

INFORMAÇÃO PESSOAL

Ana Isabel da Silva Dâmaso de Almeida

PROFISSÃO

Vereadora da Câmara Municipal de Ponta Delgada

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

1/9/2016–9/6/2020

Sócia Gerente

Qualidade Total, Lda., Ponta Delgada

- Implementação e/ou manutenção do Sistema de Segurança Alimentar, baseado nos princípios do HACCP, com módulos de formação para colaboradores em empresas de Restauração, Estabelecimentos de Bebidas, Comércio a retalho de bens alimentares, Comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, em estabelecimentos especializados;
- Formadora na área de Segurança Alimentar (Certificado nº EDF9135/2016/DREQP);

6/2006–8/2016

Responsável pela gestão da produção e controlo da qualidade

PROVIPOR - Produção de Alimentos para Animais, Lda., Lagoa

- Aconselhamento e acompanhamento nas explorações agrícolas de vacas leiteiras sobre as boas práticas produtivas, boas práticas de higiene e boas práticas na administração dos alimentos compostos;
- Interpretação de resultados, após recolha de amostras de forragens para alimentação animal;
- Organização, gestão da produção e controlo de qualidade no fabrico de alimentos compostos;
- Implementação do Sistema de Gestão Ambiental, com obtenção de licenciamento ambiental PCIP da Exploração de Suínos do Grupo empresarial;
- Elaboração do pedido de obtenção de Licença PCIP - Licença Ambiental para Suinicultura Humberto Silva;
- Orientação de estágios curriculares no âmbito da gestão da qualidade e no âmbito da gestão ambiental na Suinicultura Humberto Silva;
- Organização e gestão da produção, acompanhamento de clientes, gestão de compras e aprovisionamento de matérias-primas, matérias subsidiárias e equipamentos;
- Implementação do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar na Fabrica de Alimentos Compostos para animais.

8/2005–4/2006

Consultora Júnior

SGS Portugal, S.A., Lisboa

Consultora Júnior na Área de Segurança Alimentar:

- Implementação de Sistemas de Segurança Alimentar HACCP; (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- Realização de auditorias internas a Sistemas HACCP;
- Formadora na área de Segurança Alimentar;
- Realização de auditorias a Fornecedores.

2/2005–8/2005

Estágio Profissional

SGS, Portugal, Lisboa

Sistemas de Gestão na Área da Qualidade e Segurança Alimentar

EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

10/2006–10/2008

Pós-Graduação

Universidade dos Açores, Ponta Delgada

Mestrado em Ambiente Saúde e Segurança na Universidade dos Açores, com a classificação final de 15 valores.

- Técnico Superior de Higiene e Segurança no Trabalho - SGS Portugal, S.A.;
- Occupational Health & Safety Management Systems Auditor/Lead Auditor Training Course by IRCA Auditor Certification Scheme.

2000–2005 Licenciatura

ISEIT - Instituto Superior de Estudos Interculturais e Transdisciplinares

Licenciatura em Engenharia Alimentar no ISEIT - Instituto Piaget de Almada com a classificação de 14 valores.

COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Língua materna português

Línguas estrangeiras

	COMPREENDER		FALAR		ESCREVER
	Compreensão oral	Leitura	Interação oral	Produção oral	
inglês	C2	C2	C1	C1	C1
francês	B1	B1	B1	B1	C1

Níveis: A1 e A2: Utilizador básico - B1 e B2: Utilizador independente - C1 e C2: Utilizador avançado
 Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas - Grelha de auto-avaliação

Competências relacionadas com o trabalho

Formação Complementar:

2018: Participação na ação formativa Plano Nacional de controlo de Salmonelas em Frangos Contestações e Biossegurança, E Planos nacionais de controlo de salmonelas em Galinhas Reprodutoras e galinhas poedeiras (7 h), pela Direção Regional da Agricultura em colaboração com a DGAV;

2018: Implementação de Sistemas da Segurança Alimentar- HACCP (16h), na SGS Açores, SA.;

2018: Rotulagem - Regras para Alimentos (8h), na SGS Açores, SA.;

2017: FSPCA Preventive Controls for Human Food Course – Qualificação em PCQI (20h), na SGS, Açores;

2017: Certificação e Qualificação de Auditores Internos da Segurança Alimentar ISO 22000:2005 (40h), na APCER, Portugal;

2017: O referencial FSSC 22000 (16h) na SGS Portugal, SA.;

2017: Participação Workshop Legionella Pneumophila (4h), na SGS Açores, S.A.;

2017: Gestão de Alergénios nas Empresas Alimentares (6h), na Câmara do Comércio e Indústria de Ponta Delgada;

2015: Gestão e Liderança - Levar as Pessoas a Resultados (12h), na Câmara do Comércio e Indústria de Ponta Delgada;

2014: Elaboração e adaptação de Planos de prevenção e de Gestão de resíduos PIPGR (8h), na SGS, Açores;

2013: Controlo integrado de roedores na RAA - Técnicos Responsáveis Nível 4 (20h), pela Secretaria Regional da Agricultura e Ambiente, 14 valores;

2012: Boas práticas na Cultura do Ananás-Nível 2, pela Secretaria Regional da Agricultura e Ambiente;

2012: Implementação de Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar (16h), na SGS, Açores;

2011: Gestão de compras e Aprovisionamento (30h), na Norma Açores;

2011: Participação III Encontro Regional de Operadores PCIP/PRTR (7h), organizado pela Direcção Regional do Ambiente;

2009: Curso de Formação profissional Sistemas de Gestão da Qualidade Norma 9001:2008 (8h), na Norma Açores;

2005: Gestores da Qualidade (16h), na SGS, Portugal;

2005: Formação Pedagógica Inicial de Formadores (103h), na SGS, Portugal;

2005: Auditorias a Sistemas de HACCP (16h), na SGS, Portugal;

2005: Implementação de Sistemas da Qualidade (16h), na SGS, Portugal;

2005: Nutrição (30h), no Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar com classificação final de 17 valores;

2005: Implementação de Sistemas HACCP (16h), na SGS, Portugal;

2003: Curso de Qualidade, Segurança e Higiene Alimentar (Legislação Alimentar) (100 h), na GESTINDATA - Gestão e Informática, LDA.