



## 1. DADOS PESSOAIS

Nome: Carlos José Dias Pereira.

Naturalidade: Lubango-Angola.

Dados de identificação: C.C. nº 07461014 7ZY2.

Filiação: Baltazar Dias Pereira e Maria Margarida Dias Pereira.

Residência: Rua Infante D. Henrique nº150 R/C; 3045-081 Fala, Coimbra.

Passaportes: G883631- República Portuguesa; N0811350 - República de Angola.

Identificação ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-1705-2301>

Ciência Vitae: <https://www.cienciavitae.pt/pt/D817-D480-FCA3>

[Google Scholar](#)

Scopus Author ID: 7202964185

## 2. HABILITAÇÕES ACADÉMICAS

**Licenciatura** (1982) em Medicina Veterinária, pela Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa em 19/11/1982, com a classificação final de 15 valores.

**Mestrado** (1989) em Ciências Alimentares (Opção Lacticínios) pela Universidade de Reading-Reino Unido em 17/12/89.

Foi-lhe concedida pela Universidade Técnica de Lisboa, equivalência ao grau de mestre em Tecnologia Alimentar em 20/3/91.

**Doutoramento** (2005) em Ciência e Engenharia dos Alimentos pelo Departamento de Química Analítica Nutrição e Bromatologia da Universidade de Santiago de Compostela, Espanha em 15/12/2005. Apresentou a dissertação intitulada “Obtención y Estudio de Concentrados de Proteínas Séricas y Subproductos de Clarificación Procedentes de Suero de Quesería y Suero Desproteínizado de Origen Ovino”, tendo obtido a classificação de *sobresaliente cum laude*.

Tese disponível em: <http://dspace.usc.es/bitstream/10347/9525/1/b19639041.pdf>

## 3. ATIVIDADE PROFISSIONAL ATUAL

Professor Coordenador na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico e Coimbra.

Diretor do Instituto de Investigação Aplicada do Instituto Politécnico de Coimbra.

## 4. PROJETOS DE I&D

**1995/1998**-Coordenador do projeto PAMAF/IED nº 3025-Melhoramento do Processo de Produção de Queijo Serra da Estrela.

**1996/1998**-Investigador (20% E.T.I.) do projeto PAMAF/IED nº 3043-Melhoramento da Caprinicultura em Regime Silvo Pastoril.

**1997/1999**-Colaborador a tempo integral do projeto XUGA 26202b97-As lipoproteínas dos sueros de queiseria: separación e aplicación na elaboración de produtos lácteos. Conselleria de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia. GI-1771 - Grupo I+D+I de Tecnología de los Alimentos.

**1999/2002**-Coordenador do projeto AGRO 312-Utilização de processos de membrana para a melhoria da qualidade higiénica dos leites crus de ovelha/cabra e para a minimização do impacto ambiental dos efluentes de queijarias.

**2002/2006**-Investigador (10% E.T.I.) no projeto AGRO 243-Characterização 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 (Ação 8.1 da Medida 8 do Programa AGRO);

Investigador (10% E.T.I.) AGRO 44-Aplicação da metodologia HACCP (autocontrolo) na fileira dos laticínios. Da produção de leite à produção de queijo e requeijão (Ação 8.1 da Medida 8 do Programa AGRO);

Coordenador da tarefa 6 (Indústria) do projeto Emas@School, aprovado no âmbito do programa Life (ENV/03/000501) - Implementação do Sistema Comunitário de Ecogestão e Auditoria numa instituição de ensino diversificada.

**2005/2009**-Investigador (15% E.T.I.) no projeto Cheesearoma-Characterização e identificação de componentes voláteis associados às características sensoriais dos principais queijos tradicionais (POCTI).

**2009/2013**-Coordenador na ESAC do projeto financiado pelo programa social e humanitário Angola-Suíça (PSH-Angola-Suíça). O referido projeto executado em parceria entre a SINFIC ([www.sinfic.pt](http://www.sinfic.pt)) e a ESAC visou o apoio consultivo na conceção, construção e equipamento de um centro de formação agro-pecuário e florestal a instalar na província do Kuanza Sul, bem como a elaboração de manuais didáticos e no acompanhamento das atividades letivas. (<http://www.centrostreinamento.com/>); Responsável pela participação da ESAC no projeto Actipepe. O referido projeto visou a extração e caracterização de péptidos bioativos de subprodutos industriais. A ESAC participou na qualidade de prestador de serviços.

**2011/2013**-Coordenador na ESAC do projeto *AgriTraining*, aprovado no âmbito do Cluster Agroindustrial da Região Centro (InovCluster). O projeto visou fazer o levantamento da oferta e das necessidades formativas do setor agroalimentar. No âmbito desse projeto foi responsável pela elaboração do relatório referente à atividade 7 que visava a preparação e fundamentação de planos de formação para posterior submissão de candidaturas ao Programa Operacional Potencial Humano (POPH). (*AgriTraining, 2013. Ajustamento e Desenvolvimento de Planos Formativos Dirigidos ao Sector Agroindustrial*;

Presidente do Conselho Geral da equipa do projeto *InAGRI* aprovado no âmbito do Cluster Agroindustrial da Região Centro (InovCluster). O projeto visou criar uma rede de oficinas de inovação e avaliar a cadeia de valor de diversas fileiras do sector agroindustrial;

Membro da equipa investigadora do projeto EcoDeep-Eco-eficiência e Eco-gestão no Sector Agro-Industrial, aprovado no âmbito do Cluster Agro-Industrial da Região Centro (InovCluster).

**2013/2015**-Coordenou o processo de candidatura ao concurso de infraestruturas científicas e tecnológicas promovido pelo programa MaisCentro com o objetivo de obter financiamento para a instalação de dois laboratórios atualmente instalados na ESAC e no ISEC:

Laboratório de valorização de recursos endógenos e naturais (VALOREN);

Laboratório de sistemas industriais sustentáveis (SISUS).

**2016/2018**-Membro da equipa de investigação do projeto MaisAgro-Qualificação organizacional, energética e de segurança e saúde no trabalho da indústria agroalimentar. Projeto 04/SIAC/2015 – SIAC 16159.

**2017/2020**-Coordenador do projeto Lacties: Inovação, Eco-Eficiência e Segurança em PME's do Setor dos Laticínios (PDR 2020, P2020, Portugal); Candidatura PDR2020-101-030768;

Coordenador no IPC do projeto Mobfood. Compete 2020. Contrato: sistema de incentivos à investigação e desenvolvimento tecnológico (SI I&DT) SI-47-2016-10 Lisboa-01-0247-FEDER-024524;

Coordenador do projeto Lab2factory-Reforço da transferência de conhecimento científico e tecnológico das fileiras agroalimentar e florestal para o setor empresarial. CENTRO-01-0246-FEDER-000020, Candidatura 6644;  
Coordenador na ESAC do projeto Valor Jarmelista. (PDR 2020, P2020, Portugal);  
Candidatura PDR2020-101-030748.

## 5. PUBLICAÇÕES RELEVANTES

1. Pires E., Faro C., Macedo I., Esteves C., Morgado J., Veríssimo P., Dias Pereira C., Gomes D. (1994). Flor do Cardo *versus* Quimosina no Fabrico de Queijos Artesanais. *Bol. Soc. Portuguesa de Química*, 54, Jul-Set, 66-68.  
[http://www.spq.pt/periodicos/browsing\\_new.aspx](http://www.spq.pt/periodicos/browsing_new.aspx)
2. Pereira C., Diaz O., Cobos A. (2002). Valorization of by-products from ovine cheese manufacture: clarification by thermocalcic precipitation/microfiltration before ultrafiltration. *International Dairy Journal*, 12 (9): 773-783.  
<http://www.sciencedirect.com/science/journal/09586946/12/9>
3. Olga Diaz, Carlos D. Pereira., Angel Cobos (2004). Functional Properties of Ovine Whey Protein Concentrates Produced by Membrane Technology after Clarification of Cheese Manufacture By-products. *Food Hydrocolloids*, 18 (4): 601-610.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2003.10.003>
4. Diaz O., Pereira C.D., Cobos A. (2006). Rheological properties and microstructure of heat-induced gels of ovine whey protein concentrates obtained from clarified cheese whey. *Michwissenschaft*, 61 (2): 193-196.  
[http://scholar.google.pt/citations?view\\_op=view\\_citation&hl=en&user=bQfZsW4AAAAJ&citation\\_for\\_view=bQfZsW4AAAAJ:Tyk-4Ss8FVUC](http://scholar.google.pt/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=bQfZsW4AAAAJ&citation_for_view=bQfZsW4AAAAJ:Tyk-4Ss8FVUC)
5. Pereira C.D., Diaz O., Cobos A. (2007). Use of ovine whey protein concentrates and clarification by-products on whey cheese: impact on yield and quality. *Food Technology and Biotechnology* 45 (1): 32-37.  
<http://www.ftb.com.hr/index.php/archives/89-table-of-content/1037-table-of-contents-january-march-2007>
6. Olga Diáz, Carlos D. Pereira, Angel Cobos (2009). Aplicaciones de los concentrados y aislados de proteínas de lactosuero en la industria alimentaria. *Alimentaria*, 400: 108-115.  
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211601X11002975>
7. M.H.F. Henriques, C.J.D. Pereira, M.H.M. Gil (2011). Characterization of bovine and ovine WPC obtained by different membrane configuration processes. *J. Chemistry and Chemical Engineering*, 5: 316-324.  
<http://www.airitilibrary.com/Publication/alDetailedMesh?docid=19347375-201104-201108230035-201108230035-316-324>
8. Marta Henriques, David Gomes, Daniela Rodrigues, Carlos Pereira, Maria Gil (2011). Performance of bovine and ovine liquid whey protein concentrate on functional properties of set yoghurts. *Procedia Food Science*, 1: 2007-2014.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.profoo.2011.10.001>
9. T.G. Tavares, M. Amorim, D. Gomes, M.E. Pintado, C.D. Pereira, F.X. Malcata (2012). Whey protein concentrates and bioactive hydrolyzates obtained in a pilot plant: process and characterization. *Journal of Food Engineering*, 110 (4): 547–552.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.01.009>
10. M.H.F. Henriques, David M.G.S. Gomes, Carlos J.D. Pereira, Maria H.M. Gil (2012). Effects of liquid whey protein concentrate on functional and sensorial properties of set yoghurts and fresh cheese. *Food and Bioprocess Technology* 6 (4): 952-963.  
<http://dx.doi.org/10.1007/s11947-012-0778-9>
11. Rita de Cássia Ramos do Egipto Queiroga, Bárbara Melo Santos, Ana Maria Pereira Gomes, Maria João Monteiro, Susana Maria Teixeira, Evandro Leite de Souza, Carlos José Dias Pereira, Maria Manuela Estevez Pintado (2013). Nutritional, textural

and sensory properties of Coalho cheese made of goats', cows' milk and their mixture. *LWT - Food Science and Technology*, 50 (2): 538–544.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2012.08.011>

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643812003477>

**12.** Marta Henriques, Gustavo Santos, Ana Rodrigues, David Gomes, Carlos Pereira, Maria Gil (2013). Replacement of conventional cheese coatings by natural whey protein edible coatings with antimicrobial activity. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 3: 34-47.

<http://www.jhed.mk/categories/view/446/456>

**13.** Marta Henriques, David Gomes, Carlos Pereira (2013). Valorisation of whey in small and medium dairy industries. Production and incorporation of liquid whey protein concentrates in fresh cheeses and evaluation of the physicochemical and sensorial properties; *in Handbook on Cheese: Production, Chemistry and Sensory Properties*. Ed. Henrique Castelli and Luiz du Vale Nova Science Publishers Inc. USA. ISBN 978-1-62618-966-9.

**14.** Carlos Dias Pereira, Marta Henriques, David Gomes, Ricardo Gouveia, Andrea Gomez-Zavaglia, Graciela de Antoni (2015). Fermented dairy products based on ovine cheese whey. *Journal of Food Science and Technology*, 52 (11): 7401-7408.

<http://dx.doi.org/10.1007/s13197-015-1857-5>

**15.** Pedro D. Gaspar, Rita Pinheiro, Cláudia Domingues, Celestino Almeida, Teresa Paiva, Carlos D. Pereira, Manuela Vaz Velho (2015). Training requirements for the agro-food industry in Portugal. *International Journal of Food Studies*, 4: 12-28.

<http://dx.doi.org/10.7455/ijfs/4.1.2015.a2>

<http://www.iseki-food-ejournal.com/ojs/index.php/e-journal/article/view/269>

**16.** R.P. Roberto da Costa, L. Vargas, M.A. Conceição, J. Varejão, C. Dias Pereira, R. Amaro, R. Costa, S. Santos, S. Ressurreição (2015). Comparison of intramuscular fat quality between piglets of bisaro and industrial breeds – a preliminary study. *Journal of International Scientific Publications. Agriculture & Food*, 3: 121-129.

<http://www.scientific-publications.net/en/article/1000661/>

**17.** Carlos Dias Pereira, Marta Henriques, David Gomes, Andrea Gomez-Zavaglia, Graciela de Antoni (2015). Novel Functional Whey-Based Drinks with Great Potential to the Dairy Industry. *Food Technology and Biotechnology*, 53 (3): 307-314.

<http://dx.doi.org/10.17113/ftb.53.03.15.4043>

**18.** Amorim, M., Pereira, J.O., Gomes, D., Pereira, C.D., Pinheiro, H., Pintado, M. (2016). Nutritional ingredients from spent brewer's yeast obtained by hydrolysis and selective membrane filtration integrated in a pilot process. *Journal of Food Engineering* 185: 42-47.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2016.03.032>

**19.** Marta Henriques, David Gomes, Carlos Pereira (2016). Whey Protein Edible Coatings: recent developments and applications; *in Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food*, 1<sup>st</sup> Edition. Publisher: Springer, Editors: Editors: Nedović, V., Raspor, P., Lević, J., Tumbas Šaponjac, V., Barbosa-Cánovas, G.V. pp.177-196.

**20.** Carvalho, F., Rodrigues, A., Gomes, D.M.G.S., Ferreira, F.M.L., Pereira, S.D., Pereira, C.J.D., Henriques, M.H.F. (2016). Improvement of ripened cheese quality and safety with *Thymus mastichina* L. bioactive extracts. Volume 14. Progress of biotechnology in food industry. In: Grumezescu, Holban (Eds.) Handbook of Food Bioengineering (I-XX) Multi-Volume Set, Elsevier. ISBN 978-0-12-811443-8.

- 21.** Marta Henriques, David Gomes, Kate Brennan, Katarzyna Skryplonek, Catarina Fonseca Carlos Pereira (2017). The Use of Whey Proteins as Fat Replacers for the Production of Reduced Fat Cheeses. In: Marta Henriques, Carlos Pereira (Eds.). Cheese Production, Consumption and Health Benefits. Nova Science Publishers. New York. ISBN: 978-1-53612-841-3.
- 22.** Skryplonek, K., Gomes, D., Viegas, J., Pereira, C., Henriques, M. (2017). Lactose-free frozen yogurt: production and characteristics. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.*, 16 (2): 171-179.  
<http://dx.doi.org/10.17306/J.AFS.2017.0478>
- 23.** Marta Henriques, David Gomes, Carlos Pereira (2017). Liquid Whey Protein Concentrates Produced by Ultrafiltration as Primary Raw Materials for Thermal Dairy Gels. *Food Technology and Biotechnology* 55 (4): 454-463.  
<http://dx.doi.org/10.17113/ftb.55.04.17.5248>
- 24.** Paula Coutinho, Carlos Dias Pereira, Márcio Rodrigues, Paulo Poço, Ana Carreira, JoãoPedro Borges, Ana Soeiro, Teresa Paiva (2018). Jarmelo Value – a pilot study of livestock production and territorial eco valorisation. *Abstracts/Journal of Biotechnology*, 280S (2018) S32–S91.  
<https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2018.06.132>
- 25.** Ana C. Cassoni, Ricardo Freixo, Ana I. E. Pintado, Manuela Amorim, Carlos D. Pereira, Ana Raquel Madureira and Manuela M. E. Pintado (2018). Novel Eco-Friendly Method to Extract Keratin from Hair. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*, 6 (9): 12268-12274.  
<https://doi.org/10.1021/acssuschemeng.8b02680>