

## INFORMAÇÃO PESSOAL



## Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel

📍 Rua Dr. Nascimento Ferreira Lote 9, 1º Dt, 3510-431 Viseu, Portugal

☎ +351 232 092 333 📠 +351 917 331 329

✉ [ferdulcineia@esav.ipv.pt](mailto:ferdulcineia@esav.ipv.pt)  
[dulcineiam.ferreira@gmail.com](mailto:dulcineiam.ferreira@gmail.com)

Sexo Feminino | Data de nascimento 24/02/1964 | Nacionalidade Portuguesa

UNIDADE DE INVESTIGAÇÃO  
FCT

## Membro Integrado do CITAB

## EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

2017 até ao presente

**Pró-Presidente para a Cooperação para a Investigação, Inovação e Internacionalização**

*Instituto Politécnico de Viseu, Av. Cor. José Maria Vale de Andrade, Campus Politécnico, 3504 - 510 VISEU*

▪ Atividades de investigação, Inovação e Internacionalização

**Empresa ou setor** *Instituição de Ensino Superior*

2018 - 2019

**Membro da Direção do Grupo de Glúcidos da Sociedade Portuguesa de Química (SPQ)**

*Sociedade Portuguesa de Química, Avenida da República, 45 3º Esq., 1050-187 Lisboa, [www.spq.pt](http://www.spq.pt)*

▪ Atividades científicas

**Empresa ou setor** *Sociedade Científica*

2011 até ao presente

**Regresso à carreira profissional na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu após licença de maternidade prolongada**

*Escola Superior Agrária de Viseu (ESAV) do Instituto Politécnico de Viseu (IPV), Quinta da Alagoa, Estrada de Nelas, Ranhados, 3500-606, Viseu, [www.esav.ipv.pt](http://www.esav.ipv.pt)*

▪ Atividades de docência, investigação, gestão de projetos e gestão académica

**Empresa ou setor** *Instituição de Ensino Superior*

2007 -2017

**Membro Integrado do CI&DETS**

*Centro de Estudos em Educação, Tecnologias e Saúde (CI&DETS); Unidade de Investigação & Desenvolvimento do Instituto Politécnico de Viseu, Av. Cor. José Maria Vale de Andrade, Campus Politécnico, 3504 - 510 VISEU*

▪ Atividades de investigação

**Empresa ou setor** *Unidade de I&D de Instituição de Ensino Superior*

2006 a 2008

**Vice-Presidente da Escola Superior Agrária de Viseu**

*Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu, Quinta da Alagoa, Estrada de Nelas, Ranhados, 3500-606, Viseu, [www.esav.ipv.pt](http://www.esav.ipv.pt)*

▪ Atividades de gestão

**Empresa ou setor** *Instituição de Ensino Superior*

2004 a 2006 **Diretora do Departamento das Indústrias Alimentares**  
*Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu, Quinta da Alagoa, Estrada de Nelas, Ranhados, 3500-606, Viseu, www.esav.ipv.pt*

▪ Atividades de docência, investigação e de gestão

**Empresa ou setor** *Instituição de Ensino Superior*

2003 a 2006 **Presidente da Assembleia de Representantes**  
*Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu, Quinta da Alagoa, Estrada de Nelas, Ranhados, 3500-606, Viseu, www.esav.ipv.pt*

▪ Atividades de gestão

**Empresa ou setor** *Instituição de Ensino Superior*

2003 a 2005 **Presidente da Divisão de Química dos Alimentos da SPQ**  
*Sociedade Portuguesa de Química, Avenida da República, 45 3º Esq., 1050-187 Lisboa, www.spq.pt*

▪ Atividades científicas

**Empresa ou setor** *Sociedade Científica*

2002 a 2004 **Diretora do Curso de Licenciatura em Engenharia Agroalimentar**  
*Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu, Quinta da Alagoa, Estrada de Nelas, Ranhados, 3500-606, Viseu, www.esav.ipv.pt*

▪ Atividades de gestão

**Empresa ou setor** *Instituição de Ensino Superior*

1998 até ao presente **Professor Adjunto**  
*Departamento das Indústrias Alimentares da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu, Quinta da Alagoa, Estrada de Nelas, Ranhados, 3500-606, Viseu, www.esav.ipv.pt*

▪ Atividades de docência, investigação, gestão de projetos e gestão académica

**Empresa ou setor** *Instituição de Ensino Superior*

1994 a 1997 **Assistente com responsabilidade de leccionação na área da química**  
*Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu, Quinta da Alagoa, Estrada de Nelas, Ranhados, 3500-606, Viseu, www.esav.ipv.pt*

▪ Atividades de docência e de investigação

**Empresa ou setor** *Instituição de Ensino Superior*

## EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

---

Fevereiro 2003 **Doutor em Química**  
Universidade de Aveiro  
Dissertação sobre o estudo das transformações bioquímicas e químicas da pêra de S. Bartolomeu durante o processo de secagem . recurso endógeno da região de Viseu+

Julho 1995 **Mestre em Engenharia de Materiais**  
Universidade de Aveiro

Dissertação sobre a %Estudo da influência do processamento no comportamento de materiais PTC baseados em soluções sólidas de (Ba,Sr)TiO<sub>3</sub> dopadas com lantânio +

Novembro 1989 **Licenciado em Química**  
Universidade de Coimbra

COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Língua materna Português

Outras línguas

	COMPREENDER		FALAR		ESCREVER
	Compreensão oral	Leitura	Interação oral	Produção oral	
Inglês	C1	C1	C1	C1	C1
	Indique o título do certificado/diploma de línguas. Caso saiba, especifique o nível.				
Alemão	B1	B1	B1	B1	B1
	Indique o título do certificado/diploma de línguas. Caso saiba, especifique o nível.				

Competências de comunicação

- Forte capacidade de comunicação e de trabalho de equipa; Facilidade em transmitir ideias e abertura na discussão e na compreensão de trabalho de equipa.

Competências de organização

- Experiência de liderança; Capacidade de formar equipas; Bom motivador; Capacidade na resolução de problemas e tomada de decisões; Vasta experiência organizacional e de planificação; Capacidade de negociação.

Competências relacionadas com o trabalho

- Experiência de investigação na preparação e gestão de projetos científicos de desenvolvimento experimental, investigação industrial e inovação.
- Competências no isolamento e caracterização de polissacarídeos de materiais vegetais; análise química de componentes moleculares em alimentos; análise cromatográfica quantitativa e qualitativa; utilização de técnicas de cromatografia gasosa (GC-FID) e GC-MS; aplicação de FT-IR e quimiometria para avaliação da composição de polissacarídeos; análise histológica e ultra-estrutural por microscopia eletrónica de varrimento (SEM) e microscopia eletrónica de transmissão (TEM); análise se compostos fenólicos por cromatografia líquida de alta eficiência em fase reversa (RP-HPLC) e por ionização por electropulverização - espectrometria de massa (ESI-MS); avaliação de propriedades antioxidantes em modelos químicos e biológicos; experiência na extração de compostos de matrizes vegetais e avaliação centesimal de extratos e alimentos. Análise mecânica de textura, sensorial e colorimétrica de alimentos. Desenvolvimento de produtos a partir de subprodutos da produção agrícola e indústria agroalimentar e aplicações em vários setores de atividade económica.
- Experiência na área de materiais cerâmicos durante dois anos, tendo contactado e desenvolvido trabalho de investigação com técnicas de raios X, SEM, TEM, análise térmica diferencial (ATD) e gravimetria térmica (ATG) e espectroscopia de emissão atômica acoplada por plasma indutivo (ICP-AES), e espectroscopia de impedância e I-V para determinação de propriedades dieléctricas e de resistividade dos materiais.

Competência digital

AUTOAVALIAÇÃO

Processamento de informação	Comunicação	Criação de conteúdos	Segurança	Resolução de problemas
Utilizador avançado	Utilizador avançado	Utilizador avançado	Utilizador avançado	Utilizador avançado

Carta de Condução L-1010808 0

INFORMAÇÃO ADICIONAL

---

## Projetos

**(2018-2021)** "Valuation of the technological process of production of elderberry juice". Funding Agency: Portuguese National Innovation Agency, Porto. POCI-01-0247-FEDER-033558. Duration: 2018-08 to 2021-07. Leader: Indumape-Industrialização de fruta S.A. Dulcineia Ferreira Wessel is Coordinator at Polytechnic Institute of Viseu.

**(2017-2020)** "Valuation of agricultural by-products for animal feed, biodegradable plastics and treatment of animal effluents". **Funding: Ministry of Agriculture, Forestry and Rural Development, Lisbon.** Portuguese Rural Development Program 2014-2020 (RDP 2020). Of Portuguese Programa de Desenvolvimento Rural+(PDR 2020). Agricultural European Innovation Partnership (EIP-AGRI) - Operational Group under the thematic domain - Treatment and valorization of agricultural by-products and animal effluents - included in the 1st priority - Increased resource efficiency in agricultural and forestry production. Announcement: 01/ Action 1.1/2016; Application: PDR2020-101-032314; Partnership 94 / Initiative 189. Duration: 2017-12 to 2020-11. Leader: ADDLAP . Association for the Development of Dão, Lafões and Alto Paiva. Dulcineia Ferreira Wessel is Coordinator at Polytechnic Institute of Viseu.

**(2017-2020)** "Mobilization of scientific and technological knowledge in response to the challenges of the agro-food market". **Funding Agency: Portuguese National Innovation Agency, Porto.** Operational Program Competitiveness and Internationalization (COMPETE 2020 - Programa Operacional **Competitividade e Internacionalização**). Mobilizing Project, Announcement N° 10/SI/2016. Application to the framework Portugal 2020; Duration: 2017-12 to 2020-11. Lead Promoter: company Primor; Scientific Leader: University of Minho. Dulcineia Ferreira Wessel is Coordinator at Polytechnic Institute of Viseu.

**(2016-2018)** "Promotion of Grape Varieties in the Region of Dão-integrated in the Strategic Program to Support the Wine Sector in the Central Region of Portugal within the framework CENTRO 2020, for the five Regional Wine Commissions: Dão, Beira Interior, Bairrada, Lisbon and Tejo. **Funding Agency: Regional Operational Program of the Center - CENTRO2020, Coimbra.** Co-funded by the European Regional Development Fund (FEDER). Dulcineia Ferreira Wessel is Member of the Research Team.

**(2017-2018)** "Characterization and valorization of the authenticity of the PDO Serra da Estrela+ Cheese and its vocation for the promotion of health". **COMPETE 2020: Axis I, Projects for Scientific Research and Technological Development (IC&DT)**, Announcement N° 02/SAICT/2016. Leader: Agrarian School of the Polytechnic Institute of Viseu. Dulcineia Ferreira Wessel is Member of the Research Team.

**(2017-2018)** "Addressing CI&TD problems, decreasing dropout and improving student outcomes, using active learning methodologies". **COMPETE 2020: Axis I, Projects for Scientific Research and Technological Development (IC&DT)**, Announcement N° 02/SAICT/2016. Leader: Technological and Management School of the Polytechnic Institute of Viseu. Dulcineia Ferreira Wessel is Member of the Research Team.

**(2015-2017)** "Valorization of agroindustrial by-products - identification and application of their bioactive compounds+PROJ/CI&DETS/2015/0002 financed by Polytechnic Institute of Viseu. Project lead.

**(2013-2015)** "ProfitApple - integration of the production of apple juice concentrates with the valuation of their by-products+ Project 38162 financed by the European Regional Development Fund under QREN program: Incentives for research and technological development, R&D projects in collaboration with industry (projeto em co-promoção). **Funding Agency: Portuguese National Innovation Agency, Porto.** Participating institutions: Polytechnic Institute of Viseu, University of Aveiro, Indumape . Industrialização de Fruta S.A.; Ovargado S.A. Dulcineia Ferreira Wessel was Coordinator at Polytechnic Institute of Viseu.

**Projetos  
(cont.)**

**(2006 ã Jan 2009)** Leader of the Project PTDC/AGR-ALI/74587/2006 "Dried Pears, Promotion of a Traditional Food Product Using Scientific Methodology" financed by the **Foundation for Science and Technology of the Minister of Science, Technology and Higher Education**; Participating institutions: (In Portugal) University of Aveiro; Association for the Development of Industrial Aerodynamics . University of Coimbra; Department of Mechanical Engineering . Technology Polytechnic School of Viseu; National Institute of Biological Resources - Minister for Agriculture, Rural Development and Fisheries; (In France) Institut National de la Recherche Agronomique, Rennes.  
Due to maternity leave she had to give up being leader of the project, becoming the coordinator other person of the institution.

**(2001 ã 2007)** Project AGRO nº 740 "Valorisation of Regional Varieties of Pears and Apples Through Biologic Production" and Project AGRO nº 158 "Valorisation of Genetic Resources of Regional Varieties of Pears and Apples". Both financed by the Ministry for Agriculture, Rural Development and Fisheries of Portugal. Dulcineia Ferreira Wessel was Coordinator at Polytechnic Institute of Viseu.

**Organização de Conferências  
Científicas**

Member of the Organizing Committee of the 29th International Carbohydrate Symposium. Member of the Scientific Committee of the Glupor12 and 13 (2019); President of the Organizing Committee of the 11th International Meeting of the Portuguese Carbohydrate Group - Glupor 11 and 6th Iberian Carbohydrate Meeting; Member of the Scientific Committee of the 9th National Conference in Food Chemistry organized by Portuguese Society of Chemistry (SPQ); Member of the Scientific Committee of MICRO@5 BIOTEC@5 organized by Portuguese Society of Microbiology; President of the Organising Committee and member of the Scientific Committee of the 8th National Conference in Food Chemistry organized by SPQ.

**PhD Students**

Pedro Fernandes, "Evaluation of apple and pear pomaces: a still non-explored source of bioactive compounds", PhD program in Food Science, Technology and Nutrition (Co-orientation). FCT Grant: SFRH/BD/107731/2015

Sónia dos Santos Ferreira, "Isolation, derivatisation, and characterization of polysaccharides with immunomodulatory potential for valorisation of broccoli by-products", PhD program in Food Science, Technology and Nutrition (Co-orientation). FCT Grant: SFRH/BD/103003/2014

Publicações  
Livros

Fernandes, Pedro A.R.; Ferreira, Sónia S.; Fonte, Alice; Wessel, Dulcineia F.; Cardoso, Susana M. Cardoso. Antioxidant Properties of Bee Products of Plant-Origin Part 2. Propolis and Pollen; In Chemistry, Biology and Potential Applications of Honeybee Plant - Derived Products; Cardoso, S.M., Silva, A.M.S., Eds; Bentham Science Publishers: Sharjah, UAE, **2016**; Capítulo 8 (II), 273-312. ISBN 978-1-68108-238-7

Ferreira, D.M.S., Coelho, E., Coimbra, M.A. Pear Juice. In Handbook of Functional Beverages and Human Health, F.S.A.C. Alasalvar, Editor. CRC Press, **2016**. Chapter 39, 475-485. ISBN: 978-1-4665-9642-9.

Coimbra, M. A.; Mafra, I.; Ferreira, D.; Cardoso, S.; Domingues, M. R.; Nunes, F.; Barros, A.; Delgadillo, I. %Estrutura de polissacarídeos . os polissacarídeos das paredes celulares dos frutos e as propriedades que estes conferem aos alimentos+; In Química de Polímeros, J.S. Seixas de Melo, M.J. Moreno, H. Burrows & M.H. Gil, Eds., Cap. V.3, pp. 591-618, Imprensa da Universidade, Coimbra, 2004.

Publicações  
Artigos Científicos

Cruz, M. G.; Bastos, R.; Pinto, M.; Ferreira, J.M.; Santos, J. F.; Wessel, D.F.; Coelho, E.; Coimbra, M. A. Waste mitigation: From an effluent of apple juice concentrate industry to a valuable ingredient for food and feed applications. *Journal of Cleaner Production*, 193, 652-660. DOI: 10.1016/j.jclepro.2018.05.109. Base de Dados: Scopus; Impact Factor: 5.651

Ferreira, S. S.; Passos, C. P.; Cardoso, Susana M. C.; Wessel, D. F.; Coimbra, M. A. Microwave assisted dehydration of broccoli by-products and simultaneous extraction of bioactive compounds. *Food Chemistry*, 246, 386-393. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.11.053. Base de Dados: Scopus; Impact Factor: 4.529

Gonçalves, F. J.; Fernandes, P. A. R.; Wessel, D. F.; Cardoso, S. M.; Rocha, S. M.; Coimbra, M. A. Interaction of wine mannoproteins and arabinogalactans with anthocyanins. *Food Chemistry* 2017, 243, 1-10. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.09.097. Base de Dados: Scopus; Impact Factor: 4.529

Wessel F., Dulcineia, Coelho, E., Coimbra, M. A. A pera passa de Viseu: nutrição, saúde e segurança alimentar. *Riscos e Alimentos* 2016, 11, 44-51.

Ferreira, S., Fernandes, P., Cardoso, S. M., Wessel, D. F. Subprodutos Agroindustrias. *Biotecnologia: Boletim da Sociedade Portuguesa de Biotecnologia*, 2015, 2 (6), 7-9.

Goufo, P., Falco, V., Brites, C., Wessel, D.F., Kratz, S., Rosa, E.A.S., Carranca, C., Trindade, H. 1 (2014). Effect of elevated Carbon dioxide concentration on rice quality: nutritive value, color, 2 milling and cooking/eating qualities. *Cereal Chemistry* 2014, 91(5), 513-521.

Guiné, R. P. F.; Andrade, S.; Correia, A. C.; Jordão, A. M.; Lopes, A. D.; Ferreira, D. Evaluation of Textural Properties in Apples of Regional Varieties. *International Journal of Food Properties* 2011, 14, 331-338.

Guiné, R. P. F.; Sousa, R.; Alves, A.; Teixeira, L.; Figueiredo, C.; Fonseca, S.; Soares, S.; Sousa, I.; Almeida, P.; Correia, A. C.; Jordão, A. M.; Lopes, A. D.; Ferreira, D. Phenolic, dietetic fibre and sensorial analyses of apples from regional varieties produced in conventional and biological mode. *Agric Eng Int: CIGR Journal* 2010, 12(2), 70-78.

Guiné, R. P. F.; Sousa, R.; Alves, A.; Figueiredo, C.; Fonseca, S.; Soares, S.; Correia, A. C.; Jordão, A. M.; Lopes, A. D.; Ferreira, D. Composition of Regional Portuguese Apple Cultivars in Different Harvest Years. *International Journal of Fruit Science* 2009, 9, 360-371.

Guiné, R.; Lopes, P.; Barroca, M.J.; Ferreira, D. Effect of Ripening Stage on the Solar Drying Kinetics and Properties of S. Bartolomeu Pears (*Pyrus communis* L.). *International Journal of Academic Research* 2009, 1, 46-52.

Ferreira, D.; Lopes da Silva, J. A.; Pinto, G.; Santos, C.; Delgadillo, I.; Coimbra, M. A. Effect of Sun-Drying on Microstructure and Texture of S. Bartolomeu Pears (*Pyrus communis* L.). *J. European Food Research and Technology* 2008, 226 [6], 1545-1552.

Guiné, R. P. F.; Ferreira, D. M. S.; Barroca, M. J.; Gonçalves, F. M. Study of the Drying Kinetics of Solar-Dried Pears. *Biosystems Engineering* 2007, 98 [4], 422-429.

Barroca, M. J.; Guiné, R. P. F.; Pinto, A.; Gonçalves, F. M.; Ferreira, D. M. S. Chemical and Microbiological Characterization of Portuguese Varieties of Pears. *Food and Bioproducts Processing: Trans IChemE, part C* 2006, 84 [C2], 109-113.

 Publicações  
Artigos Científicos  
(cont.)

Ferreira, D.; Guyot, S.; Marnet, N.; Delgadillo, I.; Renard, C. M. G. C.; Coimbra, M. A. Composition of Phenolic Compounds in a Portuguese Pear (*Pyrus communis* L. var. S. Bartolomeu) and Changes After Sun-Drying. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2002, 50, 4537-4544.

Barros, A. S.; Mafra, I.; Ferreira, D.; Cardoso, S.; Reis, A.; Lopes da Silva, J. A.; Delgadillo, I.; Rutledge, D. N.; Coimbra, M. A. Determination of the Degree of Methylesterification of Pectic Polysaccharides by FT-IR Using an Outer Product PLS1 Regression. *Carbohydrate Polymers* 2002, 50, 85-94.

Ferreira, D.; Barros, A.; Coimbra, M. A.; Delgadillo, I. Use of FT-IR Spectroscopy to Follow the Effect of Processing in Cell Wall Polysaccharides Extracts of a Sun-Dried Pear. *Carbohydrate Polymers* 2001, 45, 175-182.



Publicações  
Invited Lectures at Conferences

Wessel Ferreira, D. Dietary fiber and its beneficial effect on health. Workshop Natural Products: Health and Drug Research. ESAC, Coimbra, Portugal. April 29, 2013.

Ferreira D. Sweet as ~~Beira~~ Beira Passa de Viseu: 8th International Meeting of the Portuguese Carbohydrate Group. University of Braga, Portugal. 6-10 September 2009.

Ferreira, D. How Carbohydrate Research Supports Local Agro-Food Production. Carbohydrates as Organic Raw Materials V (CORM V): Building a Sustainable Future. Faculty of Science . University of Lisbon, Portugal. 20-23 January 2009.

Ferreira D.; Andrade, S.; Teixeira, L.; Figueiredo, C.; Guiné, R.; Lopes, A.; Correia, A. C.; Jordão, A. Influence of the Biologic Versus Conventional Production in Nutrition, Sensorial and Texture Properties of Regional Varieties of Apples. 1st National Symposium on National Fruticulture, Alcobaça, Portugal. 12-13 October 2006.

Ferreira, D.; Delgadillo, I.; Coimbra, M. A. Dried Pear of Viseu: Valorisation of an Agro-Food Product Traditional of the Region Beira Alta. IVth Meeting of Food Engineering and Nutrition. Piaget Institute of Viseu, Portugal. 3-4 June 2004.

Ferreira, D.; Silva, J. L. ; Santos, C.; Delgadillo, I.; Coimbra, M. A. Changes of Cell Wall Polysaccharides Composition in a Portuguese Pear (*Pyrus communis* L. var. S. Bartolomeu) After Sun-Drying. 5th International Meeting of the Portuguese Carbohydrate Group (Glupor 5). University of Beira Interior, Covilhã, Portugal. 7-10 September 2003.

Publicações  
Comunicações Orais

- Sónia S. Ferreira, Idalina Gonçalves, Susana M. Cardoso, Dulcineia Ferreira Wessel, Manuel A. Coimbra. Starch films reinforced with broccoli by-products with antioxidant activity. 3rd International EPNOE Junior Scientists Meeting, 14-15 May 2018, Maribor, Slovenia.
- Sónia S. Ferreira, Cláudia P. Passos, Susana M. Cardoso, Dulcineia Ferreira Wessel, Manuel A. Coimbra. Identification of glucosinolates from broccoli extracts obtained by microwave hydrodiffusion and gravity. 7th Workshop of Mass spectrometry, 7 March 2018, Aveiro, Portugal.
- Fernandes, P. A. R., Wessel, D. F., Coimbra, M. A. C., Cardoso, S. Apple pomace arabinan . phloridzin binding capacity. Glupor 12, Aveiro, Portugal. September 11-13, 2017.
- Carvalho, A.; Oliveira, J.; Gonçalves, F.; Wessel, D. F.; Russo-Almeida, R. Caracterização polínica de méis da Beira Alta (Portugal). IV Congresso Ibérico de Apicultura. Salamanca, Spain. April 8-10, 2016.
- Fernandes, P. A. R.; Passos, C. P.; Calvão, J.; Wessel, D. F.; Cardoso, S. M.; and Coimbra, M. A. Microwave hydrodiffusion and gravity for the extraction of sugars and polyphenols from apple pomace. Microbiotec 2015. Évora, Portugal. December 10-12, 2015.
- Ferreira, S. S.; Fernandes, P. A. R.; Elvas, B.; Pinto, A.; Costa, J. M.; da Costa, C. A.; Gonçalves, F.; Cardoso, S. M.; Wessel, D. F. ProfitApple . Integração da produção de sumos concentrados de maçã com a valorização dos seus subprodutos. I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias de Portugal. Bragança, Portugal, December 2-3, 2015.
- Fonte, A.; Gonçalves, F.; Costa, C. A.; Wessel, D. Produtos da colmeia e suas utilizações no setor alimentar e da saúde. I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias de Portugal. Bragança, Portugal, December 2-3, 2015.
- Ferreira, S. S., Costa, A. M., Coimbra, M. A., Cardoso, S. M., Wessel, D. F. Characterization of dietary fibre polysaccharides from broccoli by-products. 11th International Meeting of the Portuguese Carbohydrate Group - Glupor 11 and 6th Iberian Carbohydrate Meeting, Viseu, Portugal. September 6-10, 2015.
- P. A. R. Fernandes, S. S. Ferreira, S. M. Cardoso, D. F. Ferreira Wessel. Effect of the extraction solvent on phenolic composition and antioxidant activity of apple pomace extracts. Young Scientists Meeting- PSE Symposium: Future trends in Phytochemistry in the global era of agri-food and health. II. San Pedro del Pinatar, Murcia, Spain. April 27-30 2015.
- Guiné RPF, Barroca MJ, Lopes P, Silva V, Lima MJ, Ferreira D. Comparative Study of Pear Drying Using Solar Stove and Tunnel Drying. 5th Central European Congress on Food. Bratislava, Slovakia. May 19-22, 2010.
- Guiné RPF, Barroca MJ, Lopes P, Silva V, Lima MJ, Ferreira D. Properties of Pears Dried with Different Drying Processes. 5th Central European Congress on Food. Bratislava, Slovakia. May 19-22, 2010.
- Ferreira, D.; Andrade, S.; Teixeira, L; Figueiredo, C.; Guiné, R.; Lopes, A.; Correia, A. C.; Jordão, A. Nutrition, Sensorial and Texture Attributes of Apples of Regional Variety. Colloquium AGRO 740 project. Agrarian Station of Viseu (Minister for Agriculture, Rural Development and Fisheries), Viseu, Portugal. 25 May 2006.
- Ferreira, D.; Delgadillo, I.; Coimbra, M. A. Changes in Cell Wall Polysaccharide Composition of a Sun-Dried Pear. 11th European Carbohydrate Symposium. Faculty of Science . University of Lisbon, Portugal. 2-7 September 2001.

Publicações  
Comunicações *Flash*

S. S. Ferreira, P. A. R. Fernandes, A. R. Bastos, M. Cruz, E. Coelho, M. A. Coimbra, S. M. Cardoso, D. F. Wessel. Apple pomace decoction: a new beverage rich in dietary fibre and phenolic compounds. 3rd International Congress on Cocoa Coffee and Tea 2015. Aveiro, Portugal, June 22-24, 2015.

P. A. R. Fernandes, S. S. Ferreira, S. M. Cardoso, D. F. Ferreira Wessel. Water Extracts from Apple Pomace . A Valuable Source of Bioactive Compounds. 9th World Congress on Polyphenols Applications. Malta, June 3-5, 2015.

Publicações  
Comunicações *Poster*

Sónia S. Ferreira, Filipa Monteiro, Dulcineia Ferreira Wessel, Artur M. S. Silva, Manuel A. Coimbra, Susana M. Cardoso. Effect of blanching and drying in pigments of broccoli by-products flours, 2nd Conference on Food Bioactives & Health, 26-28 September 2018, Lisbon, Portugal.

Ferreira, S.S., Passos, C.P., Cardoso, S.M., Wessel, D.F., Coimbra M.A.; Microwave assisted dehydration of broccoli by-products and simultaneous extraction of bioactive compounds; 7th joint congress of Microbiology and Biotechnology: Microbiotec17, Porto, Portugal. December 7-9, 2017.

Sónia S. Ferreira; Pedro A. R. Fernandes; Dulcineia F. Wessel; Susana S. Cardoso; Manuel A. Coimbra. O perfil de compostos antioxidantes de subprodutos das agroindústrias. Ciência e Tecnologia Alimentar, CTA 2.8. II Congresso das Escolas Superiores Agrárias de Portugal, Elvas, Portugal. November 16-18, 2017.

Wessel, D. F. in representation of the project Waste2Value. Valuation of agricultural by-products for animal feed, biodegradable plastics and treatment of animal effluents. Agri-Innovation Summit 2017 (joint initiative of the Portuguese Government, the EIP-AGRI network and the European Network for Rural Development), Lisbon, Portugal. October 11-12, 2017.

Ferreira, S. S., Passos, C. P., Cardoso, S. M., Wessel, D. F., Coimbra, M. A. Extraction of carbohydrates from broccoli by-products dehydrated by microwave hydrodiffusion and gravity. Glupor 12, Aveiro, Portugal. September 11-13, 2017.

Fernandes, P.A.R., Ferreira, S.S., Pinto, A., Coimbra, M.A., Wessel, D.F., Cardoso S. M.; Could apple pomace be a source of ingredients for functional foods?; Ciência 17, Lisbon, Portugal. July 3-5, 2017.

Fernandes, P.A.R., Ferreira, S.S., Pinto, A., Coimbra, M.A., Wessel, D.F., Cardoso, S.M.; Why should apple pomace be an industrial disposable?+Research Day, Aveiro, Portugal. June 13, 2017.

Fernandes, P. A. R.; Ferreira, S. S.; Elvas, B.; Pinto, A.; Gonçalves, F.; Coimbra, M. A.; Wessel, D. F.; Cardoso, S. M. Apple Pomace aqueous extract as a food ingredient. 9th World Congress on Polyphenol Applications (ISANH Polyphenols 2016) of the International Society of Antioxidants in Nutrition and Health, Porto, Portugal. June 29, 30 - July 1, 2016.

Ferreira, S. S.; Passos, C.; Cardoso, S. M.; Wessel, D. F.; Coimbra, M. A. NEOS-GR assisted extraction of glucosinolates from broccoli by-products. Microbiotec 2015, Évora, Portugal. December 10-12, 2015.

Carvalho, A. P.; Oliveira, J.; Gonçalves, F.; Wessel, D. F. Avaliação de características físico-químicas de méis da Beira Alta. I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias de Portugal. Bragança, Portugal, December 2-3, 2015.

Fernandes, P. A. R.; Ferreira, S. S.; Pinto, A.; Costa, J. M.; Wessel, D. M. O bagaço de maçã como ingrediente em alimentos para animais . análise da composição nutricional de novas formulações. I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias de Portugal. Bragança, Portugal, December 2-3, 2015.

Publicações  
Comunicações Poster  
(cont.)

Ferreira, S. S., Fernandes, P. A. R., Elvas, B., Beselga, E., Bastos, A. R., Cruz, M., Coelho, E., Coimbra, M. A., Cardoso, S. M., Gonçalves, F. J., Wessel, D. F. Complementarity between gravimetric enzymatic chromatographic approaches to study the dietary fibre of apple pomace. 11th International Meeting of the Portuguese Carbohydrate Group - Glupor 11 and 6th Iberian Carbohydrate Meeting, Viseu, Portugal. September 6-10, 2015.

S. S. Ferreira, P. A. R. Fernandes, A. R. Bastos, M. Cruz, E. Coelho, M. A. Coimbra, S. M. Cardoso, D. F. Wessel. Apple pomace decoction: a new beverage rich in dietary fibre and phenolic compounds. 3rd International Congress on Cocoa Coffee and Tea 2015. Aveiro, Portugal, June 22-24, 2015.

Fernandes, P. A. R.; Ferreira, S. S.; Cardoso, S. M.; Ferreira Wessel, D.; Water Extracts from Apple Pomace - A Valuable Source of Bioactive Compounds. 9th World Congress on Polyphenols Applications. Saint Juliens, Malta, June 3-5, 2015.

Ferreira, S. S.; Fernandes, P. A. R.; Beselga, E.; Afonso, C.; Cardoso, S. M.; Ferreira Wessel, D. Temperature effect on water extraction of phenolic compounds from apple pomace and evaluation of antioxidant activity. Young Scientists Meeting- PSE Symposium: Future trends in Phytochemistry in the global era of agri-food and health. II. San Pedro del Pinatar, Murcia, Spain. April 27-30 2015.

Beselga, E.; Afonso, C.; Coelho, E.; Coimbra, M. A. ; Cardoso, S. M.; Ferreira Wessel, D. Identificação e quantificação de compostos bioativos no bagaço de maçã. Livro de Atas do 12º Encontro de Química dos Alimentos; Sociedade Portuguesa de Química: 2014, ISA, Lisboa.

Figueiredo, M.; Coelho, E.; Coimbra, M. A. ; Cardoso, S. M.; Ferreira Wessel, D. Valorização de subprodutos do processamento industrial de brócolo. Livro de Atas do 12º Encontro de Química dos Alimentos; Sociedade Portuguesa de Química: 2014, ISA, Lisboa.

Figueiredo, M.; Coimbra, M. A.; Cardoso, S. M.; Ferreira Wessel, D. Evaluation of bioactive compounds in by-products of industrial processing of broccoli. 62nd International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research . GA 2014, University of Minho, Guimarães, Portugal. 31 August-4 September 2014.

Afonso, C.; Russo, R.; Cardoso, S. M.; Ferreira Wessel, D. Phenolic compounds of by-product from apple processing. 8th World Congress on Polyphenol Applications (ISANH Polyphenols 2014) of the International Society of Antioxidants in Nutrition and Health, Lisbon, Portugal. June 4-6, 2014.

Guiné RPF, Lima MJ, Barroca MJ, Ferreira D. Analysis of the Alterations in the Colour of Pears Dried Under Different Systems. Proceedings of 17th International Drying Symposium. Magdeburg, Germany. 3-6 October, 2010.

Guiné RPF, Barroca MJ, Lopes P, Silva V, Santos M, Ferreira D. Estimation of the Diffusivities and Mass Transfer Coefficients for Pears Dried Under Different Methods. Proceedings of the 5th Central European Congress on Food (CD-Rom), pp 6. Bratislava, Slovakia. 19-22 May 2010.

Ferreira, D.; Delgadillo, I.; Coimbra, M. A. Modification of Pectic Polysaccharides of a Portuguese Pear After Sun-drying. XXIIIrd International Carbohydrate Symposium, Whistler, Canada. 23-28 July 2006. (Financial support of Calouste Gulbenkian Foundation in Portugal)

Ferreira, D. Delgadillo, I.; Coimbra, M. A. Modification of Hemicellulosic Polysaccharides of a Portuguese Pear After Sun-Drying. Glupor 6 / 3rd Iberian Carbohydrate Meeting, Coimbra, Portugal. 11-15 September 2005.

Ferreira, D.; Guyot, S.; Marnet, N.; Delgadillo, I.; Renard, C. M. G. C.; Coimbra, M. A. Changes on the Profile of Phenolic Compounds in a Portuguese Pear (*Pyrus communis* L. Var. S. Bartolomeu) After Sun-Drying. 1st International Conference on Polyphenols and Health, Vichy, France. 18-21 November 2003. (Financial support of the Portuguese Foundation for Science and Technology - MCTES).

• **ORCID/ID 0000-0003-4077-0897**