



Curriculum Vitae

Bruno Souza Moreira Leite

Graduated in Economics from the Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio, Brazil), Gastronomy and Culinary from Universidade Estácio de Sá (RJ, Brazil). He attended a specialization course in Cuisine Régionale Française and Cuisine de Bistrot at Alain Ducasse Formation (ADF). He has a master's degree in Gastronomic Sciences (NOVA FCT / ISA UL) and a doctorate in Food Sciences (NOVA FCT / Universidade de Évora), with a specialization in food science and technology. He has also a career spanning around 20 years in the field of gastronomy and food science. In addition to working in several establishments, he was a restaurant owner for two and a half years. He is also invited teacher at NOVA FCT, where he teaches 5 disciplines of the Master's degree in Gastronomic Sciences, and researcher at the Molecular Gastronomy Laboratory. His research area encompasses diverse topics such as seaweed in human nutrition, development of new products, food hydrocolloids and molecular gastronomy.

Identification

Personal identification

Full name

Bruno Souza Moreira Leite

Gender

Male

Birth date

1980/08/20

Citation names

Moreira Leite, Bruno Souza

Moreira Leite, Bruno

Moreira-Leite, Bruno

Author identifiers

Ciência ID

6E10-127C-D1CB

ORCID iD

[0000-0002-2624-0569](#)

Google Scholar ID

[_unEtSIAAAAJ&hl](#)

Researcher Id

[I-4257-2017](#)

Scopus Author Id

[57209417965](#)

Email addresses

b.leite@campus.fct.unl.pt (Professional)

bsmleite@gmail.com (Personal)

Telephones

Telephone

• 218209939 (Personal)

• 212948300 (Professional)

Telephones

Mobile phone
910438720 (Personal)

Addresses

- Faculdade de Ciência e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa (NOVA FCT). Campus Universitário, Quinta da Torre, 2829-516 Caparica, Almada, Portugal (Professional)
- Rua de São Joaquim, 8, 4 andar, 1250-234 Lisboa, Lisboa, Portugal (Personal)

Websites

<https://orcid.org/0000-0002-2624-0569> (Professional)

Knowledge fields

Engineering and Technology – Other Engineering and Technologies – Food and Beverages

Languages

Language	Speaking	Reading	Writing	Listening	Peer-review
Portuguese	Advanced (C1)	Advanced (C1)	Advanced (C1)	Advanced (C1)	
English	Advanced (C1)	Advanced (C1)	Advanced (C1)	Advanced (C1)	
Spanish; Castilian	Intermediate (B1)	Advanced (C1)	Intermediate (B1)	Intermediate (B1)	
French	Beginner (A1)	Intermediate (B1)	Beginner (A1)	Beginner (A1)	

Education

	Degree	Classification
2018/09 - 2023/12 Concluded	PhD in Food Science (Doctorate) Major in Food Science and Technology Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal Universidade de Évora, Portugal <i>“Ficogastronomia: Caracterização Organoléptica e Aplicação de Técnicas de Conservação Convencionais e Inovadoras em Algas Marinhas da Costa Portuguesa” (THESIS/DISSERTATION)</i>	
2017/09 - 2018/09 Attended	PhD in Chemistry (Doctorate) Major in Organic Chemistry Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal	

2014/09 - 2017/06 Concluded	MSc in Gastronomic Sciences (Master) Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal <i>"Novas Alternativas para o Uso de Macroalgas da Costa Portuguesa em Alimentação" (THESIS/DISSERTATION)</i>	18,4 (20)
2012/05 - 2014/08 Concluded	CBA in Business Management (Postgraduate Certificate) Major in Business Management Instituto Brasileiro de Mercado de Capitais (IBMEC), Brazil <i>"Business Plan – Leve Gastronomia" (THESIS/DISSERTATION)</i>	A
2005/03 - 2007/08 Concluded	Higher Technology Course in Gastronomy and Culinary (Graduation) Major in Gastronomy and Culinary Arts Universidade Estacio de Sá (UNESA-RJ), Campus Centro IV-Praça XI, Rio de Janeiro, Brazil	9,35 (10)
1999/03 - 2002/12 Concluded	Bachelor in Economic Sciences (Bachelor) Major in Macroeconomics Pontifícia Universidade Católica (PUC-Rio), Rio de Janeiro, Brazil <i>"Análise da Administração da Dívida Pública pela Ótica da Composição e dos Vencimentos" (THESIS/DISSERTATION)</i>	7,5 (10)

Affiliation

Science

	Category Host institution/organization	Employer
2018/01 - 2022/01/01	Researcher (Research) Associação para a Inovação e Desenvolvimento da FCT, Portugal	Rede de Química e Tecnologia Laboratório Associado para a Química Verde, Portugal

Teaching in Higher Education

	Category Host institution/organization	Employer
2022/09 - To Date	University Professor (Invited) Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal	Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal

Other Careers

	Category Host institution/organization	Employer
2013/10 - 2014/08	Technical Education Teacher	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial Rio de Janeiro, Brazil

Others

	Category Host institution/organization	Employer
2009/12 - 2012/06	Executive Chef / Managing Partner	Woodstick Espetaria Ltda., Brazil
2008/08 - 2009/01	Cook	Rede Globo, Brazil
2008/01 - 2008/06	Executive Chef	Canto d'Alice, Brazil
2007/08 - 2007/12	Cook	Yasuto Tanaka, Brazil

Projects

Other

	Designation	Funders
2018 - 2020/11	Alga4Food: Algae in Gastronomy – Development of innovative conservation techniques and applications MAR-01.03.01-FEAMP-0016 Researcher REQUIMTE, Portugal Universidade Nova de Lisboa, Departamento de Química, Portugal	European Maritime and Fisheries Fund, Portugal

Outputs

Publications

Book chapter	1	Sato, J.; Moreira-Leite, B.; Mata, P.. “Development of dishes free from the main food allergens: a case study”. In <i>Experiencing Food, Designing Sustainable and Social Practices</i> , edited by Ricardo Bonacho; Maria José Pires; Elsa Cristina Carona de Sousa Lamy, 98-103. Boca Raton, Florida, United States: CRC Press, 2020.
--------------	---	---

10.1201/9781003046097-16

- 2 Moreira-Leite, Bruno (6E10-127C-D1CB); Noronha, Joao Paulo (5317-8E41-3FE5); Mata, Paulina. "Introduction of seaweeds in desserts: The design of a sea lettuce ice cream". In *Experiencing Food, Designing Sustainable and Social Practices*, 73-79. Boca Raton, Florida, United States: CRC Press, 2020.

Published • 10.1201/9781003046097-12

Book review

- 1 Moreira-Leite, Bruno; Patrícia Gomesoro. "História da Cozinha e da Gastronomia Francesas". Technical review of the translated edition of *Histoire de la Cuisine et de La Gastronomie Françaises*, from the author Patrick Rambourg (2023).

<http://dx.doi.org/10.3917/perri.rambo.2013.01>

Conference abstract

- 1 Moreira Leite, Bruno (6E10-127C-D1CB); Campos, Bruno (E315-19A2-7930); Gabriel, Patrícia; Diniz, Mário (EA1C-766B-258D); Noronha, João Paulo (5317-8E41-3FE5); Mata, Paulina. "Introducing macroalgae from the Portuguese Coast in the diet of consumers: Challenges and strategies". Paper presented in *MENU Journal – Special Issue : 3rd Cook and Health conference, Lisboa, 2019*.

Published

- 2 Moreira Leite, Bruno (6E10-127C-D1CB); Campos, Bruno (E315-19A2-7930); Mata, Paulina; Noronha, João Paulo (5317-8E41-3FE5); Diniz, Mário (EA1C-766B-258D). "Are seaweeds the food of the future? Challenges for its conservation and introduction in the Portuguese diet". Paper presented in *3rd International Congress from CiiEM: Research and Innovation in Human & Health Sciences, Caparica, 2019*.

Published • 10.1080/07853890.2018.1562018

Conference poster

- 1 Moreira-Leite, Bruno; Campos, Bruno; Noronha, Joao Paulo (5317-8E41-3FE5); Mata, Paulina; Diniz, Mário (EA1C-766B-258D). "Strategies to solve challenges in seaweeds conservation and its introduction into the Portuguese diet". Paper presented in *Ciência 2023 - Encontro com a Ciência e Tecnologia em Portugal - Ciência e oceano para além do horizonte, 2023*.
- 2 Moreira-Leite, Bruno; João Paulo Noronha (5317-8E41-3FE5); Paulina Mata. "The Impact of High-Pressure Processing on the Volatile Organic Compounds Profile of *Codium tomentosum* Seaweed". Paper presented in *11º Encontro Nacional de Cromatografia (11ENC), 2019*.
- 3 Sónia Oliveira (721F-70F0-042B); Patrícia Fradinho; Paulina Mata; Moreira-Leite, Bruno (6E10-127C-D1CB); Anabela Raymundo (D71D-F355-5B85). "Innovation and (re)design of a traditional pastry product: Pastel de Nata". Paper presented in *2nd International Food Design and Food Studies Conference, 2019*.
- 4 Abigail Salgado; Bruno Moreira-Leite (6E10-127C-D1CB); João Paulo Noronha (5317-8E41-3FE5); Paulina Mata. "Seaweed Bonbons: Science-based food product development". Paper presented in *2nd International Food Design and Food Studies Conference, 2019*.

- 5 Abigail Salgado; Moreira-Leite, Bruno (6E10-127C-D1CB); João Paulo Noronha (5317-8E41-3FE5); Paulina Mata. "Novel Sweet Food Products with Sea Lettuce (*Ulva* spp.): A science-based food product development". Paper presented in *Workshop "Macroalgas da Costa Portuguesa: Uma abordagem económica e nutricional"*, 2019.
- 6 Salgado, Abigail; Moreira Leite, Bruno; Campos, Bruno (E315-19A2-7930); Mata, Paulina; Diniz, Mário (EA1C-766B-258D); Noronha, João Paulo (5317-8E41-3FE5). "The Use of Ultrasound in Culinary Extraction Processes: A study in stocks and infused oils enriched with *Codium tomentosum*". Paper presented in *XIV Encontro de Química dos Alimentos*, 2018.

Journal article

- 1 Abigail Salgado; Bruno Moreira-Leite; Anabela Afonso; Paulo Infante; Paulina Mata. "Chocolates enriched with seaweed: Sensory profiling and consumer segmentation". *International Journal of Gastronomy and Food Science* (2023): <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100747>.
10.1016/j.ijgfs.2023.100747
- 2 Bruno Moreira-Leite; Rafael Antunes; João Cotas; Nuno Martins; Nuno Costa; João P. Noronha; Paulina Mata; Mário Diniz. "Modified Atmosphere Packaging (MAP) for Seaweed Conservation: Impact on Physicochemical Characteristics and Microbiological Activity". *Foods* (2023): <https://doi.org/10.3390/foods12142736>.
10.3390/foods12142736
- 3 Milinovic, Jelena; Fernando, Ana Luisa; Campos, Bruno; Bruno Moreira Leite (6E10-127C-D1CB); Mata, Paulina; Diniz, Mário (EA1C-766B-258D); Sardinha, José A.; Noronha, Joao Paulo (5317-8E41-3FE5). "Nutritional Benefits of Edible Macroalgae from the Central Portuguese Coast: Inclusion of Low-Calorie Sea Vegetables in Human Diet". *International Journal of Environmental Sciences & Natural Resources* 28 5 (2021): <http://dx.doi.org/10.19080/ijesnr.2021.28.556250>.
Published • 10.19080/ijesnr.2021.28.556250
- 4 Juliana Nascimento da Costa; Luis Gustavo Lima Nascimento; Amanda Rodrigues Leal; Florina Danalache; Moreira-Leite, Bruno; Raimundo Wilane Figueiredo; Mata, Paulina; Vítor Delgado Alves; Paulo Henrique Machado de Sousa. "Effect of agar and gellan gum on structured guava (*Psidium guajava* L.): Rheological behavior and gastrointestinal digestion in vitro". *Food Bioscience* (2021): 101165-101165.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101165>.
10.1016/j.fbio.2021.101165
- 5 Oliveira, Sónia; Fradinho, Patrícia; Mata, Paulina; Moreira-Leite, Bruno; Raymundo, Anabela. "Exploring innovation in a traditional sweet pastry: Pastel de Nata". *International Journal of Gastronomy and Food Science* 17 (2019): 100160.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100160>.
Published • 10.1016/j.ijgfs.2019.100160

Thesis / Dissertation

- 1 Leite, Bruno Souza Moreira; Diniz, Mário; Noronha, João; Mata, Maria Paulina. "Ficogastronomia: Caracterização Organoléptica e Aplicação de Técnicas de Conservação Convencionais e Inovadoras em Algas Marinhas da Costa Portuguesa". Doctorate, Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia, 2023.

- 2 Leite, Bruno Souza Moreira; Pereira, Leonel; Noronha, João; Mata, Maria Paulina. "Novas Alternativas para o Uso de Macroalgas da Costa Portuguesa em Alimentação". Master, Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia, 2017. <http://hdl.handle.net/10362/23801>.
- 3 Moreira-Leite, Bruno. "Análise da Administração da Dívida Pública pela Ótica da Composição e dos Vencimentos". Degree, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, 2002. http://www.econ.puc-rio.br/uploads/adm/trabalhos/files/Bruno_Souza_Moreira_Leite.pdf.

Website 1 Moreira-Leite, Bruno. *Alga4Food*. 2018. <https://alga4food.wixsite.com/page>.

Activities

Oral presentation

	Presentation title	Event name Host (Event location)
2019/11/28	Development of Dishes Free from the Main Food Allergens: A case study	2 nd International Food Design and Food Studies Conference Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa (Lisboa, Portugal)
2019/11/28	The Introduction of Seaweeds in Desserts: Design of a sea lettuce ice cream	2 nd International Food Design and Food Studies Conference Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa (Lisboa, Portugal)
2019/11/12	Response Surface Methodology as an Optimization Tool in the Analysis of Seaweeds Volatile Organic Compounds	IV Encontro de Estudantes de Doutoramento em Ambiente e Agricultura (EEDAA) Universidade de Évora (Évora, Portugal)
2019/10/18	Introducing Macroalgae from the Portuguese Coast in the Diet of Consumers: Challenges and strategies	3 rd Cook & Health Conference School of Business and Economics (Universidade Católica de Lisboa) (Lisboa, Portugal)

Supervision

	Thesis Title Role	Degree Subject (Type) Institution / Organization
2021/10 - 2022/12/19	<i>O Trompe l'Oeil</i> em Cozinha: Criando ilusionismo culinário através da utilização de aromas Co-supervisor of Eduardo Cavaco	Ciências Gastronómicas (Master) Universidade de Lisboa Instituto Superior de Agronomia, Portugal

2020/10/01 - 2022/07/04	Associação de cor e layout em preparações gastronômicas e suas influências na percepção dos alimentos Co-supervisor of José Matheus dos Santos Silva	Ciências Gastronômicas (Master) Universidade Nova de Lisboa Departamento de Química, Portugal
2021/09 - 2022/06/23	Utilização de macroalgas em produtos alimentares: caracterização do poder antioxidante e de fenóis Co-supervisor of Carolina Figueira	Bioquímica (Degree) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
2021/01 - 2022/02/03	Application of Macroalgae From the Portuguese Coast in Functional Foods: Biochemical and Chemical Characterization Co-supervisor Edgar Ramalho	Biotecnologia (Master) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
2021/03 - 2022/01/26	Indústria Alimentar Halal em Portugal: Lacunas e oportunidades. Desenvolvimento de uma carta de sobremesas halal. Co-supervisor of Sílvia Isabel dos Santos Abreu Sousa	Ciências Gastronômicas (Master) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
2020/11 - 2022/01/26	Méis e Meladas: Caracterização química e aplicações no desenvolvimento de novos produtos alimentares Co-supervisor of Guilherme Costa de Almeida	Ciências Gastronômicas (Master) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
2019/09 - 2021/02/15	Uso de Pectinas na Texturização de Alimentos: Aplicação no desenvolvimento de produtos "Nota a Nota" Co-supervisor of Rafael Henriques Antunes	Ciências Gastronômicas (Master) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
2018/03 - 2018/12/19	Técnicas Culinárias Baseadas no Conhecimento Científico: Estágio no The Fat Duck e extrações assistidas por ultrassons Supervisor of Abigail Lopes Salgado	Mestrado em Ciências Gastronômicas (Master) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
2017/07 - 2018/12/19	Alergias e Intolerâncias Alimentares: Estratégias para lidar com elas aplicadas à restauração portuguesa Supervisor of Juliana Sato	Mestrado em Ciências Gastronômicas (Master) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal

2017/12 - 2018/06	Encapsulamento de Algas Marinhas: Caracterização físico-química e aplicação em formulações alimentares Co-supervisor of Hugo Alexandre Dias Fonseca da Paz	Licenciatura em Química Aplicada (Degree) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
-------------------	--	---

Event organization

Event name
Type of event (Role)

Institution / Organization

2019/06/26 - 2019/06/26	Participation in the organization of the Phycogastronomy lecture, given by Prof. Ole G. Mouritsen from the University of Copenhagen, held in Chemistry Department from FCT-NOVA. (2019/06/26) Seminar (Member of the Organizing Committee)	Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
----------------------------	---	--

2015/07/13 - 2016/09/23	2º Congresso Internacional de Gastronomia e Ciências de Alimentos (2016/09/21 - 2016/09/23) Congress (Member of the Organizing Committee)	Universidade Federal do Ceará, Brazil
----------------------------	--	---------------------------------------

Event participation

Activity description
Type of event

Event name
Institution / Organization

2020/10/29 - 2020/10/29	Member of the panel of tasters at the event celebrating “World Edible Insect Day” (Dia Mundial do Inseto Comestível), representing the MSc in Gastronomic Sciences. Festival	Dia Mundial do Inseto Comestível Centro de Investigação Interdisciplinar Egas Moniz, Portugal
2020/10/16 - 2020/10/16	Participation in a round table with the title: “Sustentabilidade - Alimentação e Gastronomia” Round table	Sustentabilidade - Alimentação e Gastronomia Museu da Farmácia, Portugal
2020/10/07 - 2020/10/09	Participation in a round table with the title: “Conhecimentos Tradicionais como Alternativa aos Modos de Alimentação Modernas” Round table	Congresso Brasileiro de Inovação e Tecnologia na Gastronomia e Ciência de Alimentos Universidade Federal do Ceará, Brazil

2018/04/26 - 2018/04/26	Participation in the meeting on the "Seaweeds from the Portuguese Coast" with the presentation of the work "Algas Marinhas da Costa Portuguesa na Alimentação". Round table	Tertúlia sobre as Algas da Costa Portuguesa Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP), Portugal
2016/09/21 - 2016/09/23	Participation in a round table with the title: "O Ensino e a Pesquisa em Cozinha Brasileira" Round table	2º Congresso Internacional de Gastronomia e Ciências de Alimentos Universidade Federal do Ceará, Brazil
2015/08/20 - 2015/08/30	Lecture: "Algas na Boca: O alimento do futuro" Lecture	Rio Gastronomia 2015 Newspaper O Globo, Brazil

Jury of academic degree

	Theme Role	Candidate name (Type of degree) Institution / Organization
2021/02/25	Desenvolvimento de um produto gastronómico inspirado na história de Portugal e na sua ligação ao mar (Thesis) Main arguer	Diogo André Guerreiro Fernandes (Master) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
2020/07/06	Desenvolvimento de uma cerveja artesanal enriquecida com microalgas: caracterização química, perfil nutricional e análise sensorial (Graduation Project) Main arguer	Ana Brito (Other) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
2018/12/19	Alergias e Intolerâncias Alimentares: Estratégias para lidar com elas aplicadas à restauração portuguesa Thesis Member	Juliana Sato (Master) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
2018/06/19	Valor Protéico das Refeições Vegetarianas em Cantinas Escolares (Graduation Project) Main arguer	Tatiana Filipa (Other) Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal

Course / Discipline taught

	Academic session	Degree Subject (Type)	Institution / Organization
2023/06/15 - To Date	Molecular Gastronomy II	Gastronomic Sciences (Master)	Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia (NOVA FCT), Portugal
2023/03/15 - To Date	Food Hydrocolloids	Gastronomic Sciences (Master)	Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia (NOVA FCT), Portugal

2023/05/09 - To Date	Development of New Food Products	Gastronomic Sciences (Master)	Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia (NOVA FCT), Portugal
2023/01/17 - To Date	Molecular Gastronomy I	Gastronomic Sciences (Master)	Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia (NOVA FCT), Portugal
2017/10 - To Date	Food Production and Work Processes in Restaurants	Gastronomic Sciences (Master)	NOVA FCT, Portugal
2018/10 - 2022/06	Molecular Gastronomy I (Assistant)	Gastronomic Sciences (Master)	NOVA FCT, Portugal
2018/10 - 2022/06	Food Hydrocolloids (Assistant)	Gastronomic Sciences (Master)	NOVA FCT, Portugal
2018/10 - 2022/06	Molecular Gastronomy II (Assistant)	Gastronomic Sciences (Master)	NOVA FCT, Portugal
2013/10 - 2014/08	Materials Management	Management of Gastronomic Enterprises	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC/RJ), Brazil
2013/10 - 2014/08	English for Gastronomy	Executive Chef	(SENAC/RJ), Brazil

Interview (newspaper / magazine)

	Activity description	Newspaper / Forum
2019/04/26	“Portugal Abraza la Economía Azul”, article for the newspaper El País that involved interviews and image capture, for a video linked via the internet, about the Alga4Food project.	El País

Interview (tv / radio show)

	Program	Theme
--	---------	-------

2021/10/19 -2021/10/21	Alga4food is a one-of-a-kind research project involving chemical engineers, marine biologists, chefs, gastronomes and even cheese producers. Together they joined forces to explore the possibilities of seaweed to innovate in the Portuguese diet. Thanks to EMFF support, the NOVA university of Lisbon has developed unique expertise in molecular characterization of seaweeds and their use in innovative as well as ordinary daily food products.	ALGA4FOOD
------------------------	--	-----------

Distinctions

Other distinction

2018	Best student of the year in the master's degree in Gastronomic Sciences Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Portugal
------	--
