

CURRICULUM VITÆ

Dados Pessoais

Nome: João Freire de Noronha

Nacionalidade: Portuguesa

Bilhete de Identidade: 7799044, emitido em 08/07/2003, Coimbra.

Local e data de nascimento: Sé Nova, Coimbra, Portugal, 17 de Novembro 1967.

Contactos:

Pessoal: R. António de Vasconcelos 101-1º, 3000-055 COIMBRA.

Telefone/Fax: 239 828 608 Telemóvel: 934 584 171

e-mail: j.noronha@netcabo.pt

Profissional: Escola Superior Agrária de Coimbra. Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentares. Bencanta. 3040-316 COIMBRA

Telefone: 239 802 276 Fax: 239 802 979

e-mail: noronha@esac.pt web: www.esac.pt/noronha

Posição Actual

- Equiparado a Professor Adjunto no Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentares da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra,
- Investigador do Centro de Estudos de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade (CERNAS), sedado na ESAC e financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT).

Habilitações Literárias

- 9 Outubro de 1996 - **Equivalência ao Grau de Doutor** pela Universidade Católica Portuguesa ramo de **Biotechnology**, especialidade de **Ciência e Engenharia Alimentar**.
- 3 de Abril 1996 - **Doutoramento em Ciências Biológicas Aplicadas** pela Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen (Faculdade de Agricultura e de Ciências Biológicas Aplicadas) da Katholieke Universiteit Leuven (Universidade Católica de Lovaina), Bélgica, com apresentação e defesa da tese de doutoramento de título “Improved Procedures for Designing, Evaluating and Optimising In-Pack Thermal Processing of Foods”. Bolseiro do programa CIENCIA/JNICT e PRAXIS XXI/JNICT
- 1990-1991 - **Parte curricular do mestrado em Ciência e Engenharia Alimentar**. Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal. Classificação Final - 14/20. Bolseiro do Programa CIENCIA/JNICT.
- 1985-1990 - **Licenciatura em Bioquímica**, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra. Classificação Final - Bom (14/20).

Outras Habilitações

Formador Certificado pelo Conselho Científico-Pedagógico de Formação Contínua, para formação contínua de professores nas áreas e domínios - A12 Ciências Físico-Químicas; A48 Química e A52 Técnicas de Agro-Pecuária - Registo CCPFC/RFO-05295/98,

Cursos de formação de curta duração frequentados

1992. Better Process Control School, Katholieke Universiteit te Leuven. April 1992. Concerted action of the Katholieke Universiteit te Leuven, Continuing Education and University of California, University Extension, Davis.

1995. Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) Workshop. 21/11/95-22/11/95. Campden and Chorleywood Food Research Association, Chipping Campden, Gloucestershire, UK.

1995. Training Course in Principles of Canning. 17/07/95 - 21/05/95. Campden and Chorleywood Food Research Association, Chipping Campden, Gloucestershire, UK.

1995. Training Course in Thermal Processing. 17/10/95 - 19/10/95. Campden and Chorleywood Food Research Association, Chipping Campden, Gloucestershire, UK.

1999. A análise de dados e a Estatística Multivariada utilizando o STATISTICA. 27/09/99-28/09/99. 2º Workshop anual da StatSoft Ibérica, Instituto Superior de Gestão, Lisboa.

2002. Análise Sensorial de Queijo. 17/10/02 - 19/10/02. Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto.

2004 Auditorias da Qualidade. 05/06/2003 - 25/06/2003. Ideia Verde Formação Ambiental, Coimbra

2006. Gestão da Qualidade (3,5 horas). 16/02/06 INOVA. Coimbra

2006. Sistemas da Qualidade – segundo a norma NP EN ISO 9001:2000. 05/01/06, 12/01/06 e 19/01/06 (21 horas). INOVA. Coimbra.

2006. Técnicas de Análise e Resolução de Problemas (3,5 horas). 23/06/06. INOVA. Coimbra.

2008. Comunicação em grupos e análise de conflitos (2 horas). 06/02/08 Workshop no âmbito do projecto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra.

2008. Métodos de Ensino Interactivos/Interactive Teaching methods (2 horas). 07/02/08 Workshop no âmbito do projecto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra.

2008. Técnicas de debate na aula/Discussion Techniques (2 horas). 07/02/08 Workshop no âmbito do projecto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra.

2008. Aprendizagem por problemas/PBL (Problem Based Learning) (2 horas). 07/02/08 Workshop no âmbito do projecto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra.

2008. Características dos estudantes e estilos de aprendizagem (2 horas). 08/02/08 Workshop no âmbito do projecto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra.

2008. Avaliar a aprendizagem do estudante (2 horas). 08/02/08 Workshop no âmbito do projecto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra..

2008 - Obter e usar feedback para melhorar o ensino (2 horas). 08/02/08 Workshop no âmbito do projecto: Formação Pedagógica para o Ensino Superior (FPES), realizado na Escola Superior de Educação de Coimbra.

Experiência em Instituições do Ensino Superior

Desde Outubro de 2003. **Equiparado a Professor Adjunto** na Escola Superior Agrária de Coimbra

Outubro de 2000 - Setembro de 2003. **Assistente do 2º Triénio** na Escola Superior Agrária de Coimbra **com distribuição de serviço docente idêntico a Professor Adjunto**

Agosto de 2000 - Setembro de 2000. **Assistente do 2º Triénio** na Escola Superior Agrária de Coimbra.

Dezembro de 1997 - Julho de 2000. **Assistente do 1º Triénio** na Escola Superior Agrária de Coimbra

Dezembro de 1995 - Setembro de 1996. **Assistente do 1º Triénio** da Escola Superior Agrária de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra.

Outubro de 1991 - Abril de 1996. **Estudante de Doutoramento** na Faculdade de Agricultura e Ciências Biológicas Aplicadas da Universidade Católica de Leuven, Bélgica.

Outubro de 1990 - Outubro de 1991. **Estudante de Mestrado e Assistente de Bioquímica** na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa.

Actividades de Docência

- Escola Superior Agrária de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra

Disciplinas Leccionadas/Regidas na Escola Superior Agrária de Coimbra

Disciplina	Curso*	Ano Lectivo	Observações
Gestão da Qualidade e Auditorias	MEAL	2008/2009	Regente
Controlo da Qualidade Alimentar (Segurança Alimentar)	CET-QA	2008/2009	-
Processamento Geral de Alimentos	LEAL-B	2008/2009	Só Regente
Segurança Alimentar	LEAL-B	2007/2008	Regente
Controlo da Qualidade	LEAL-B	2007/2008	Só Regente
Processamento Geral de Alimentos	LEAL-B	2007/2008	Regente

Disciplinas Leccionadas/Regidas na Escola Superior Agrária de Coimbra

Disciplina	Curso*	Ano Lectivo	Observações
Análise Sensorial	LEAL-B	2007/2008	Regente
Projecto II	LEAL-B	2007/2008	-
Desenho Assistido por Computador	LEAM-B	2007/2008	Só Regente
Métodos Estatísticos	LEAL	2006/2007	Regente
Estatística e Delineamento Experimental	LAB	2006/2007	Regente
Métodos Numéricos Aplicados à Engenharia	LEAL	2006/2007	Regente
Ética e Deontologia	LEAL	2003/2004 a 2008/2009	Regente
Representação Gráfica de Processos e Equipamentos	LEAL	2002/2003 a 2006/2007	Só Regência
Desenho Técnico	LEAM	2002/2003 a 2006/2007	Só Regência
Gestão da Qualidade	LEAL	2000/2001 a 2007/2008	Regente
Controlo da Qualidade	LEAL	2000/2001 a 2006/2007	Regente
Análise Sensorial	LEAL	2000/2001 a 2006/2007	-
Engenharia Biotecnológica	LEAL	2002/2003 a 2005/2006	-
Fenómenos de Transferência I	LEAL	2000/2001	Regente
Processamento Geral de Alimentos I	LEAL	1998/1999 e 1999/2000	-
Controlo da Qualidade II (Módulo de HACCP)	LEAL	1998/1999 e 1999/2000	-
Fenómenos de Transferência I	LEAL	1998/1999 e 1999/2000	Práticas
Gestão da Qualidade	LEAL	1998/1999 e 1999/2000	Práticas
Análise Sensorial	LEAL	1998/1999 e 1999/2000	Práticas
Métodos Estatísticos	BEIA	1997/1998	-
Controlo da Qualidade I (Módulo de Análise Sensorial de Alimentos)	BEIA	1997/1998	-
Oficinas III (Controlo da Qualidade)	TIAA	1995/1996	-
Processamento Geral de Alimentos (Módulo de “Processamento Térmico”)	TIAA	1995/1996	-
Oficinas I (Módulo de Estatística)	TIAA	1995/1996	-

*MEAL- Mestrado em Eng. Alimentar; LEAL-B – Licenciatura em Engenharia Alimentar (Bolonha); LEAM-B – Licenciatura em Engenharia do Ambiente (Bolonha) LEAL – Licenciatura Bietápica em Engenharia Alimentar; BEIA – Bacharelato em Engenharia das Indústrias Agro-Alimentares; LEAM – Licenciatura Bietápica em Engenharia do Ambiente;

TIAA – Bacharelato em Tecnologia das Indústrias Agro Alimentares; LAB – Licenciatura em Agricultura Biológica

- **Supervisor e Arguente em trabalhos de fim de curso** de Bacharelato e Licenciatura.
- **Coordenador Científico** e docente no Curso de Especialização Tecnológica (CET) – **Qualidade Alimentar**, promovido pela Associação Diogo de Azambuja e com a participação da Escola Superior Agrária de Coimbra.
- Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa
 - 1997 - Orientação e avaliação de **trabalhos de fim de curso** do Curso de **Gestão da Qualidade** para o sector Agro-Alimentar da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal.
 - 1997 - Orientação de **trabalhos de fim de curso** da Licenciatura em **Engenharia Alimentar**, na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal.
 - 20 a 22 de Junho de 1996. Leccionação do módulo “**Novas Tecnologias**” do curso de **Pós-graduação em Tecnologia Alimentar** na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal.
 - Leccionação das aulas práticas das cadeiras de **Bioquímica I e Bioquímica II** da Licenciatura em Engenharia Alimentar, na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto. (1990/1991)
- Co-Orientação de **trabalhos de fim de curso** na Faculdade de Agricultura e Ciências Biológicas Aplicadas da Universidade Católica de Leuven, Bélgica (1991/1992 a 1993/1994)
- **Co-Orientação de tese de Mestrado da Faculdade de Farmácia da Universidade Nova de Lisboa** em "Controlo da Qualidade e Toxicologia dos Alimentos" do aluno Luís Nobre Miguel.
- Leccionação no Módulo de Matérias relativas à Segurança Alimentar, da área científica “Higiene e Segurança dos Alimentos” no Mestrado em Saúde Pública Veterinária da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa. 23 de Maio de 2003.
- **Arguente principal nas provas de Doutoramento** de Sandra Sofia do Quinteiro Rodrigues na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. “Estudo e caracterização da qualidade da carcaça e da carne do cabrito Serrano (Denominação de Origem Protegida), Vila Real, 29 de Novembro de 2007

Outras actividades

- **Presidente do Conselho de Departamento** de Ciência e Tecnologia Alimentar (desde 9 de Novembro de 2007)
- **Gestor da Qualidade** da ESAC (18 de Novembro de 2004 a 31 de Julho de 2007)
- Membro da **Assembleia de Representantes** da ESAC (desde 18 de Fevereiro de 2004).

- Membro do **Conselho Científico** da ESAC
- Vogal do **Colégio Eleitoral** para eleição do presidente do IPC (2004)
- Membro da **Comissão Executiva** do Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentar. (Janeiro de 1988 a Dezembro de 2001; Janeiro de 2004 – Dezembro 2005)
- Membro do **Conselho Pedagógico** - Representante dos assistentes da Licenciatura em Eng. Alimentar. Janeiro de 1999 - Dezembro de 2002.
- Membro da **Subcomissão de auto avaliação** da Escola Superior Agrária de Coimbra .
- Coordenador do **Gabinete de Estudos e Planeamento** da Escola Superior Agrária de Coimbra. (11 Novembro de 1998 a 22 de Maio de 2000)
- Membro do **Sector de Estudos e Planeamento** da Escola Superior Agrária de Coimbra (2003)
- **Serviços à comunidade** na área da análise sensorial (treino de painéis de provadores - Queijo Serra da Estrela e Rabaçal e acções de formação, Caracterização sensorial do Pastel de Tentúgal, Caracterização sensorial do Grelo da Gândara) e HACCP (consultoria na implementação de sistemas e acções de formação)

Experiência Profissional

Janeiro de 1997 - Dezembro de 1997. Técnico Superior no **Centro de Tecnologia Alimentar** da Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, Porto. Portugal. De Setembro de 1996 a Dezembro de 1996 ocupou a função de **responsável interino do centro**.

- Organização/Supervisão de um **Brokerage-Event**, no âmbito do Programa **Eureka**, na área de Frutos e Vegetais.
- Acompanhamento técnico de **projectos de investigação** nacionais e europeus.
- **Preparação de candidaturas** a programas nacionais e europeus.
- Visitas a empresas do sector agro-alimentar para avaliação de necessidades tecnológicas e de formação (sector da **transformação do pescado** e sector dos **hortofrutícolas**).
- Participação na realização de um **estudo estratégico para o sector de lacticínios**.
- Supervisão na preparação de **material didáctico** na área de processamento de alimentos e higiene na indústria alimentar.
- Consultoria na implementação de sistemas **HACCP**.
- Consultoria na implementação de sistemas da **Qualidade (ISO9000)**
- Organização e leccionação de acções de **formação em HACCP** para a indústria de conservas de Peixe.

Janeiro 1995 - Novembro 1995 - **Investigador** na empresa “Campden & Chorleywood Food and Drink Research Association”, Chipping Campden. Gloucestershire. GL55 6LD, England, UK. Bolseiro no âmbito do programa “Human Capital and Mobility” da Comissão das Comunidades Europeias, DG XII.

- **Desenvolvimento de um programa de computador**, de interface “amigável” (user-friendly), para estabelecer e avaliar processos de esterilização de enlatados, incluindo a avaliação de desvios no processo e **optimização** de processos de esterilização (CTemp)
- Participação no **projecto “Heat Penetration/ Heat distribution during the thermal processing of foods in batch type rotating retorts.”** no âmbito da acção AIR da UE.
- Preparação, tradução e leccionação de um **curso para Operadores de Autoclaves** levado a cabo numa empresa portuguesa de conservas de pescado em Agosto de 1995.

Projectos de Investigação

IDEIA/CAROLINO - Controlo da retrogradação do amido por efeito sinérgico tecnológico, químico e/ou enzimático para desenvolvimento de novos produtos de conveniência a partir de arroz carolino nacional.

- Parceiros: Ernesto Morgado & C^a, S.A., Escola Superior Agrária de Coimbra, National University of Ireland - University College Cork
- Período de Execução: 2006/Junho de 2008
- Orçamento Global: 125 948, 78 € /Orçamento ESAC: 54055, 22 €
- Responsável na ESAC

POCTI/AGR/60794/2004 - CHEESEAROMA - Caracterização e identificação de componentes voláteis associados às características sensoriais dos principais queijos tradicionais (POCTI)

- Parceiros: Escola Superior de Biotecnologia, Escola Superior Agrária de Beja, Escola Superior Agrária de Coimbra
- Período de Execução: Junho de 2005 a Março de 2009
- Orçamento Global: 99 609 € /Orçamento ESAC: 26 189€
- Responsável na ESAC

AGRO 243 - Caracterização sensorial de queijos e requeijão elaborados a partir de leites de ovinos e caprinos da região centro - Aplicação ao Queijo da Serra Velho e Requeijão (Acção 8.1 da Medida 8 do Programa AGRO).

- Parceiros: Escola Superior Agrária de Coimbra, Escola Superior Agrária de Viseu, Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela
- Duração: Março de 2002 - Setembro de 2005
- Orçamento: 92 706 €
- Líder do Projecto

AGRO 44 - Aplicação da metodologia HACCP (autocontrolo) na fileira dos laticínios. Da produção de leite à produção de queijo e requeijão (Acção 8.1 da Medida 8 do Programa AGRO).

- Parceiros: Escola Superior Agrária de Coimbra , Direcção Geral de Agricultura da Beira Litoral, Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela (ANCOSE) e Terras de Sicó - Associação de Desenvolvimento
- Duração: Março de 2002 - Setembro de 2005
- Orçamento: 157 825 €
- Líder do Projecto

Participação pontual nos projectos **AGRO 312** e **AGRO 691** (projectos financiados no âmbito da Acção 8.1 da Medida 8 do Programa AGRO)

Missões Internacionais de Curta Duração

2001. Participação no 1º Encontro Transnacional do Sector Cárnico - Projecto Mundiempresa – Recite II. 16 e 17 de Julho de 2001. Huelva, Espanha. (a Convite da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho)

2007. Quatro missões como “Short Term Expert” na Componente 4. (Sector specific guides are prepared, distributed and introduced) do Twinning Project TR 2004 IB AG 02 “Restructuring and Strengthening of the Food and Control System in Turkey”. (1) Burdur, Turquia, 15 a 19 de Janeiro de 2007; (2) Elazig, Turquia, 7 a 11 de Maio de 2007; (3) Karammarash, Turquia, 17 a 21 de Setembro e (4) Tekirdag, Turquia, 1 a 5 de Outubro de 2007.

Artigos com arbitragem

Noronha, J., Hendrickx, M., Suys, J. and Tobback, P., 1993. Optimisation of surface quality retention during the thermal processing of conduction heating foods using variable temperature retort profiles. *Journal of Food Processing and Preservation*, 17, 2, 75-91.

Noronha, J., Hendrickx, M., Van Loey, A. and Tobback, P., 1995. New semi-empirical approach to handle time-variable boundary conditions during sterilisation of non-conductive heating foods. *Journal of Food Engineering*, 24, 249-268.

Noronha, J., Van Loey, A., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1996. An empirical equation for the description of the optimum profiles that maximise surface quality retention of thermally processed foods. *Journal of Food Processing and Preservation*, 20, 3, 251-264.

Noronha, J., Hendrickx, M. and Tobback, P. 1996. Simultaneous optimisation of surface quality during the sterilisation of packed foods using constant and variable retort temperature profiles. *Journal of Food Engineering*, 30, 283-297.

Maesmans, G., Hendrickx, M., De Cordt, S., Van Loey, A., **Noronha, J.** and Tobback, P., 1993. Evaluation of process value distribution with time temperature integrators. *Food Research International*, 27, 5, 413-423.

Maesmans, G. ; Hendrickx, M., De Cord, S., Van Loey, A., **Noronha, J.** and Tobback, P., 1994. Combined use of the equivalent point method and a multi-component time-temperature integrator in thermal process evaluation: Influence of kinetic characteristics and reference temperature. *Food Control*, 5, 4, 249-256.

Van Loey, A.; Fransis, A.; Hendrickx, M.; Maesmans, G.; **Noronha, J.** and Tobback, P., 1994. Optimizing thermal process for canned beans in water cascading retorts. *Journal of Food Science*, 59,4, 828-832.

Hendrickx, M., Maesmans, G., De Cordt, S., **Noronha, J.**, Van Loey, A. and Tobback, P., 1995. Evaluation of the integrated time-temperature effect in thermal processing of foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 35, 3, 231-262.

Denys, S.; **Noronha, J.**; Stoforos, N.G.; Hendrickx, M. and Tobback, P., 1996. A semi-empirical approach to handle broken-line heating: Determination of empirical parameters and evaluation of process deviations. *Journal of Food Processing and Preservation*, 20, 331-346.

Tucker, G.S.; **Noronha, J.F.** and Heydon, C.J., 1996. Experimental validation of mathematical procedures for the evaluation of thermal processes and process deviations during the sterilization of canned foods. *Trans IChemE*, 74, C, 140-147.

Denys, S.; **Noronha, J.**; Stoforos, N.G.; Hendrickx, M. and Tobback, P., 1996. Evaluation of Process deviations, consisting of drops in rotational speed during thermal processing of foods in rotary water cascading retorts. *Journal of Food Engineering*, 30, 327-338.

Stoforos, N.G., **Noronha, J.**, Hendrickx, M. and Tobback, P., 1997. A critical analysis of mathematical procedures for the evaluation and design of in-container thermal processes for foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 37, 5, 411-441.

Stoforos, N.G., **Noronha, J.**, Hendrickx, M. and Tobback, P., 1997. Inverse superposition for calculating food product temperatures during in-container thermal processing. *Journal of Food Science*, 62, 2, 219.

Artigos sem arbitragem

Gândara, T; Gomes, D.; Silva, L.R; Castanheira, E.; **Noronha, J.**; Dias Pereira, C., 2007. Fabrico de iogurte com incorporação de concentrados líquidos de proteínas do soro por ultrafiltração. *Leite I+D+T*, 4, 6-8.

Participação em Livros

Hendrickx, M., Maesmans, G., De Cord, S., **Noronha, J.**, Van Loey, A. Willocx, F. and Tobback, P., 1994. Advances in process modelling and assessment: The Physical mathematical approach and product history integrators. In 'Process optimisation and minimal processing of foods'. Ed. F.Oliveira and P.Singh, CRC Press, Chapter 22, 315-336.

Van Loey, A., **Noronha, J.**, Hendrickx, M., and Tobback, P., 1994. The optimisation of product quality during thermal processing: A case-study on white beans in brine. In 'Process optimisation and minimal processing of foods'. Ed. F.Oliveira and P.Singh, CRC Press, Chapter 25, 369-390.

João Noronha e Paulo Baptista, 2003. "Segurança alimentar em estabelecimentos agro-alimentares: Projecto e construção". Forvisão - Consultoria em formação integrada, 1ª Edição. ISBN 972-99099-1-1.

Paulo Baptista, **João Noronha**, João Oliveira e Jorge Saraiva, 2003. "Modelos genéricos de HACCP". Forvisão - Consultoria em formação integrada, 1ª Edição. ISBN 972-99099-5-4

Noronha, J.F., Santos, C. Malta, M.C., Azevedo, H.P.C.; Henriques, C.S.F., Madanelo, J.P.H.L., Cabral, A.C., Cabral de Almeida, J.L., Oliveira, M.J.D.A., Amaral, M.S., Rodrigues, R.M.C., Sampaio, F.F.A., Branco, J.F., Melo A.C e Guerra, J., 2006. "Boas práticas de fabrico em queijarias tradicionais". Escola Superior Agrária de Coimbra. ISBN 972-99205-1-6

Comunicações Orais em Congressos

Noronha, João Freire. 2005. HACCP – Conceitos gerais e aplicação na produção alimentar. Orador Convidado. IV Fórum Nacional de Apicultura, 17 de Setembro de 2005, Lousã.

Noronha, João Freire de, 2005. Implementação do HACCP em queijarias de pequena dimensão. Orador convidado. Seminário sobre o Processamento e Caracterização de Queijo de Cabra. Faculdade de Engenharia dos Recursos Naturais. Universidade de Faro, 31 de Maio de 2005.

Noronha, João Freire, 2004. Identificação e selecção de descritores para o desenvolvimento de um perfil sensorial para requeijão. Apresentação oral no IV Seminário do Comité Nacional do Leite - Novos Rumos para o Sector Leiteiro. ESAC, 19 e 20 de Novembro

Noronha, J., 2004. "Queijo Serra da Estrela". Apresentação oral no "Workshop on "typical" products: perception and consumption" na Conferência A Sense Of Identity European Conference On Sensory Science Of Food And Beverages. Florença, Setembro de 2004.

Noronha, João Freire, 2004. Identificação e selecção de descritores para o desenvolvimento de um perfil sensorial para requeijão. Apresentação oral no IV Seminário do Comité Nacional do Leite - Novos Rumos para o Sector Leiteiro. ESAC, 19 e 20 de Novembro.

Noronha, João Freire de, 2004. Implementation of HACCP in Very Small Businesses. Oral presentation at the conference Food Science and Biotechnology in Developing Countries, June, 20-23, Durango, Mexico.

João Freire de Noronha, 2003. Apresentação do projecto AGRO 243: Caracterização sensorial de queijos elaborados a partir de leites de ovinos e caprinos da região centro. Aplicação ao queijo da Serra velho e requeijão. Colóquio - Engenharia das Indústrias Agro-Alimentares: Que perspectivas?. Escola Superior Agrária de Viseu - Departamento das Indústrias Agro-Alimentares. 22 de Maio.

Aida Moreira da Silva, Beatriz Fidalgo, **João Noronha,** Regina Nabais, Investigação na Escola Superior Agrária de Coimbra, Jornadas de Investigação no Ensino Superior Politécnico, Santarém, 1999

Noronha, J., Stoforos, N.G, Van Loey, A., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1995. New developments in the optimisation of surface quality during in-pack sterilisation of foods. Oral presentation at the "9th World Congress of Food Science and Technology", July, 30-August, 4. Budapest, Hungary.

Stoforos, N.G, **Noronha, J.,** Denys, S., Hendrickx, M. and Tobback, P. Progress in procedures for designing thermal processes of foods. Oral presentation at COST 93/7 seminar, May 8-10, Copenhagen, Denmark, 1995.

Stoforos, N.G, **Noronha, J.**, Hendrickx, M. and Tobback, P. Thermal process evaluation through physical-mathematical techniques. Oral presentation at the “9th World Congress of Food Science and Technology”, July 30-August 4, 1995. Budapest, Hungary.

Noronha, J., Van Loey, A., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1994. Alternative algorithms for evaluation of process deviations in batch-type sterilisation processes. Oral presentation in 'Food Processing Automation Conference III', February 9-12, 1994, Orlando, Florida, USA.

Hendrickx, M., Maesmans, G., De Cordt, S., **Noronha, J.**, Van Loey, A., Willocx, F. and Tobback, P., 1993. Advances in process modelling and assessment: the physical mathematical approach and product history integrators. Oral presentation at 'Process optimization and minimal processing of foods' Workshop, September 20-23, Porto, Portugal.

Van Loey, A., **Noronha, J.**, Hendrickx, M., and Tobback, P., 1993. The optimization of product quality during thermal processing : a case-study on white Beans in brine. Oral presentation at 'Process optimization and minimal processing of foods' Workshop, September 20-23, Porto, Portugal.

Hendrickx, M., Maesmans, G., De Cordt, S., **Noronha, J.**, Van Loey, A., Willocx, F. and Tobback, P., 1993. Kinetic phenomena and the assessment of thermal processing of foods. Oral presentation at COSEMI 93/4, November 18-19, Gembloux, Belgium.

Van Loey, A., Fransis, A., Hendrickx, M., **Noronha, J.** and Tobback, P., 1993. Kinetics of sensory changes of vegetables and its use in optimizing in pack thermal processing. Oral presentation at COSEMI 93/4, November 18-19, Gembloux, Belgium.

Poster/Painel apresentado em Congressos

Galhano, C. I. C., Costa e Silva, M., M.; **Noronha, J.** & Moreira da Silva, A. 2007, S-carvone/b-cyclodextrin Inclusion Compound: a new potato sprout inhibitor? EURO FOOD CHEM XIV, Paris, Agosto, 2007

Costa e Silva, M.; Gomes, M.; **Noronha, J.**; Galhano, C.I.C.; Cruz, L e Moreira da Silva, A.M.G, 2007. Using a new sprout inhibitor of potato tuber: A Sensory Evaluation of Chips, EFFoS_EHEDG, Lisboa, Novembro 2007

Santos, Carmen; Ramos, Elisabete e **Noronha, João**, 2005. Elaboração de uma lista de descritores para Requeijão Poster apresentado no 7º Encontro de Química dos Alimentos, 13-16 de Abril 2005, Viseu.

Santos, C. e **Noronha J.** , 2004. Development of a Sensory Profile for "Requeijão" (curd cheese). Apresentação na forma de póster na conferência A Sense of Identity European Conference On Sensory Science Of Food And Beverages. Florença, Setembro de 2004.

Correia, A.C.; Jordão, A.M. e **Noronha, J.** , 2004. Sensory Characterisation and Evaluation of Traditional Portuguese Cheeses. Apresentação na forma de póster na conferência A Sense Of Identity European Conference On Sensory Science Of Food And Beverages. Florença, Setembro de 2004.

Noronha, J. 2004. AGRO 243. Caracterização sensorial de queijos e requeijão elaborados a partir de leites de ovinos e caprinos da região centro. Aplicação ao queijo

de serra velho e requeijão. PO AGRO 8.1. - Semana Tecnológica da Agricultura e Floresta. 17 a 21 de Maio de 2004.

Noronha, J. 2004. AGRO 44- Aplicação da metodologia HACCP na fileira dos laticínios. Da produção de leite à produção de queijo e requeijão. PO AGRO 8.1. - Semana Tecnológica da Agricultura e Floresta. 17 a 21 de Maio de 2004.

F. Guimarães, C. Dias Pereira, M. Pintado, **J. Noronha**, D. Gomes. 2004. Utilization of Microfiltration on the Production of Ewe's Milk Cheese. IDF symposium on cheese: ripening, characterization & technology, Março 21 – 25, Praga, República Checa.

Carmen Santos e **João Noronha**, 2003. Elaboração de uma lista de descritores para queijos tradicionais portugueses. 6º Encontro de Química dos Alimentos, 22 a 25 de Junho de 2003, IPIMAR, Lisboa.

João Freire de Noronha, 2002. Apresentação do Projecto AGRO 44 - Aplicação da Metodologia HACCP na fileira dos laticínios. Da produção de leite à produção de queijo e requeijão. Livro de Resumos, Food Safety 2002, Seminário do Vilar, Porto, 24 e 25 de Maio de 2002.

João Freire de Noronha, 2002. AGRO44 - Development of a common understanding of HACCP in traditional cheese-dairies. Noordwijk Food Safety HACCP Forum, 5th International Meeting, 9-10 December, Noordwijk, Holanda.

Nobre, M.L., **Freire de Noronha, J.** e do Rosário Bronze, M., 2001. Relacionamento entre a análise sensorial de conservas de patés de sardinha realizada por um painel treinado e realizada por um painel de consumidores, em "Qualidade, Segurança e Inovação", Actas do 5º Encontro de Química dos Alimentos, Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Maio de 2001.

Miguel, L., **Noronha, J.** e Bronze, M.R., 2000. Desenvolvimento de uma lista de termos (atributos) para a caracterização sensorial de conservas de patés de sardinha, publicado no Livro de Resumos do XIV Encontro Luso-Galego de Química, Universidade do Minho, Campos do Gualtar, Braga, 22 a 24 de Novembro de 2000.

Margalho, C., Nabais, R. Pereira C. e **Noronha, J.**, 1997. Análise de componentes principais aplicado à avaliação físico-química e sensorial de queijo Serra da Estrela. Poster apresentado no 3º Encontro de Química dos Alimentos, Faro.

Noronha, J., Van Loey, A., Hendrickx, M. and Tobback, P., 1993. Simultaneous optimisation of surface quality for three components during the sterilisation of conductive heating foods using constant and variable retort temperature profiles. Poster presented in 'Food Preservation 2000', October 19-21, 1993, US Army Natick Research, Development and Engineering Center Natick, Massachusetts, USA

Tese de Doutoramento

Noronha, J., 1996. "Improved Procedures for Designing, Evaluating and Optimising In-Pack Thermal Processing of Foods". Doctoraatsproefschrift Nr. 302, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen, Katholieke Universiteit Leuven, België.