



Maria Isabel Andrade Mendes de Vasconcelos

Nasceu a 4 de março de 1959, no Porto

Professora Associada da Escola Superior
de Biotecnologia da Universidade Católica
Portuguesa

Habilitações

Doutoramento na especialidade de Microbiologia, obtido no Département de Génie Biochimique et Alimentaire do Institut National des Sciences Appliquées (INSA) de Toulouse, França, em 1991, com a menção máxima, *Très Honorable*.

Equivalência ao grau de Doutor, concedida pela Universidade Católica Portuguesa (UCP), em 1991.

Mestrado em Biotecnologia, obtido no Département de Génie Biochimique et Alimentaire do Institut National des Sciences Appliquées (INSA) de Toulouse, França, em 1987.

Licenciatura em Engenharia Química, obtida no Departamento de Engenharia Química da Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto, em 1984.

Cargos Académicos

Diretora da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (2009-2011 e desde 2013).

Membro da Direção da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (2011-2013), responsável pelo pelouro do Ensino.

Diretora-Adjunta da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa para a Divisão Académica (2001-2009).

Diretora-Adjunta da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa para a Divisão de Licenciaturas (1998-2001).

Membro do Conselho Superior da Universidade Católica Portuguesa (2009-2011 e desde 2013).

Membro da Comissão Administrativa do Centro Regional do Porto da UCP (2009-2011 e desde 2013).

Representante da ESB-UCP no Sistema de Garantia Interna de Qualidade do Centro Regional do Porto da UCP (2008-2013).

Membro do Conselho Científico da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (desde 1998).

Membro da Comissão Pedagógica da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (1998-2009).

Atividades Académicas

Professora Associada (2017), Professora Auxiliar (1991-2017), Assistente (1987-1991) e Assistente Estagiária (1985-1987) da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP).

Assistente Estagiária na Área de Ciências de Engenharia do Departamento Científico e Pedagógico de Engenharia da Universidade do Minho, Braga (1984-1985).

Coordenadora na ESB-UCP do programa de doutoramento em Ciência e Tecnologia Alimentar e Nutrição, programa conjunto com a Universidade do Minho e a Universidade de Aveiro (desde 2014).

Coordenadora na ESB-UCP do Programa Ciências sem Fronteiras, com o Brasil (2011-2012).

Participante no projeto “FS-Biotech - Future Skills for Biotechnology”, financiado pelo programa ERASMUS-Lifelong Learning Programme (2008-2010).

Coordenadora do Programa de Duplo Grau com a Universidade de Cranfield, Reino Unido (2002-2007).

Participante no desenvolvimento da rede internacional ISEKI-Food-Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies towards European Sustainable Development, financiada pelos programas SOCRATES/ERASMUS e ERASMUS Mundus (2004).

Coordenadora da Licenciatura em Microbiologia, na ESB-UCP (1997-1998).

Coordenadora do Ensino Pós-Graduado na ESB-UCP (1996-1997).

Coordenadora na ESB-UCP do projeto “University-Industry cooperation in fermentation technologies in Poland”, financiado pelo programa TEMPUS (1995).

Coordenadora do Curso de Pós-Graduação em Ciências Cervejeiras na ESB-UCP, em colaboração com a Université Catholique de Louvain (1991-1994).

Coordenadora na ESB-UCP do projeto “Brewing and Related Biotechnology”, financiado pelo programa ERASMUS (1991-1994).

Investigação

Investigadora do CBQF - Centro de Biotecnologia e Química Fina/ Laboratório Associado (desde 1992).

Foi investigadora responsável na ESB-UCP de projetos europeus (FAIR, Programa Quality of Life and Management of Living Resources), FCT, NORTE 2020, AGRO, PAMAF e Ações Integradas Luso-Francesas.

Investigadora/bolseira em: Programa TEMPUS (1994), FLAD (1994), Embaixada de França em Portugal (1993), NATO Advanced Study Institut (1991), União Europeia - DG XII (1987-1989), Ministère des Affaires Étrangères, França (1989-90, 1986-1987), Fundação Calouste Gulbenkian (1985), NATO-North Atlantic Treaty Organization (1982).

Foi avaliadora de bolsas individuais de investigação científica e tecnológica e de projetos nacionais e internacionais.

Membro da Sociedade Portuguesa de Biotecnologia (desde 2003) e da Society for Applied Microbiology (1996-2006).

Principais Publicações

Esteves, M., Barbosa, C., Vasconcelos, I., Tavares, M. J., Mendes-Faia, A., Mira, N. P. and Mendes-Ferreira, A. (2019) *Characterizing the Potential of the Non-Conventional Yeast Saccharomyces ludwigii UTAD17 in Winemaking*. *Microorganisms*, 7, 478. doi:10.3390/microorganisms7110478

Moreira, N., Araújo, A. M., Rogerson, F., Vasconcelos, I., Freitas, V., Guedes de Pinho, P. (2018) *Development and optimization of a HS-SPME-GC-MS methodology to quantify volatile carbonyl compounds in Port wines*. *Food Chemistry*, 270: 518–526. doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.07.093

Lage, P., Barbosa, C., Mateus, B., Vasconcelos, I., Mendes-Faia, A., Mendes-Ferreira, A. (2014) *H. guilliermondii impacts growth kinetics and metabolic activity of S. cerevisiae: The role of initial nitrogen concentration*. *International Journal of Food Microbiology*, 172: 62–69. doi: 10.1016/j.jfoodmicro.2013.11.031

- Mendes, F., González-Pajuelo, M., Cordier, H., François, J.M., Vasconcelos, I. (2011) *1,3-Propanediol production in a two-step process fermentation from renewable feedstock*. Applied Microbiology and Biotechnology, 92: 519-527. doi: 10.1007/s00253-011-3369-1
- Moreira, N., Guedes de Pinho, P., Santos, C., Vasconcelos, I. (2011) *Relationship between nitrogen content in grapes and volatiles, namely heavy sulphur compounds, in wines*. Food Chemistry, 126: 1599–1607. doi:10.1016/j.foodchem.2010.12.030
- Moreira, N., Pina, C., Mendes, F., Couto, J. A., Hogg, T., Vasconcelos, I. (2011) *Volatile compounds contribution of Hanseniaspora guilliermondii and Hanseniaspora uvarum during red wine vinifications*. Food Control, 22: 662-667. doi:10.1016/j.foodcont.2010.07.025
- Moreira, N., Guedes de Pinho, P., Santos, C., Vasconcelos, I. (2010) *Volatile sulphur compounds composition of monovarietal white wines*. Food Chemistry, 123: 1198–1203. doi:10.1016/j.foodchem.2010.05.086
- Moreira, N., Mendes, F., Guedes de Pinho, P., Hogg, T., Vasconcelos, I. (2008) *Heavy sulphur compounds, higher alcohols and esters production profile of Hanseniaspora uvarum and Hanseniaspora guilliermondii grown as pure and mixed cultures in grape must*. International Journal of Food Microbiology, 124: 231-238. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2008.03.025
- Cordier, H., Mendes, F., Vasconcelos, I., François, J. M. (2007) *A metabolic and genomic study of engineered Saccharomyces cerevisiae strains for high glycerol production*. Metabolic Engineering, 9: 364–378. doi:10.1016/j.ymben.2007.03.002
- González-Pajuelo, M., Meynial-Salles, I., Mendes, F. Soucaille, P., Vasconcelos, I. (2006) *Microbial conversion of glycerol to 1,3-propanediol: physiological comparison of a natural producer, Clostridium butyricum VPI 3266, and an engineered strain, Clostridium acetobutylicum DG1 (pSPD5)*. Applied and Environmental Microbiology, 72: 96-101. doi:10.1128/AEM.72.1.96–101.2006
- González-Pajuelo, M., Andrade, J.C., Vasconcelos, I. (2005) *Production of 1,3-propanediol by Clostridium butyricum VPI 3266 in continuous cultures with high yield and productivity*. Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology, 32: 391-396. doi 10.1007/s10295-005-0012-0
- González-Pajuelo, M., Andrade, J. C., Vasconcelos, I. (2004) *Production of 1,3-propanediol by Clostridium butyricum VPI 3266 using a synthetic medium and raw glycerol*. Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology, 31: 442-446. doi: 10.1007/s10295-004-0168-z
- Andrade, J. C., Vasconcelos, I. (2003) *Continuous cultures of Clostridium acetobutylicum: culture stability and low-grade glycerol utilisation*. Biotechnology Letters, 25: 121-125
- Moreira, N., Mendes, F., Pereira, O., Guedes de Pinho, P., Hogg, T., Vasconcelos, I. (2002) *Volatile sulphur compounds in wines related with yeast metabolism and nitrogen composition of grape musts*. Analytica Chimica Acta, 458: 157-167