

## CURRICULUM VITAE - ALEXANDRE OLIVEIRA



www.qsconsult.pt

**Alexandre Oliveira**

26/06/1981

Rua da Almagreira nº3 2520-121  
Ferrel/Peniche

Tel (+351) 964618417 ou 910715245

contacto@qsconsult.pt

✓ **ESPECIALIZAÇÕES**Lead Auditor IRCA ISO9001  
Quality Management Systems.ORDEM  
DOS  
ENGENHEIROSMembro efectivo da Ordem dos Engenheiros  
nº53528AUTORIDADE PARA AS  
CONDIÇÕES DO TRABALHOFormador certificado pelo ACT para cursos  
Técnico Superior de Segurança e Saúde do  
Trabalho  
CAP nº28601012EC5INSTITUTO DO EMPREGO  
E FORMAÇÃO PROFISSIONALFormador, e-formador, com formação em  
Gestão de Moodle e de Gestão e  
Organização da Formação  
CAP Nº EDF406028/2006DLPossuo mais de 3700 horas de formação  
ministrada em várias áreas**CONSULTOR – FORMADOR – AUDITOR****SEGURANÇA ALIMENTAR / HACCP / BRC FOOD / IFS FOOD /  
GESTÃO QUALIDADE (ISO9001) / SEGURANÇA DO TRABALHO**BRC  
GLOBAL STANDARD  
FOR FOOD SAFETYIFS  
Food

GLOBAL G.A.P.



ISO



ISO



HACCP



FSSC



FSSC 22000

**RESUMO**

Licenciado em Engenharia de Produção Biológica em 2006 pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa apaixonei-me ainda durante um estágio efectuado na Bélgica pela indústria alimentar. Iniciei a minha actividade no sector dos congelados e durante esse tempo frequentei um mestrado de Engenharia Alimentar e Nutrição e uma Pós-Graduação em Sistemas Integrados de Gestão. A partir desse momento iniciei-me como formador. Em 2010 integrei a equipa da Frutóbidos, e dei início à minha actividade como consultor/auditor em Sistemas Integrados de Gestão e também como formador de cursos de Técnico Superior de Segurança do Trabalho. Continuar a dar apoio na implementação e realização de auditorias a Sistemas de Gestão. Incremento frequentemente as minhas competências com a aquisição de know-how em várias empresas, em acções de formação e eventos em que participo activamente

**FORMAÇÃO ACADÉMICA****MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR E NUTRIÇÃO**

ISEIT – Instituto Piaget - Outubro 2006 a Dezembro 2011

**PÓS-GRADUAÇÃO SISTEMAS INTEGRADOS DE SEGURANÇA,  
AMBIENTE E QUALIDADE - TÉCNICO SUPERIOR DE HIGIENE,  
SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO (CAP Nº28601012EC5)**

Instituto Politécnico Guarda - Novembro 2009 a Fevereiro de 2011

**LICENCIATURA EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA**

Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica

Portuguesa - Setembro 2000 a Dezembro 2005

CATÓLICA  
UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA - PORTO  
Escola Superior de Biotecnologia**EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL**

| DATAS                                  | FUNÇÃO                                                                 | TAREFAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ORGANIZAÇÃO | DATAS                                                                             |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Outubro 2014 a<br>Fevereiro 2005       | Bioquímico                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Optimização de um processo de destilação por Quantificação de álcoois por Cromatografia Gasosa em parceria com a UGent</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             | Braeckman<br>Graanstokerij bvba<br>www.braeckman.org                              |
| Maio de 2006 a<br>Janeiro 2010         | Gestor da Qualidade,<br>Segurança alimentar e<br>Segurança do Trabalho | <ul style="list-style-type: none"> <li>Implementação, manutenção e melhoria de um Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar (NP EN ISO 9001:2008 e NP EN ISO 22000:2005) certificado em Agosto de 2007 pela EIC - empresa Internacional de certificação.</li> <li>Controlo da Qualidade quer a nível da produção quer a nível laboratorial</li> <li>Responsável pela formação interna</li> </ul>                                                                                         |             | Gelpinhos – Peixe<br>Congelado, Lda<br>www.gelpinhos.pt                           |
| De Fevereiro<br>2010 até ao<br>momento | Gestor da Qualidade,<br>Segurança alimentar e<br>Segurança do Trabalho | <ul style="list-style-type: none"> <li>Organização a nível de Qualidade e Segurança Alimentar de uma nova unidade fabril</li> <li>Implementação, manutenção e melhoria de um Sistema de Gestão da Qualidade (NP EN ISO 9001:2008) e da Segurança Alimentar (NP EN ISO 22000:2005) certificado em Junho de 2011 pela LRQA - Lloyd's Register Quality Assurance.</li> <li>Controlo da Qualidade quer a nível da produção quer a nível laboratorial</li> <li>Responsável pela formação interna</li> </ul> |             | FRUTÓBIDOS –<br>Licores e<br>Transformação de<br>Frutas, Lda<br>www.frutobidos.pt |
| De Fevereiro<br>2013 até ao<br>momento | Gestor da Qualidade e<br>Segurança alimentar                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Manutenção do Sistema de Segurança alimentar</li> <li>Responsável pela formação interna</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             | RO – Rações Oeste<br>para animais, Lda<br>http://www.racoesoeste.pt/              |

## IMPLEMENTAÇÃO DE SISTEMAS

| ORGANIZAÇÃO                             | DATA | REFERENCIAL                                           | ÂMBITO                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Golfipen*                               | 2017 | FSSC 22000                                            | Preparação, Transformação e Comercialização de Produtos da Pesca e Comercialização de Outros Produtos Alimentares                                                                                                                                                                           |
| Presag.SA                               | 2017 | GlobalGAP                                             | Produção de Mangerição em Hidroponia                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Carnes Avenida*                         | 2017 | FSSC 22000                                            | Preparação (corte e desossa) de carnes frescas de bovino, suíno, ovino e caprino, produção de preparados de carnes picadas de bovino, suíno, ovino e caprino (salsichas frescas) e fabrico de produtos à base de carne de suíno (enchidos fumados e morcela cozida), com acondicionamento.  |
| Danesti*                                | 2017 | ISO 9001:2015                                         | Design, Desenvolvimento, produção e distribuição de produtos vegetarianos. Comercialização e distribuição de outros produtos alimentares                                                                                                                                                    |
| UNIOVO*                                 | 2017 | ISO 9001:2015                                         | Inspeção e Classificação de ovos                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rei dos Frangos*                        | 2017 | BRC FOOD V7,<br>IFS FOOD V6<br>ISO 9001:2015<br>Codex | Fabrico de produtos alimentares frescos, cozinhados e Pré-Cozinhados ultracongelados. Fabricação de sobremesas refrigeradas e ultracongeladas.                                                                                                                                              |
| United Resins *                         | 2016 | Alimentarius/HAC<br>CP                                | Fabricação de resinas para a produção de goma base                                                                                                                                                                                                                                          |
| Nutrializ*                              | 2017 | ISO9001:2015<br>FSSC22000                             | Preparação (corte e desossa) e ultracongelação de carnes frescas de bovino, suíno, ovino e caprino. Produção e ultracongelação de preparados de carnes e carnes picadas. Produção de produtos e subprodutos à base de carne, salgados e fumados, produção de enchidos cozidos e/ou fumados. |
| O TOINITO                               | 2016 | ISO9001:2015<br>FSSC22000                             | Conceção, desenvolvimento e Produção de doçaria e pastelaria à temperatura ambiente, com curto ou longo prazo de validade                                                                                                                                                                   |
| SUTOL                                   | 2016 | BRC FOOD V7                                           | Processamento (inativação enzimática, extração de sumo, evaporação/concentração, pasteurização/esterilização) de derivados do tomate (pasta de tomate, molho tomate e tomate condimentado) embalado em sacos assépticos e latas.                                                            |
| ESTRELA DA BEIRA                        | 2016 | ISO9001                                               | Comercialização, Preparação, Transformação e Distribuição de Carnes Frescas de Suíno, bovino, ovino e aves. Fabricação de produtos Cárneos Curados, Cozidos e fumados                                                                                                                       |
| UNIOVO                                  | 2016 | IFS FOOD V7                                           | Inspeção e Classificação de ovos                                                                                                                                                                                                                                                            |
| FAROPEIXE                               | 2016 | FSSC 22000                                            | Produção de Patés de Peixe                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| AUREN / MOPAR                           | 2015 | ISO9001                                               | Despachantes Oficiais                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| SUTOL /<br>CMVCONSULTING                | 2015 | BRC FOOD V7<br>ISO 9001:2008                          | Processamento (inativação enzimática, extração de sumo, evaporação/concentração, pasteurização/esterilização) de derivados do tomate (pasta de tomate, molho tomate e tomate condimentado) embalado em sacos assépticos e latas.                                                            |
| ESTRELA DA BEIRA                        | 2015 | ISO9001                                               | Comercialização, Preparação, Transformação e Distribuição de Carnes Frescas de Suíno, bovino, ovino e aves. Fabricação de produtos Cárneos Curados, Cozidos e fumados                                                                                                                       |
| CALARMINDO                              | 2014 | ISO9001                                               | Produção e Comercialização de Cal                                                                                                                                                                                                                                                           |
| HUMANGEXT                               | 2014 | ISO9001                                               | Consultoria de Recursos Humanos                                                                                                                                                                                                                                                             |
| SOCIEDADE<br>AGRÍCOLA CASAL DO<br>CONDE | 2012 | ISO9001<br>ISO22000                                   | Produção de Vinhos                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| J. TAVARES DA<br>COSTA & IRMÃO, LDA     | 2012 | ISO9001<br>ISO22000                                   | Produção e Comercialização de vinhos                                                                                                                                                                                                                                                        |
| AUDITEJO- Estudos e<br>Serviços         | 2012 | ISO9001                                               | Serviços de Contabilidade e Formação                                                                                                                                                                                                                                                        |
| FRUTÓBIDOS                              | 2011 | ISO9001 e<br>ISO22000                                 | Produção e Comercialização de Licor de Ginja e de outros licores de frutos                                                                                                                                                                                                                  |
| PROMOPLÁS                               | 2010 | ISO9001 e<br>ISO22000                                 | Gestão, monitorização e registo dos processos de desenvolvimento e produção, de peças em plástico                                                                                                                                                                                           |
| GELPINHOS                               | 2007 | ISO9001 e<br>ISO22000                                 | Preparação, Transformação e Comercialização de Produtos da Pesca e Comercialização de Outros Produtos Alimentares                                                                                                                                                                           |

\*Em desenvolvimento

 **AUDITORIAS**

| ORGANIZAÇÃO                                | DATA                 | TIPO           | REFERENCIAL                     | ÂMBITO                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------|----------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RAÇÕES AVENAL, S.A.                        | 2017                 | A.Interna      | ISO 9001:2015                   | Fabrico e Comercialização de Alimento Seco para Animais de Companhia                                                                                                                                                              |
| QUEIJOS LAGOS                              | 2016                 | A.Interna      | IFS FOOD V6                     | Produção de Queijo de ovelha curado, Queijo de Cabra, Queijo de cabra e ovelha, Queijo sem lactose, requeijão de cabra e requeijão de ovelha.                                                                                     |
| SUTOL                                      | 2016                 | A.Interna      | BRC FOOD V7                     | Processamento (inactivação enzimática, extração de sumo, evaporação/concentração, pasteurização/esterilização) de derivados do tomate (pasta de tomate, molho tomate e tomate condimentado) embalado em sacos assépticos e latas. |
| TECNILAC                                   | 2016                 | 3º Parte (TUV) | ISO22000:2005                   | Comercialização de produtos e equipamentos destinados a indústrias agro-alimentares. Serviços de assistência técnica a indústrias agro-alimentares. Preparação de queijo destinado à fundição. Fabrico de queijo fundido.         |
| ESTRELA DA BEIRA                           | 2016                 | A.Interna      | ISO9001:2008                    | Comercialização, Preparação, Transformação e Distribuição de Carnes Frescas de Suíno, bovino, ovino e aves. Fabricação de produtos Cárneos Curados, Cozidos e fumados                                                             |
| ODIVELCARNES                               | 2016                 | A.Interna      | ISO9001:2008                    | Transformação, desmancha, desenvolvimento e distribuição com temperatura controlada, de carnes, preparados de carnes e carnes picadas.                                                                                            |
| BUREAU VERITAS<br>(6 auditorias)           | 2015                 | Auditoria      | CODEX ALIMENTARIUS              | Serviços de Restauração                                                                                                                                                                                                           |
| Multiterminal                              | 2015<br>2016         | A.Interna      | HACCP                           | Estiva de cereais                                                                                                                                                                                                                 |
| D'Trigo                                    | 2015                 | A.Interna      | ISO22000:2005                   | Produção de produtos de padaria e pastelaria ultracongelada                                                                                                                                                                       |
| VERVOER                                    | 2015                 | A.Interna      | ISO9001:2008                    | Importação, comercialização e distribuição de peças ferroviárias e consultoria                                                                                                                                                    |
| CADUCEUS                                   | 2015                 | A.Interna      | ISO9001:2008                    | Formação Profissional em Emergência Médica e Segurança, Comercialização de Equipamentos Médicos, Equipamentos de Segurança e de Meios Auxiliares de Formação.                                                                     |
| RECTAPEÇAS                                 | 2015                 | A.Interna      | ISO9001:2008<br>ISO14001        | Gestão de Veículos em Fim de Vida e Comercialização de Peças                                                                                                                                                                      |
| PEROALIMENTAR                              | 2014                 | A.Interna      | ISO9001:2008                    | Armazenamento, Comercialização e Distribuição de Produtos Alimentares                                                                                                                                                             |
| CALARMINDO                                 | 2014                 | A.Interna      | ISO9001:2008                    | Produção e Comercialização de Cal                                                                                                                                                                                                 |
| HUMANGEXT<br>(4 auditorias)                | 2014-<br>2017        | A.Interna      | ISO9001:2008                    | Consultoria de Recursos Humanos                                                                                                                                                                                                   |
| BARROS&MOREIRA<br>(2 auditorias)           | 2013 e<br>2016       | A.Interna      | ISO9001:2008                    | Concepção, desenvolvimento, Importação, distribuição e exportação de artigos sanitários.                                                                                                                                          |
| QIS / UNITED RESINS                        | 2012                 | A.Interna      | HACCP                           | Produção de Ésteres de Resina de Colofónia                                                                                                                                                                                        |
| PÃO DE LÓ TI<br>PIEIDADE<br>(4 auditorias) | De<br>2012 a<br>2016 | A.Interna      | ET SGS,<br>ISO9001 e Codex      | Produção de Pão de Ló Húmido e Congelado                                                                                                                                                                                          |
| CONSERCALDAS<br>(6 auditorias)             | De<br>2011 a<br>2016 | A.Interna      | ISO22000                        | Armazenamento e Comercialização de Produtos Alimentares                                                                                                                                                                           |
| PAN&PAST<br>(2 auditorias)                 | De<br>2011 a<br>2012 | A.Interna      | ISO9001:2008 e<br>ISO22000:2005 | Comercialização de Produtos Alimentares para Panificação e Pastelaria                                                                                                                                                             |
| FRUTÓBIDOS                                 | 2011                 | A.Interna      | ISO9001:2008 e<br>ISO22000:2005 | Produção e Comercialização de Licor de Ginja e de outros licores de frutos                                                                                                                                                        |
| RO -RAÇÕES DO<br>OESTE                     | 2010                 | A.Interna      | ISO9001:2008 e<br>HACCP         | Fabrico e comercialização de alimentos para animais                                                                                                                                                                               |
| GELPINHOS<br>(4 auditorias)                | De<br>2007 a<br>2010 | A.Interna      | ISO9001 e<br>ISO22000:2005      | Preparação, Transformação e Comercialização de Produtos da Pesca e Comercialização de Outros Produtos Alimentares                                                                                                                 |

## OUTRA FORMAÇÃO PROFISSIONAL ADQUIRIDA

### FORMAÇÃO ADICIONAL (CONGRESSOS, SEMINÁRIOS, JORNADAS E OUTRAS ACTIVIDADES AFINS)

| ORGANIZAÇÃO      | DATA | DESCRIÇÃO                                                                                                     |                                                                                       |
|------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Intedya          | 2016 | Especificação APCER: ERS 3002/2 Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração (16H)                          |    |
|                  |      | Especificação APCER: ERS 3011/1 Qualidade de Serviço nas Padarias e Pastelarias" (16H)                        |                                                                                       |
| SGS              | 2015 | FOOD DEFENSE- IFS V6                                                                                          |    |
| Academia Bayer   | 2015 | Conversão do Referencial BRC Global Standard for Food Safety v6 para v7 – Ministrado por formador oficial BRC |    |
| SGS              | 2014 | Frequência no curso Auditor Líder ISO 9001 – IRCA / SGS                                                       |    |
| SGS              | 2014 | Gerir o Risco na Exportação. Novas perspetivas para a ISO9001:2015. SGS - INTERGAL                            |    |
| COTHN            | 2014 | Qualificação de Auditores Internos GLOBALGAP (16H)                                                            |    |
| INFOSN           | 2014 | BRC FOOD British Retail Consortium (30H)                                                                      |    |
| INFOSN           | 2014 | IFS FOOD ED 6 (International Food Standard) (30H)                                                             |    |
| Católica - Porto | 2014 | Curso de Gestão para Dirigentes de IPSS (60H)                                                                 |    |
| MEGAEXPANSÃO     | 2014 | Gestão e Organização da Formação (126H)                                                                       |    |
| CENCAL           | 2012 | Segurança contra Incêndios em Edifícios (60H)                                                                 |    |
| CENCAL           | 2012 | Metrologia e Calibrações (50H)                                                                                |                                                                                       |
| SCHOOLHOUSE      | 2012 | Gestão da Empresa Agrícola (140H)                                                                             |                                                                                       |
| CONCLUSÃO        | 2012 | Curso de Formação de E-Formadores (40H)                                                                       |                                                                                       |
| PORTALEDUCAÇÃO   | 2011 | Curso de Administração de Moodle (Sistema Online de Gestão da Aprendizagem e de Trabalho Colaborativo)        |                                                                                       |
| VERLAG DASHOFER  | 2011 | Coordenação de Segurança em Obra - E-Learning                                                                 |    |
| ADEPE            | 2011 | Auditorias Internas (40H) - Formadora: Paula Carvalho Auditora BVQI e EIC                                     |                                                                                       |
| BVÓbidos         | 2011 | Curso de Primeiros Socorros (21H)                                                                             |                                                                                       |
| COMEXITO         | 2010 | Auditorias da Qualidade (16H – E-learning)                                                                    |                                                                                       |
| COMEXITO         | 2010 | OSHAS 18001:2007 (8H - E-learning)                                                                            |                                                                                       |
| CENFIM           | 2009 | Sistemas de Gestão da Qualidade ISO 9001:2008 (25H)                                                           |                                                                                       |
| COMEXITO         | 2009 | Interp., Implementação e auditoria SGQ - ISO 9001:2008 + Ferramentas da Qualidade (96H – E-learning)          |                                                                                       |
| ADEPE            | 2008 | Nutrição e Dietética (50H)                                                                                    |                                                                                       |
| APCER            | 2008 | O novo referencial ISO 9001:2008 (Seminário)                                                                  |                                                                                       |
| FORPESCAS        | 2008 | HACCP/Segurança Alimentar (40H)                                                                               |  |
| ADEPE            | 2008 | Norma NP EN ISO 22000:2005 e HACCP (45H)                                                                      |                                                                                       |
| CENCAL           | 2006 | Segurança e Higiene no Trabalho por Trabalhadores Designados (60H)                                            |                                                                                       |
| ESPAÇO HUMANO    | 2006 | Formação de Formadores (96H)                                                                                  |                                                                                       |
| ORDEM ENG.       | 2006 | Ética e Deontologia (10H) onde recebi aprovação com distinção para Admissão na OE                             |                                                                                       |
| NERLEI           | 2006 | Direito do Ambiente (40H)                                                                                     |  |
| NERLEI           | 2006 | Gestão de Resíduos Industriais (40H)                                                                          |                                                                                       |

Participo e visito activamente em feiras e eventos que me permitem manter actualizado no mercado, como o caso da SICUR em Madrid e a SISAB em Lisboa.



DIANOVA 2014 Os Novos desafios do Quadro comunitário para a área da educação & Formação 2014-2020  
 ACISP-BV PENICHE 2011 Workshop sobre o Novo Regulamento de Segurança Contra Incêndios -  
 Oradores da APSEI e ANPC  
 AMAL - LOURINHÃ 2011 2ªs jornadas de prevenção, protecção e segurança  
 ACT 2011 Apresentações paralelas promovido pela ACT na Segurex 2011 - 16-03-2011  
 INSTITUTO PIAGET 2009 VII Encontro de Engenharia Alimentar e Nutrição  
 ORDEM ENG. 2009 Colóquio "Alimentos funcionais"  
 APNEA 2008 IV Congresso de Nutrição Humana

AIRO 2007  
 AIRO 2007  
 INSTITUTO PIAGET  
 PORTALEDUCAÇÃO  
 FIPA E LUSÓFONA  
 Qualidade e Inovação  
 ESB-UCP 2003  
 INSTITUTO PIAGET

Gestão de Resíduos Empresariais  
 Segurança Alimentar e HACCP – Questões Práticas e sua Aplicação  
 2007 VI Encontro de Engenharia Alimentar e Nutrição  
 2009 Práticas de Sustentabilidade 4H – E-learning  
 2004 Jornadas de Alimentação – Higiene, Segurança,  
 X Congresso Nacional de Biotecnologia – BIOTEC'2003, no IPIMAR  
 2002 II Encontro de Engenharia Alimentar e Nutrição

## FORMAÇÃO MINISTRADA

**Legenda:** Hig - Higiene Seg. - Segurança Trabalho Qual. - Qualidade F.M o u UFCD - Formação Modular Mod. - Módulo F. Empresas - Formação a Empresas / CET - Curso de Especialização Tecnológica CEF - Curso de Educação e Formação EFA - Educação e Formação para Adultos TSHST/ THST - Técnico Superior de Higiene e Segurança no Trabalho (Nível V) / Técnico de Higiene e Segurança no Trabalho (Nível 3)

### Mais de 3700 Horas de Formação ministrada

| ORGANIZAÇÃO                  | DATA              | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | HORAS |
|------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CAC II                       | 2017/2017         | FSSC 22000 (5 acções de 8H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 40    |
| ESCO                         | 2016              | Gestão da Qualidade em IPSS (12H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12    |
| SABER TRANSMITIR - EMERGOSOL | 2016              | UFCD0349 – Amb., Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho - Conceitos Básicos (25H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 25    |
| FOR-MAR                      | 2015/2016<br>2016 | UFCD 1701 – Introdução à Microbiologia (25H); UFCD 1702 – Trabalho realizado no preparatório do Laboratório (50H), UFCD 1708 – Noções de HACCP (25H); UFCD 1724 – Pesquisa e contagem de microrganismos patogénicos (50H); UFCD 1731 – Código de Boas Práticas de Higiene do Manipulador Pescado (25H); UFCD 1756 – Preparação do Pescado Fumado (50H); UFCD 1761 – Formas de Apresentação e Consumo do Pescado (25H); UFCD 1700 – Cálculo Químico (25H); UFCD 1728 – Implementação e avaliação do HACCP (50H) | 325   |
| ESCO / FRISMAG               | 2016              | Gestão da Qualidade / Lean Manufacturing (24H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 24    |
| OESTCONSULT                  | 2014              | Promoção da Saúde (25H);                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25    |
| OESTCONSULT                  | 2015              | UFCD 6669 - Higiene e prevenção no trabalho (50H) (2 módulos); UFCD 7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração (50H) (2 módulos)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 200   |
| INESP                        | 2014              | Gestão da Qualidade (2 x 25H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 50    |
| COMPANHIA PRÓPRIA            | 2014              | Gestão da Qualidade (25H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 25    |
| COMPANHIA PRÓPRIA            | 2014              | UCFD 3787 - Plano de emergência –Implementação (50H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 50    |
| MEGAEXPANSÃO                 | 2014              | Curso TSHST (Nível V) – 2 MóduloS de Higiene no Trabalho – Agentes Químicos (24H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 48    |
| DIANOVA                      | 2014              | Ambiente, Higiene, Segurança e Saúde do Trabalho (25H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 25    |
| OESTCONSULT                  | 2014              | Higiene e Prevenção no Trabalho (50H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 50    |
| BESTCENTER / CS Maceira      | 2014              | Nutrição e Dietética (25H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 25    |
| COMPANHIA PRÓPRIA            | 2013/2014         | 2 Acções de HACCP (25H) - Curso Auxiliar de Pastelaria ou Cozinha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 50    |
| INESP                        | 2013              | Hig. E Prevenção no Trabalho (50H x 3 turmas) - Modulares (UFCD) - Curso CEF                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 150   |
| COMPANHIA PRÓPRIA            | 2013              | Hig. e Segurança Alimentar e HACCP (50H x 2 turmas) - Modulares (UFCD) - Curso CEF                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100   |
| BESTCENTER                   | 2013              | Sensibilização Ambiental (14H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 14    |
| HUMANGEXT                    | 2013              | Hig.Seg.Trabalho – F. Empresas: Farmácia Higiénica (6H) - Coma Ou Leve, Lda (2H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8     |
| COMPANHIA PRÓPRIA            | 2012/13           | Hig. Seg. Alimentar e HACCP (50H x 2 turmas) - Modulares (UFCD)- Curso CEF                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 100   |
| INESP                        | 2012/13           | Hig. Seg. Alimentar, HACCP (50H x 3 turmas) - Modulares (UFCD) - Curso CEF                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 150   |
| INESP                        | 2012/13           | Hig. e Prevenção no Trabalho (50H x 2 turmas) - Modulares (UFCD) - Curso CEF                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 100   |
| ÓBIDOS.COM                   | 2012              | Hig. e Prevenção no Trabalho (7H - F. Empresas)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 7     |
| NERSANT                      | 2012              | Gestão por Processos e Indicadores da Qualidade(7H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 7     |
| NÚCLEO INICIAL               | 2012              | Higiene e Segurança no Trabalho (25H) - Modulares (UFCD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25    |
| IEFP                         | 2012              | Ambiente, Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho (50H) - 2 acções                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 100   |
| CONCLUSÃO                    | 2012              | Curso TSHST (Nível V) - Mód. Higiene no Trabalho - Agentes Químicos (17,5H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 17.5  |
| WESTCARGO                    | 2011              | Formação em HST 8H (Curso de motorista)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8     |
| CONCLUSÃO                    | 2011              | Curso TSHST (Nível V) - Mód. Higiene no Trabalho - Agentes Químicos e Biológicos (35H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 35    |
| COMPANHIA PRÓPRIA            | 2011 e 2012       | Curso TSHST (Nível V) – Mód. de Higiene no Trabalho (30H), Mód. de Avaliação de Riscos Profissionais (30H) e Segurança no Trabalho (30H) - (2 acções)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 180   |
| MEGAEXPANSÃO                 | 2011              | Curso TSHST (Nível V) (96H) – Módulo de Higiene no Trabalho (3 acções de 32H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 96    |
| HUMANGEXT                    | 2011              | Hig.Seg.Trabalho – F. Empresas: Farmácia Higiénica (21H) - Coma Ou Leve, Lda (6H)<br>- A.C.Loureiro,Lda (6H), Central Frutas do Painho (8H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 41    |
| BESTLEARNING                 | 2011              | UFCD - Hig. Seg. Trabalho - Curso CEF (30H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 30    |
| MPV - TRANSBASE              | 2011              | HSA no Sector do Pescado (24H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 24    |
| IZONE                        | 2011              | Form. Empresas - HST (60H) / Centro Solidariedade e Cultura de Peniche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 60    |
| CONPRO                       | 2011              | Hig. Seg. Alimentar (25H)-UFCD - Hotel HolidayInn - Continental                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 25    |
| NÚCLEO INICIAL               | 2011              | Hig. Seg. Alimentar e HACCP (50H)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 50    |
| PRAXICENTER                  | 2011              | Qual .Hig. Seg. Alimentar (75H) – Curso CEF                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 75    |



|                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |
|---------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| COMPANHIA PRÓPRIA   | 2011 | Qual .Hig. Seg. Alimentar (75H) – Curso CEF                                                                                                                                                                                                                                    | 75  |
| MPV - TRANSBASE     | 2011 | HSA no Sector do Pescado (24H)                                                                                                                                                                                                                                                 | 24  |
| PROFITECLA          | 2010 | Form.Empresas - Hig. Seg. Alimentar no Pescado – Docapesca: Olhão, Portimão, Peniche, Lisboa e Sesimbra (7 acções de 7H)                                                                                                                                                       | 49  |
| ESB - CATÓLICA      | 2010 | Mód.de Tecnologia Alimentar (27H) – Escola Superior de Biotecnologia da UCP                                                                                                                                                                                                    | 107 |
|                     |      | Mód. de Introdução aos Processos Industriais (80H) – CET nível 4 - Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (2 acções de 40H)                                                                                                                      |     |
| FIRSTCLUE           | 2010 | Form.Empresas - Hig. Seg. Alimentar (25H) e HACCP (25H) - Associação Minha Casa                                                                                                                                                                                                | 50  |
| AERLIS              | 2010 | Gestão da Qualidade na Área Alimentar – ISO 22000:2005 (25H)                                                                                                                                                                                                                   | 25  |
| MARTOLIGEST         | 2010 | Hig. e Seg.no Trabalho e Auditorias Seg. Alimentar- For.Empresas -Engealimentar (8H)                                                                                                                                                                                           | 8   |
| RRA - CONSULTORES   | 2010 | Form.Empresas - Hig. Seg. Alimentar /HACCP (45H – 3acções de 15H) - Ramirez                                                                                                                                                                                                    | 45  |
| MONITORES DE GESTÃO | 2010 | UFCD 0719 – Gestão Ambiental (50H) - Formação Empresas (CTT Caldas da Rainha)                                                                                                                                                                                                  | 50  |
| SCHOOLHOUSE         | 2010 | Form.Empresas - Hig. Seg. Trabalho (48H) / Assimov (36H) - CM Lourinhã (12H)                                                                                                                                                                                                   | 48  |
| SCHOOLHOUSE         | 2010 | Hig. Seg. Trabalho (90H) – Curso CEF (3 acções de 30 Horas)                                                                                                                                                                                                                    | 90  |
| MEGAEXPANSÃO        | 2010 | EFA 862208 - THST (Nível 3) - (333Horas); UFCD 3783 e 3784 – Fases e Planificação de Projecto (25H + 50H)                                                                                                                                                                      | 333 |
|                     |      | UCFD 3790 – Proj. de Seg. e Higiene do Trabalho – planeamento (50H) ; UCFD 3787 e 3788- Plano de emergência – definição e implementação (50H+50H); UCFD 3782 – Seg. no Trabalho – Equipamentos (25H) UCFD 3778 – Agentes Químicos e Biológicos (25H) Tutoria de Estágios (61H) |     |
| MARTOLIGEST         | 2010 | Gestão da Qualidade - Formação Empresas (25H) - Fonotel (12H) / Zenite (13H)                                                                                                                                                                                                   | 25  |
| MARTOLIGEST         | 2010 | Hig. e Seg.no Trabalho e Auditorias Seg. Alimentar- For.Empresas -Engealimentar (8H)                                                                                                                                                                                           | 8   |
| MONITORES DE GESTÃO | 2010 | UFCD 4506 – Ambiente (50H) e UFDC: 1705 – Introdução à físico-química (50H)                                                                                                                                                                                                    | 50  |
| ESB - CATÓLICA      | 2009 | Mód. de Tecnologia Alimentar (27H) – Escola Superior de Biotecnologia da UCP                                                                                                                                                                                                   | 27  |
| PROFIFORMA          | 2009 | UFCD - Gestão da Qualidade (25H), Cuidados Básicos de Saúde (25H)                                                                                                                                                                                                              | 25  |
| NGS - CONSULTORES   | 2009 | Sessão Esclarecimento HST/HSA (3H)                                                                                                                                                                                                                                             | 3   |
| ESB - CATÓLICA      | 2009 | Mód. de Tecnologia Alimentar (27H) – Escola Superior de Biotecnologia da UCP                                                                                                                                                                                                   | 27  |
| PROFIFORMA          | 2009 | UFCD - Hig. Seg. Alimentar (25H) , HACCP (25H)                                                                                                                                                                                                                                 | 25  |
| RRA - CONSULTORES   | 2009 | Form.Empresas - Ferramentas da Qualidade (15H) - Ramirez                                                                                                                                                                                                                       | 15  |
| NGS - CONSULTORES   | 2009 | Sessão Esclarecimento HST/HSA (3H)                                                                                                                                                                                                                                             | 3   |
| RRA - CONSULTORES   | 2009 | Form.Empresas - Hig. Seg. Trabalho (45H – 3 acções de 15H) - Ramirez                                                                                                                                                                                                           | 45  |
| PROFIFORMA          | 2009 | Gestão da Qualidade (25H), Cuidados Básicos de Saúde (25H); Higiene e segurança alimentar(25H); Sistema HACCP (25H);                                                                                                                                                           | 100 |

**INFORMÁTICA E LÍNGUAS**

Domínio Geral a Informática em vários sistemas operativos. Domino os softwares Office™ (Word™, Excel™, Powerpoint™, Publisher™). Domino o programas vectoriais Microsoft Visio™, SmartDraw™, RFFLOW™ (necessários à elaboração de layouts, fluxogramas, diagramas, etc). Possuo conhecimentos essenciais de aplicações e conversões gráficas (Adobe Photoshop™, Microsoft Photodraw™, Corel Draw™, Macromedia Flash™ entre outros)

**ORGANIZAÇÃO****DESCRIÇÃO****APTIDÕES E COMPETÊNCIAS PESSOAIS****APTIDÕES E  
COMPETÊNCIAS SOCIAIS**

- Possuo flexibilidade e capacidade de adaptação a novas culturas e ambientes
- Consigo facilmente estabelecer relações sociais

**APTIDÕES E  
COMPETÊNCIAS DE  
ORGANIZAÇÃO**

- Possuo poder de liderança e iniciativa na organização de eventos recreativos e culturais (Ex: Semanas académicas e Festas Rurais)
- Exerço muita dedicação e perseverança durante a execução dos projectos
- Possuo elevado poder de entreaajuda

**APTIDÕES E  
COMPETÊNCIAS  
TÉCNICAS**

- Possuo vários conhecimentos de práticas agrícolas, resultado do exercício das actividades familiares
- Boa percepção de dimensionamento e quantificação de recursos industriais (recursos humanos, maquinaria, dimensão da unidade fabril para determinada produção, etc.)

**APTIDÕES E  
COMPETÊNCIAS  
INFORMÁTICAS**

- Domínio Geral a Informática
- Domino os softwares Office™ (Word™, Excel™, Powerpoint™, Publisher™)
- Domino o programas vectoriais Microsoft Visio™, SmartDraw™, RFFLOW™ (necessários à elaboração de layouts, fluxogramas, diagramas, etc)
- Possuo conhecimentos essenciais de aplicações e conversões gráficas (Adobe Photoshop™, Microsoft Photodraw™, Corel Draw™, Macromedia Flash™ entre outros)

**OUTRAS APTIDÕES E  
COMPETÊNCIAS**

- Fui membro da coordenação de Concelho de Peniche do Projecto Limpar Portugal 2010
- Sou membro da Direcção de uma Instituição Particular de Solidariedade Social (Jardim Infantil de Ferrel) - <http://www.jardiminfantildeferrel.com/>
- Sou membro da actual comissão de festas de Ferrel e gestor da comunicação- <http://www.festaferrel.com/>
- Fui membro do Conselho Municipal da Juventude de Caldas da Rainha, como representante da Escola Superior de Biotecnologia em Caldas da Rainha assim como membro assíduo da Associação de Estudantes da instituição atrás referida
- Fui membro de várias comissões de organizações de eventos recreativos e culturais no concelho de Peniche

**CARTA DE CONDUÇÃO**

Possuo carta de condução de categoria B (13/06/1999)

**INFORMAÇÃO ADICIONAL**

Passatempos: Bricolage, informática (manutenção de computadores a nível de software e hardware) e futsal