

Estudo da evolução das antocianinas monoméricas e da cor ao longo da fermentação do vinho tinto

Costeira, D.; Cabrita, M.J.; **Freitas, A.C.**

(2004). 6^o Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, 26-28 Maio, Évora, Portugal, vol. 2 pp203.

Influence of irrigation and number of clusters per plant in monomeric anthocyanins content of grapes and wines from tinta caiada variety

Cabrita, M.J., Maia, R., Laureano, P., **Costa Freitas, A.M.**,

25th International Symposium on Capillary Gas Chromatography, Riva del Garda Itália Maio 2002 (published in CD-ROM).

A quiralidade e o aroma em enologia,

L. Fernandes, **A.M. Costa Freitas**, M. Silva e A. Relva

3^o Encontro Nacional de Cromatografia, Lisboa, Portugal, 16 a 17 de Dezembro, 2003.

Study of volatile compounds in olive oil samples to characterize four different sensorial attributes

Laila H. Ribeiro, **A.M. Costa Freitas**, J.M. Baptista Gouveia, M.D.R. Gomes da Silva,

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

3º Encontro Nacional de Cromatografia, Lisboa, Portugal, 16 a 17 de Dezembro, 2003.

Odour Threshold of some olive oil aroma compounds

Laila H. Ribeiro, **A.M. Costa Freitas**, J.M. Baptista Gouveia, M.D.R. Gomes da Silva, 6º Encontro de Química de Alimentos, Lisboa, Portugal, 22 a 25 de Junho, 2003.

Multidimensional analysis of wine extracts to evaluate changes on the enantiomeric ratio of chiral volatile compounds during malolactic fermentation in portuguese wines

L. Fernandes, A. Relva, **A. M. Costa Freitas** e M. D. Gomes da Silva
25th International Symposium on Capillary Gas Chromatography, Riva del Garda Itália Maio 2002 (published in CD-ROM).

Headspace solidphase microextraction at nonequilibrium conditions for the characterization of olive oil volatiles

Laila H. Ribeiro, **A. M. Costa Freitas** e M. D. R. Gomes da Silva
25th International Symposium on Capillary Gas Chromatography, Riva del Garda Itália Maio 2002 (published in CD-ROM).

Detection limits a limitation for trace analysis of wine compounds

L. M. T. Vaz-Freire, A. Relva e **A. M. Costa Freitas**
25th International Symposium on Capillary Gas Chromatography, Riva del Garda Itália Maio 2002 (published in CD-ROM).

Modified carbon adsorbents for selective extraction of flavor compounds responsible for the Olive Oil green attributes

A.M. Costa Freitas, M. D. R. Gomes da Silva, J. Vital, I. F. Fonseca, A. Teixeira, S. Farinha, P. Cardoso and L. Ribeiro
24th International Symposium on Capillary Gas Chromatography, Las Vegas, USA, Maio 2001 (published in CD-ROM).

Development of a Purge&Trap Isolation Method for Volatile Compounds Determination in Portuguese Olive Oil

Laila Ribeiro, M. D. R. Gomes da Silva, e **A. M. Costa Freitas**
23rd International Symposium on Capillary Gas Chromatography, Riva del Garda Itália Maio 2000 (published in CD-ROM).

Optimization of Solid Phase Microextraction Analysis of Aroma. Compounds in a Portuguese Muscatel Wine

Luís M.T. Vaz-Freire, A.M. Relva, e **A.M. Costa Freitas**
23rd International Symposium on Capillary Gas Chromatography, Riva del Garda Itália Maio 2000 (published in CD-ROM).

Malolactic Fermentation versus Wine Aroma

L.Fernandes, A. M. Relva, e **A. M. Costa Freitas**,

23rd International Symposium on Capillary Gas Chromatography, Riva del Garda Itália Maio 2000 (published in CD-ROM).

Investigation of coffee aroma by SPME-capillary gas chromatography using two different fibers and electronic aroma detection

A. M. Costa Freitas, C. Parreira e L. Vilas-Boas,
Proceedings of the 20th International Symposium on Capillary Gas Chromatography, Riva del Garda Itália Maio 1998 (published in CD-ROM).

GC and GCMS of coffee extracts. Dynamic Thermal desorption vs Supercritical fluid extraction

A.M. P. Vasconcelos e A. I. Mosca, , Proceedings of the 18th International Symposium on Capillary Gas Chromatography, Riva del Garda Itália Maio 1996.

The use of the purge and trap injector for the analysis of green and roasted coffee aroma

A.M. P. Vasconcelos e A. I. Mosca,
Proceedings of the 16th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 1994.

Multidimensional Chromatography of Coffee Volatiles

A.M. P. Vasconcelos e A. I. Mosca,
Proceedings of the 16th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 1994.

Recovery of aminoacids from resin and silica bonded cation exchangers in sample preparation for HRGC

Z. Braga de Moraes, H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**,
Proceedings of the 15th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 1993.

Recovery of aminoacids in sample preparation by solid phase extraction for HRGC

A.M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves,
Proceedings of the 13th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 1991.

A simple and rapid method for the study of triglycerides fatty acid profiles in human serum

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos** e O.Vasconcelos,
Proceedings of the 10th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 1989.

HRGC of wine free amino acids as a tool for elementary wines characterization,

A.M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves,
Proceedings of the 10th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 1989.

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

Characterization of fatty oils by pattern recognition of triglycerides profiles

H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**,
Proceedings of the 9th International Symposium on Capillary Chromatography,
Monterey, USA 1988.

Use of computerized pattern recognition of triglycerides profiles in monitoring SCF-CO₂ extraction of fatty oils

A.M. P. Vasconcelos, M. Gonçalves, E. J. S. Gomes de Azevedo, M. Nunes da Ponte e
H. J. Chaves das Neves,
Proceedings of the 9th International Symposium on Capillary Chromatography,
Monterey USA 1988.

Capillary gas chromatography of amino acids as their tert-butyldimethylsilyl derivatives in the analysis of serum amino acids in metabolic diseases

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos**, J. Rueff Tavares e P. Ramos,
Proceedings of the 8th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 1987.

Capillary Gas Chromatography of the N(O)S-tert-butyldimethylsilyl derivatives of amino acid alkyl esters

H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**,
Proceedings of the 8th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 1987.

*Characterization of *Sacharomyces* sp. Through the determination of amino acid spectra by capillary gas chromatography*

A.M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves,
Proceedings of the 6th International Symposium on Capillary Chromatography – Riva del Garda 1985.

COMUNICAÇÕES

ORAIS POR CONVITE

M.J. Cabrita, J.M. Aires de Sousa, M.D.R. Gomes da Silva, **A.M. Costa Freitas** -. Artificial neural network classification based on high-performance liquid chromatographic data of low molecular weight phenolic compounds, Comunicação Oral convidada ao 6º Encontro Nacional de Cromatografia. 14 a 16 de Dezembro, Funchal, Portugal 2009.

A. M. Costa Freitas, L. Fernandes, M. Silva e A. Relva - A quiralidade e o Aroma em Enologia - Comunicação Oral Convidada ao 3º Encontro Nacional de Cromatografia Lisboa Dezembro de 2003.

L. H. Ribeiro, **A. M. Costa Freitas**, M. D. R. Gomes da Silva, “ Headspace solid phase

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

microextraction for the characterization of volatile compounds in olive oils”, Comunicação Oral Convidada, 2º Encontro Nacional de Cromatografia, Lisboa Dezembro 2001.

A. M. P. Vasconcelos, Aplicação de técnicas de análise multivarietal no reconhecimento de vinhos elementares, Comunicação Oral convidada, 1º Encontro Nacional de Química dos Alimentos, Santarém 1993.

A.M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves, Estudo comparativo de castas vinícolas pela composição de vinhos elementares em D e L aminoácidos livres e oligopeptidos, Comunicação Oral, 2º Encontro de Biotecnologia, Porto 1984.

EM PAINEL

M. J. Cabrita; M. Torres, **A. M. Costa Freitas** Controlling wine malolactic fermentation: low molecular weight phenolic compounds accepted for the 29th International Symposium in Capillary Chromatography - Riva del garda - Italy June 2006.

A. M. Costa Freitas, M. Torres, M. J. Cabrita Controlling wine malolactic fermentation: fermentative aroma compounds, 29th International Symposium in Capillary Chromatography - Riva del garda - Italy June 2006.

M.Torres, C. Pinheiro, **A.C. Freitas**, SPME Extraction of volatile compounds in Évora Cheese, 29th International Symposium in Capillary Chromatography - Riva del garda - Italy June 2006.

M. Torres, C. Pinheiro, **A.M.Costa Freitas** Compostos Voláteis do Queijo de Évora – Determinação e Identificação”. Apresentado no 4º Encontro nacional de Cromatografia - Évora dez. 2005.

Cabrita, Mª J., Falé, A.L., **Costa Freitas, A.Mª** Compostos fenólicos de baixo peso molecular em vinhos varietais. Apresentado no 4º Encontro nacional de Cromatografia – Évora dez. 2005.

Torres, Mª. **Costa Freitas**, A.Mª., Cabrita, Mª J. Compostos do aroma de fermentação em vinhos tintos: uma metodologia. Apresentado no 4º Encontro nacional de Cromatografia Evora Dezembro 2005.

C.M.Pinheiro, **A.M.Freitas**, C. Dias, L. Dias, C.M. Bettencourt, C.A, Matos “Use of electronic nose and trained sensory panel in the evaluation of Serpa Cheese” IDF Symposium on Cheese Ripening, Characterization & Technology March 21 - 25, 2004, Praga.

Freitas, A.C., Cabrita, M.J. “Controlling wine fermentation: anthocyanins and

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

aromatic compounds” 27th International Symposium on Capillary Chromatography. Riva del Garda, Italy, Maio 2004.

Costeira A., M.J. Cabrita, **A.M. Freitas** “Estudo da evolução das antocianinas monoméricas e da cor ao longo da fermentação do vinho tinto” 6º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, Évora, Portugal, Maio 2004.

Bicho, V., Cabrita, M.J., **Freitas, A.C.** “ Microoxigenação aplicada a vinhos tintos6º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo”, Évora, Portugal, Maio 2004.

Barroso, M., Cabrita, M.J., **Freitas, A.C.** “Influência de dois tipos de vinificação na extracção de antocianinas monoméricas e na cor em vinhos de três castas tintas” 6º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, Évora, Portugal, Maio 2004.

L. Fernandes, C. Mendes, A. Relva, M. J. Cabrita M. Silva and **A. M. Costa Freitas** "Sensorial impact of compounds formed during malolactic fermentation of Portuguese red wines" 27Th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda , Maio 2004.

C. Pinheiro, M.P. Torres, **A.C. Freitas**, A. M. Ramos, C. A. P. Matos, P. A. Russo-Almeida, C. M. V. Bettencourt, J. Matos, A. Martins, T. Rangel-Figueiredo "Análise de ácidos gordos do leite-aplicação a leite de ovelha merino e serra da estrela", 3º Encontro Nacional de Cromatografia, Lisboa, Dezembro de 2003.

N. Miguel , **A. M. Costa Freitas** , M. J. Cabrita, "Evolução do teor em ácidos orgânicos e aromas de fermentação ao longo da FML de um vinho tinto", 3º Encontro Nacional de Cromatografia, Lisboa Dezembro de 2003.

L. M. T Vaz-Freire, J. M. Gouveia, **A. M. Costa Freitas**, "Utilização de métodos cromatográficos para a comparação de azeites obtidos por diferentes métodos de extracção" 3º Encontro Nacional de Cromatografia , Lisboa Dezembro 2003.

L. M. T. Vaz Freire, A. Relva e **A.M. Costa Freitas**, “Improvement of the detection limits for wine aroma compounds determination”, 2º Encontro Nacional de Cromatografia, Lisboa Dezembro 2001.

L. Fernandes, A. Relva e **A. M. Costa Freitas**, “Contribution to the knowledge of Malolactic Fermentation”, 2º Encontro Nacional de Cromatografia, Lisboa Dezembro 2001.

L. H. Ribeiro, **A. M. Costa Freitas**, M. D. R. Gomes da Silva, “Extraction of olive oil with two different adsorbents and minimum breakthrough”, 2º Encontro Nacional de Cromatografia, Lisboa Dezembro 2001.

L. H. Ribeiro, **A. M. Costa Freitas**, M. D. R. Gomes da Silva e J. M. Baptista Gouveia, “Characterization of olive oil by its volatile compounds pattern”, 2º Encontro Nacional de Cromatografia, Lisboa Dezembro 2001.

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

L. Fernandes, A. Relva, **A. M. Costa Freitas** e M. D. R. Gomes da Silva, “ Enantiomeric ratio of chiral compounds during malolactic fermentation in Portuguese wines”, 2º Encontro Nacional de Cromatografia, Lisboa Dezembro 2001.

A.M. Costa Freitas, M. D. R. Gomes da Silva, J. Vital, I. F. Fonseca, A. Teixeira, S. Farinha, P. Cardoso and L. Ribeiro “The use of modified carbon as selective adsorbents for olive oil aroma extraction”, Carbon 2001 Conference, USA, July 2001.

Luz Fernandes, Ângela M. S. Relva e **Ana M. Costa Freitas**, Influência da fermentação maloláctica na caracterização organoléptica de Vinhos, Encontro Nacional da Sociedade Portuguesa de Química, Lisboa, IST, 2000.

Luís Vaz Freire, Ângela M.S. Relva e **Ana M. Costa Freitas**, Comparação de Métodos SPME e SDE na análise de compostos responsáveis pelo aroma do vinho, 1º Encontro Nacional de Cromatografia, Sociedade Portuguesa de Química, Lisboa, Dezembro 1999.

Angela M.S.Relva, **Ana M. Costa Freitas** e Zilda Braga de Moraes, A fermentação Malo-láctica nos vinhos versus composição química, 1º Encontro Nacional de Cromatografia, Sociedade Portuguesa de Química, Lisboa 1999.

T. Nogueira, F. Duarte, R. Tavares, M. J. Marcelo Curto, J. Capelo e **A. M. Costa Freitas**, Aroma Comparative Study of Hypericum Species from Portugal by Electronic Detection, International Symposium on Flavours and Sensory Related Aspects - Como, Itália Março 1997.

A. M. Costa Freitas A. P., Coimbra M. Z. Rodrigues e V. R. Almeida, Contribuição para o estudo do vinho “Algar Seco”, 3º Congresso de Química dos Alimentos – Faro, 1997.

A. M. Costa Freitas, Carla A. M. Parreira e A. I. Mosca, Caracterização de cafés utilizando detecção electrónica de aromas, 3º Congresso de Química dos Alimentos, Faro, 1997.

A.M. P. Vasconcelos e A. I. Mosca, Evolução de voláteis durante o processo de torra em cafés Arábica e Robusta de diversas origens, 1º Encontro Nacional de Química dos Alimentos, Santarém 1993.

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos** e J. P. Noronha, Correlation of free aminoacids profiles in elementary wines with grape variety by pattern recognition methods, 3rd International Congress on Amino Acids and Analogues, Viena 1993.

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos** e J. P. Noronha, High resolution Chromatography of tert-butylidimethyl silyl aminoacids, 2nd International Congress on Amino Acids and Analogues, Viena 1991.

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

A.M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves, Perfilação de vinhos elementares pela análise de aminoácidos livres por cromatografia gás-líquido de alta resolução, IV Encontro Luso Galego de Química, Porto 1990.

J. P. Noronha, **A. M. P. Vasconcelos** e H. J. Chaves das Neves, Racemização de aminoácidos em vinhos envelhecidos em garrafa, IV Encontro Luso Galego de Química, Porto 1990.

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos**, J. P. Miller Guerra e C. Monteiro Gomes, Evolução dos perfis de aminoácidos livres ao longo das diversas fases de fabrico de espumantes pelo método contínuo, IV Encontro Luso Galego de Química, Porto 1990.

M. Gonçalves, **A.M. P. Vasconcelos**, H. J. Chaves das Neves, E. J. S. Gomes de Azevedo e M. Nunes da Ponte, Solubilities in supercritical carbon dioxide of components of olive oil and husk oil, 11th IUPAC Conference on Chemical Thermodynamics, Italia 1990.

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos**, “Chemometric Characterization of vegetable fatty oils by pattern recognition methods of triglyceride profiles”, 8º Encontro Nacional de Bioquímica, Póvoa do Varzim 1987.

A.M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves, “Characterization of fatty oils of plant origin by high temperature capillary gas chromatography of triglycerides”, 8º Encontro Nacional de Bioquímica, Póvoa do Varzim 1987.

M. Gonçalves, **A.M. P. Vasconcelos**, H. J. Chaves das Neves, E. J. S. Gomes de Azevedo e M. Nunes da Ponte, Supercritical fluid extraction of fatty oils, 8º Encontro Nacional de Bioquímica, Póvoa do Varzim 1987.

P. Ramos, J. Rueff, H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**, GCMS analysis of aminoacids and fatty acids in the study of peroxisomal disorders, 8º Encontro Nacional de Bioquímica, Póvoa do Varzim 1987.

G. Sousa, M. Galvão, A. Sampaio Madahil, P. Ramos, J. Rueff, H. J. Chaves das neves e **A.M. P. Vasconcelos**, Plasmaferese Terapeutica em doentes com alteração do metabolismo dos ácidos gordos, ictiose e polineuropatia, I Simpósio sobre Hemaferese, Lisboa 1987.

P. Ramos, J. Rueff, H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**, Doenças genéticas peroxisomais: detecção dos ácidos pipercolico (AP) e fitânico por GCMS e SIM-GCMS, XXII Jornadas Luso Espanholas de Genética, Lisboa 1987.

P. Ramos, J. Rueff, H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**, Genetic peroxisomal disorders: GCMS and SIMGCMS detection of pipercolic acid and phytanic

acids, Nato Advances Research Workshop and Inserm Symposium of Lipid Storage Disorders (Biological and Medical Aspects), Toulouse 1987.

H. J. Chaves das Neves, **A. M. P. Vasconcelos** e B. R. Proença, Avaliação de colunas capilares: utilização do teste de Grob, 9º Encontro Nacional de Química, Coimbra 1986.

H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**, Detecção de D aminoácidos em vinhos: evolução ao longo dos anos, 9º Encontro Nacional de Química, Coimbra 1986.

M.S.S.Pais, **A. M. P. Vasconcelos** e H. J. Chaves das Neves, Estudo comparativo dos teores em aminoácidos e açúcares nos exudados nectaríferos das Orchidaceae *Epipactis Atropurpurea* e *Limodorum Abortivum*, Jornadas sobre Secrecção Vegetal e Biotecnologia, Lisboa 1984.

A.M. P. Vasconcelos e H. J. Chaves das Neves, Studies of AA composition in musts and wines by capillary gas chromatography and GC/MS, 16th FEBS, Moscovo 1984.

H. J. Chaves das Neves e **A. M. P. Vasconcelos**, Aplicação da Cromatografia Gás-Líquido à análise de aminoácidos em vinho e mosto, 6º Encontro Nacional de Química, Aveiro 1983.

RELATÓRIOS

H.J. Chaves das Neves, **A.M.P. Vasconcelos**, M.D.R Gomes da Silva e E.M. Monteiro Gaspar, *"Pesquisa de 9-(2-acetoximetil)guanina em Comprimidos da marca Aciclosina"*, The Wellcome Foundation, Kent, 1990. (Em virtude de ser um trabalho sujeito a contrato de propriedade do contratante não é possível a sua disponibilidade para terceiros).

H.J. Chaves das Neves, **A.M.P. Vasconcelos**, J.S.M. Vital e M.D.R Gomes da Silva, *Study on the Bioequivalence of Three Diltiazem Preparations*. Relatório de investigação apresentado à Smith Kline & French, 1988. (Em virtude de ser um trabalho sujeito a contrato de propriedade do contratante não é possível a sua disponibilidade para terceiros).

ORGANIZAÇÃO DE REUNIÕES

2009 Faz parte da Comissão Científica do 6º Encontro Nacional de Cromatografia organizado sob a égide da Sociedade Portuguesa de Química, Dezembro 2009 (Universidade da Madeira), Funchal.

2007 Faz parte da Comissão Científica do 5º Encontro Nacional de Cromatografia organizado sob a égide da Sociedade Portuguesa de Química, Dezembro 2007 (Universidade de Aveiro), Aveiro.

2005 Participou na Organização, no âmbito da rede de Universidades de ensino agrário – RUPEA, das Jornadas de reflexão sobre o ensino das Ciências Agrárias, Março de 2005, Universidade de Évora.

2005 Fez parte da Comissão Científica do 4º Encontro Nacional de Cromatografia organizado sob a égide da Sociedade Portuguesa de Química, em Dezembro (Universidade de Évora), Évora.

2003 Fez parte da Comissão Científica e da Organização do 3º Encontro Nacional de Cromatografia organizado sob a égide da Sociedade Portuguesa de Química, em Dezembro (Torre do Tombo), Lisboa.

2001 Fez parte da Comissão Científica e da Organização do 2º Encontro Nacional de Cromatografia organizado sob a égide da Sociedade Portuguesa de Química, em Dezembro (Torre do Tombo), Lisboa.

1999 Fez parte da Comissão Científica e da Organização do 1º Encontro Nacional de Cromatografia organizado sob a égide da Sociedade Portuguesa de Química, em Dezembro de 1999 (Fundação Calouste de Gulbenkian), Lisboa.

COMISSÕES E GRUPOS DE TRABALHO

2000 Membro fundador do *Grupo de Cromatografia* da Sociedade Portuguesa de Química.

LÍNGUAS

Línguas	Conversação	Leitura	Escrita
Inglês	Excelente	Excelente	Excelente
Francês	Excelente	Excelente	Excelente
Espanhol	Elementar	Bom	n/a
Italiano	Elementar	Bom	n/a
Alemão	n/a	Elementar	Elementar

<http://home.uevora.pt/~afreitas/> (disponível a partir de 8 de Janeiro de 2014)

