

Short Cv

Maria Leonor Nunes

ORCID: 0000-0003-4393-2150

índice H-33, 3330 citações

Formação Académica:

Pós-graduação (MBA) em Gestão e Administração Pública (Instituto Nacional de Administração), 2008

PhD em Valorização de Produtos da Pesca (Equiparação pelo Instituto Nacional de Investigação das Pescas), 1992

Mestre em Química Orgânica Tecnológica (Universidade Nova de Lisboa), 1986

Pós-graduação em Optimização e Modelos Matemáticos (Instituto Gulbenkian de Ciência), 1985

Licenciatura em Engenharia Química, Especialização Tecnologia, (Instituto Superior Técnico), 1975

Cargos:

2014 até à data - Investigadora do CIIMAR

1986-2014 - Diretora de Departamento na área da valorização e qualidade de produtos da pesca e aquacultura do INIP (ex-IPMA) , IPIMAR (ex-IPMA), INRB (ex-IPMA) e IPMA (Instituto Português do Mar e da Atmosfera)

1986-2014 - Investigadora Principal do INIP, IPMA, INRB e IPMA

1986-2014 - Coordenadora de Investigação do INIP, IPMA, INRB e IPMA

Experiência Profissional nas Áreas:

Qualidade e segurança alimentar de pescado e produtos derivados

Melhoramento e desenvolvimento de tecnologias de conservação e processamento de pescado
Aproveitamento de desperdícios e subprodutos, sobretudo da indústria transformadora de pescado

Desenvolvimento de novos produtos alimentares à base de pescado

Melhoramento e desenvolvimento de métodos analíticos na área alimentar

Gestão integrada da qualidade e segurança alimentar (Normas NP EN ISO 9001:2008, NP EN ISO 14001: 2008, NP EN ISO 22000:2005 e BRC Food)

Gestão de laboratórios de ensaios analíticos

Acreditação de laboratórios (Norma NP EN ISO 17 025)

Avaliação do risco/benefício associado ao consumo alimentar

Demonstração de processos e produtos

Cargos de Representação nacional:

Delegada Nacional à WEFTA (Western European Fish Technologist's Association)

Membro das Plataformas Europeias EATIP e SEAFOODplus

Delegada Nacional à UE no âmbito do 7º Programa Quadro, área Alimentação, Agricultura, Pescas e Biotecnologia (KBBE)

Delegada Nacional à UE no âmbito da preparação do H2020

Coordenação científica:

Coordenadora/parceira de 33 projectos de investigação e desenvolvimento a nível nacional e internacional

Perita da UE e EFSA

Orientação científica: 8 pós-doutoramentos, 16 doutoramentos e 54 mestrados

Actividade docente:

Professora da Universidade Lusófona de Lisboa (2005 até à data)
Professora afiliada da Universidade do Porto (1991 - 2014)
Docente convidada da Universidade do Algarve (1998-2010)
Docente convidada da Universidade da Universidade Nova de Lisboa (2000-2008)
Colaboração em vários cursos de Mestrado

Publicações em livros e revistas científicas:

Autora/co-autora de 32 Livros e capítulos de livro
Autora/co-autora de 193 publicações científicas

Experiência Internacional

Desenvolvimento de projetos na área da qualidade, segurança e valorização do pescado em África (Marrocos, Mauritânia, Cabo Verde, São Tomé e Príncipe, Angola, Namíbia e Moçambique, na América Latina (Argentina e Brasil) a convite da FAO; na Índia a convite da UE; perita convidada do Banco Mundial.

Publicações mais recentes (2016-2017):

Livros e capítulos de livros de circulação internacional

António Marques, Bárbara Teixeira, Maria Leonor Nunes. 2016. Chapter 26: Bay Laurel (*Laurus nobilis*) Oils. In: Victor R. Preedy (Ed). *Essential Oils in Food Production, Preservation, Flavour and Safety*. pp. 239-245. Elsevier, Amsterdam, Netherlands.

Patrícia Anacleto, Ana Luísa Maulvault, Vera Barbosa, Maria Leonor Nunes, António Marques. 2016. Shellfish: Characteristics of Crustaceans and Mollusks. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 4, pp. 764-771. Oxford: Academic Press.

Ana Luísa Maulvault, Patrícia Anacleto, Vera Barbosa, Maria Leonor Nunes, António Marques. 2016. Shellfish: Role in the diet. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 4, pp. 772-778. Oxford: Academic Press.

Oliveira, H., Nunes, M.L., Vaz-Pires, P., Costa, R. 2016. Chapter 21 Salting and Drying of Cod. In: Kristberg Kristbergsson and Jorge Oliveira (eds.). *Traditional Foods*, pp. 275-290. Springer Science+Business Media LLC New York.

Lourenço, M. S., Costa, S. R., Xavier, L.S., Nunes, M.L., Peixoto, J.A. 2016. Desenvolvimento sustentável: A utilização da água nos pescados. *Autografia Editora*, Rio de Janeiro, 282 p.

Artigos científicos

Chaguri, M.P., Maulvault, A.L., Costa, S., Gonçalves, A., Nunes, M.L., Carvalho, M.L., Sant'ana, L.S., Bandarra, N., Marques, A., 2017. Chemometrics tools to distinguish wild and farmed meager (*Argyrosomus regius*). *Journal of Food Processing and Preservation*. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13312>

Ribeiro, A.R., Gonçalves, A., Barbeiro, M., Bandarra, N., Nunes, M.L., Carvalho, M.L., Silva, J., Navalho, J., Dinis, M-T., Silva, T., Dias, J., 2017. *Phaeodactylum tricornutum* in finishing diets for gilthead seabream: effects on skin pigmentation, sensory properties and nutritional value. *Journal of Applied Phycology*, <https://doi.org/10.1007/s10811-017-1125-3>.

Ribeiro, A. R., Gonçalves, A., Bandarra, N., Nunes, M.L., Dinis, M.T., Dias, J., Rema, P., 2017. Natural fortification of trout with dietary macroalgae and selenised-yeast increases the nutritional contribution in iodine and selenium. *Food Research International*, 99: 1103-1109.

Barbosa, V., Maulvault, A.L., Alves, R.N., Anacleto, P., Pousão-Ferreira, P., Carvalho, M.L., Nunes, M.L., Rosa, R., Marques, A., 2017. Will seabass (*Dicentrarchus labrax*) quality change in a warmer ocean?. *Food Research International*, 97: 27-36.

- Oliveira, H., Gonçalves, A., Nunes, M.L., Vaz-Pires, P., Costa, R. 2016. Influence of temperature and fish thickness on the mass transfer kinetics during the cod (*Gadus morhua*) desalting process. *J Sci Food Agric*; 96:4457–4464. DOI:10.1002/jsfa.7657
- Maulvault, A.L., Custódio, A., Anacleto, P., Repolho, T., Pousão, P., Nunes, M.L., Rosa, R., Marques, A. 2016. Bioaccumulation and elimination of mercury in juvenile seabass (*Dicentrarchus labrax*) in a warmer environment. *Environmental Research*, 149:77-85. doi.org/10.1016/j.envres.2016.04.035
- Afonso, C., Costa, S., Cardoso, C., Coelho, I., Castanheira, I., Lourenço, H. M., Gonçalves, S., Oliveira, R., Carvalho, M. L., Martins, M. F., Bandarra, N. M., Nunes, M.L., 2016. Risk-Benefit assessment of raw and cooked farmed gilthead seabream consumption taking into account the bioaccessibility data. *Book of Abstracts of the Workshop Heavy Metals: from the Environment to the Man*, Universidade Nova de Lisboa, 21-22 March 2016, p. 22.
- Afonso, C., Bandarra, N.M., Nunes, M.L., Cardoso, C., 2016. Tocopherols in seafood and aquaculture products. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 56:128–140. doi:10.1080/10408398.2012.694920
- Pereira, S., Pereira, C., Santos, L., Klumpp, J., Nunes, M.L., Almeida, A., 2016. Potential of phage cocktails in the inactivation of *Enterobacter cloacae* — An in vitro study in a buffer solution and in urine samples. *Virus Res*. 211, 199–208.
- Pereira, C., Moreirinha, C., Lewickab, M., Almeida, P., Clemente, C., Delgadillo, I., Romalde, J.L., Nunes, M.L., 2016. Bacteriophages with potential to inactivate *Salmonella Typhimurium*: use of single phage suspensions and phage cocktails. *Virus Res*. 220, 179–192.
- Ribeiro, A. R., Gonçalves, A., Bandarra, N., Nunes, M.L., Dinis, M.T., Dias, J., & Rema, P., (2016). Natural fortification of trout with dietary macroalgae and selenised-yeast increases the nutritional contribution in iodine and selenium. *Food Research International* <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2016.10.030>
- Ana Luísa Maulvault, Ana Custódio, Patrícia Anacleto, Tiago Repolho, Pedro Pousão, Maria Leonor Nunes, Mário Diniz, Rui Rosa, António Marques. 2016. Bioaccumulation and elimination of mercury in juvenile seabass (*Dicentrarchus labrax*) in a warmer environment. *Environmental Research*. 149: 75-85 (IF: 3.951). DOI: c10.1016/j.envres.2016.04.035.
- Cardoso, C., Afonso, C., Nunes, M.L. and Bandarra, N.M. 2016. Dietary DHA and health: Cognitive function aging. *Nutrition Research Reviews*, 29: 281-294. URL: <https://doi.org/10.1017/S0954422416000184> (Q1)
- Afonso, C., Costa, S., Cardoso, C., Coelho, I., Castanheira, I., Lourenço, H., Gonçalves, S., Oliveira, R., Carvalho, M. L., Martins, M. F., Bandarra, N. M., Nunes, M. L. 2016. Bioaccessibility in Risk-Benefit Analysis of Raw and Cooked Seabream Consumption. *Journal of Food Composition and Analysis*, In press URL: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.10.003> (Q1)
- Costa, S., Afonso, C., Cardoso, C., Oliveira, R., Alves, F., Nunes, M.L., Bandarra, N.M. 2016. Towards a Deeper Understanding of Fatty Acid Bioaccessibility and its Dependence on Culinary Treatment and Lipid Class: The Case Study of Gilthead Seabream (*Sparus aurata*). *British Journal of Nutrition*, 116 (10): 1816-1823. URL: <https://doi.org/10.1017/S0007114516003780> (Q1)

Participação em Projetos (2016-2017)

SEAFOODTomorrow H2020 (Ref: 773400)

INSEAFOOD/INNOVMAR (Ref. Norte-01-0145-FEDER-000035) (innovmar.ciimar.up.pt/inseafod/)

VALORMAR (ANI)

MARINALGAE4aqua (COFASP) (<http://marinalgae4aqua.ciimar.up.pt/>)

ECSAFSeafood FP7 (Ref:311820) (www.ecsafeseafood.eu)