

CURRICULUM VITÆ

IDENTIFICAÇÃO PESSOAL

NOME: Cátia Leila Almeida Santana

DATA DE NASCIMENTO: 26 de Novembro de 1983

NACIONALIDADE: Portuguesa

E-MAIL: catiasantana@enviestudos.com

FORMAÇÃO ACADÉMICA

- Mestrado em **Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar**, na **Escola Superior de Tecnologia do Mar de Peniche - Peniche** – 2014
- Licenciatura em **Engenharia Alimentar**, na **Escola Superior de Tecnologia do Mar de Peniche - Peniche** – 2007.

CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL

- **Lead Auditor – ISO 9001:2015 | IRCA/AFNOR** – EIC - EMPRESA INTERNACIONAL DE CERTIFICAÇÃO, S.A., 2020
- **Auditor Interno** – ADEPE – Associação para o Desenvolvimento de Peniche, 2011
- **CAP – Certificado de Aptidão Profissional (Formação Pedagógica Inicial de Formadores)** - S.E.F.O - Sociedade de Educação e Formação do Oeste, Lda, 2007

FORMAÇÃO PROFISSIONAL

- 4 HORAS: **Legislação Aplicável A Materiais Plásticos Para Contacto Alimentar**, Centro Nacional de Embalagem, 2020
- 12 HORAS: **Sistema de Gestão de Segurança Alimentar ISO22000:2018 e FSSC vs.5**, EnviEstudos SA, Almada, 2020
- 8 HORAS: **MSC – CoC (Marine Stewardship Council - Chain of Custody)** - EnviEstudos SA, Almada, 2020
- 4 HORAS: **Prevenção e Extinção de Incêndios** - EnviEstudos SA, Almada, 2019
- 8 HORAS: **Primeiros Socorros e SBV** - EnviEstudos SA, Almada, 2019
- 8 HORAS: **Desenvolvimento do Potencial Criativo Individual** - EnviEstudos SA, Almada, 2019
- 8 HORAS: **Felicidade e Bem Estar no Trabalho** - EnviEstudos SA, Almada, 2019
- 4 HORAS: **Prevenção e Extinção de Incêndios** - EnviEstudos SA, Almada, 2019
- 14 HORAS: **Gestão de Recursos Humanos** – FENACERCI – Federação Nacional de Cooperativas de Solidariedade Social, F.C.R.L, Lisboa, 2015
- 3:30 HORAS: **Implementação do Plano de Segurança** - Cercipeniche - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados, Peniche, 2013
- 25 HORAS: **Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho** - Cercipeniche - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados, Peniche, 2013
- 25 HORAS: **Gestão de Tempo** - Cercipeniche - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados, Peniche, 2013
- 25 HORAS: **Relacionamento Interpessoal – Gestão de Stress** - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados, Peniche, 2010
- 20 HORAS: **Gestão de Recursos Humanos – Definição e Análise de Funções** - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados, Peniche, 2009

- 8 HORAS: **Participação em Intervenções de Melhoria Organizacional II** - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados, Peniche, 2009
- 20 HORAS: **Gestão orçamental e controle gestão** - Cercipeniche - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados, Peniche, 2009
- 20 HORAS: **Gestão financeira para não financeiros** - Cercipeniche - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados, Peniche, 2009
- 6 HORAS: **Gestão de conflitos e trabalho em equipa IV** – Cercipeniche - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados, Peniche, 2009
- 25 HORAS: **Gestão da Qualidade na Área Alimentar** - Cencal - Centro de Formação Profissional para a Indústria de Cerâmica, Caldas da Rainha, 2009

WEBINARS

- **Ferramentas de sucesso para a criação de conteúdos online** - B-Training Consulting (2020)
- **Os Desafios da Digitalização da Formação** – B-Training Consulting (2020)
- **Requisitos para a Formação à Distância** – Certificação das Entidades Formadoras (DGERT), 2020
- **Food Defense**, INTERTEK, 2020
- **Food Fraud**, INTERTEK, 2020
- **Boas Práticas de Segurança Alimentar no Contexto da Pandemia**, APCER, 2020
- **Auditoria SMETA: Principais não conformidades das empresas portuguesas**, INTERTEK, 2020
- **Sistemas de Gestão da Inovação**, APCER, 2020
- **Inteligência emocional**, Cegoc, 2020
- **Microsoft Teams**, 2020

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

- **Membro da Comissão Técnica de Normalização CT80 – Gestão da Qualidade e Garantia da Qualidade** – IPQ Instituto Português da Qualidade, desde Setembro de 2019
- **Responsável pelo Sistema de Gestão de Melhoria**- *EnviEstudos S.A., desde Setembro de 2019*
- **Consultora e Formadora nas áreas da Qualidade e da Segurança Alimentar** - *EnviEstudos S.A., desde Março de 2019*
- **Gestora da Qualidade - Cercipeniche** – *Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados de Peniche, de 2013 a 2018*
Funções — Gestão de processos; realização de auditorias internas; elaboração de documentos; formação de recursos humanos; avaliação dos indicadores de qualidade; condução e desenvolvimento da melhoria contínua.
- **Coordenadora do Serviço de alimentação** - *Cercipeniche – Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados de Peniche, de 2009 a 2018*
Funções - Gestão e monitorização do serviço de cozinha; elaboração de ementas; gestão de custos; gestão de recursos humanos; coordenação e organização de serviços de catering.
- **Formadora do Curso de Ajudante de Hotelaria e Restauração** - *Cercipeniche – Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados de Peniche, de 2008 a 2018*
Funções - Ministrar formação no âmbito de Hotelaria e Restauração a pessoas com deficiência e incapacidade ou pertencentes a outros grupos vulneráveis ou desfavorecidos; planificação e desenvolvimento da formação; elaboração dos planos de sessões e instrumentos de avaliação; avaliação do processo formativo
- **Consultora na Área de Segurança Alimentar** – *Lar Residencial “Porto de Abrigo; Restaurante “O Minhoto”; Hotel “Neptuno”; Gelpinhos, de 2011 a 2017*
Função: Ministrar formação em higiene e segurança alimentar e sistema HACCP; implementação e monitorização dos pré-requisitos do sistema HACCP e do sistema HACCP; vistoria aos requisitos do sistema HACCP; elaboração de relatórios de vistoria.
- **Engenheira Alimentar – Estágio Profissional** - *Cercipeniche – Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados de Peniche, 2008*
Função: Desenvolvimento e implementação do sistema HACCP; identificação e execução dos pré-requisitos deste sistema e elaboração do código de boas práticas; gestão das encomendas e gestão de stocks; elaboração de ementas; realização de formações aos recursos humanos do serviço de cozinha.
- **Consultora na Área de Segurança Alimentar** - *IsoControlo Alimentar, 2007*
Função: Implementação do Sistema de Autocontrolo-HACCP, realização de análises de controlo local, acompanhamento para atualização e validação do sistema implementado, elaboração de códigos de boas práticas; delegada comercial

ATIVIDADE PEDAGÓGICA/FORMAÇÃO

CURSO	ENTIDADE FORMADORA	DURAÇÃO (HORAS)	ANO
Sistema de Gestão da Segurança Alimentar e outros Sistemas Ioplis – Centros de Distribuição Gelgurte Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	EnviEstudos SA	4	2020
Novas Medidas para o Futuro Gelo Expresso S.A Gestão da Qualidade de Segurança Alimentar	EnviEstudos SA	4	2020
MSC-COC Marine Stewardship Council - Chain of Custody Referencial MSC – Cadeia de Responsabilidade	EnviEstudos SA	4	2020
Introdução aos Sistemas de Gestão – Design e Implementação do SG (Cabo Verde - Praia) Gestão da Qualidade (9001:2015) Gestão da Segurança Alimentar (22000:2018)	Mundiserviços-companhia Portuguesa De Serviços E Gestão Lda	8	2019
Introdução aos Sistemas de Gestão – Design e Implementação do SG (Cabo Verde - Mindelo) Gestão da Qualidade (9001:2015) Gestão da Segurança Alimentar (22000:2018)	Mundiserviços-companhia Portuguesa De Serviços E Gestão Lda	8	2019
Introdução aos Sistemas de Gestão – 9001, 22000, 14001 e 45001. Processos e Estrutura Documental de um Sistema de Gestão (Cabo Verde - Praia) Gestão da Qualidade (9001:2015) Gestão da Segurança Alimentar (22000:2018) Gestão Ambiental (14001:2015) Gestão da Segurança e Saúde Ocupacional (14001:2015)	Mundiserviços-companhia Portuguesa De Serviços E Gestão Lda	8	2019
Introdução aos Sistemas de Gestão – 9001, 22000, 14001 e 45001. Processos e Estrutura Documental de um Sistema de Gestão (Cabo Verde - Mindelo) Gestão da Qualidade (9001:2015) Gestão da Segurança Alimentar (22000:2018) Gestão Ambiental (14001:2015) Gestão da Segurança e Saúde Ocupacional (14001:2015)	Mundiserviços-companhia Portuguesa De Serviços E Gestão Lda	8	2019
Introdução aos Sistemas de Gestão – 9001, 22000, 14001 e 45001. Introdução ao sistema HACCP (Cabo Verde - Praia) Gestão da Segurança Alimentar (22000:2018) Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Mundiserviços-companhia Portuguesa De Serviços E Gestão Lda	16	2019
Introdução aos Sistemas de Gestão – 9001, 22000, 14001 e 45001. Introdução ao sistema HACCP (Cabo Verde - Mindelo) Gestão da Segurança Alimentar (22000:2018) Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Mundiserviços-companhia Portuguesa De Serviços E Gestão Lda	16	2019
Implementação do Sistema HACCP e Gestão de Resíduos Ioplis – Centros de Distribuição Gelgurte Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP) Gestão Ambiental (14001:2015)	EnviEstudos S.A	28	2019
Higiene e Segurança Alimentar CERIN Segurança Alimentar	Cercipeniche	4	2017
Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar	ADEPE - Associação para o Desenvolvimento de Peniche	25	2014

CURSO	ENTIDADE FORMADORA	DURAÇÃO (HORAS)	ANO
Qualidade dos Serviços e Organizações Gestão da Qualidade (9001:2015)	Cercipeniche - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados de Peniche	25	2013
Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar	ADEPE - Associação para o Desenvolvimento de Peniche	25	2012
Higiene e Segurança Alimentar Segurança Alimentar	ADEPE - Associação para o Desenvolvimento de Peniche	25	2012
SAUDEVIDA - Higiene Pessoal e Social Higiene pessoal e social	Cercipeniche	35	2011
Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar	ADEPE - Associação para o Desenvolvimento de Peniche	25	2010
Higiene e Segurança Alimentar Segurança Alimentar	ADEPE - Associação para o Desenvolvimento de Peniche	25	2010
Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar Gestão da Segurança Alimentar (22000:2018); (Sistema HACCP)	ADEPE - Associação para o Desenvolvimento de Peniche	25	2009
Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar	ADEPE - Associação para o Desenvolvimento de Peniche	25	2009
Higiene e Segurança Alimentar Segurança Alimentar	ADEPE - Associação para o Desenvolvimento de Peniche	25	2009
Nutrição e Dietética Alimentação e Nutrição	Cercipeniche	30	2008

AUDITORIAS REALIZADAS A SISTEMA DE GESTÃO

EMPRESA	DATA	HORAS DE AUDITORIA	AUDITORIA	PAPEL	COORDENADOR
TetraPack Tubex - - Produção de palhinhas para bebidas, Lda .	28 de outubro de 2020	8	Auditoria de Conformidade Legal Gestão da Qualidade Segurança Alimentar	Auditora Técnica	N.A
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. - Alfena	08 de outubro de 2020	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Coordenadora	Cátia Santana
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. - Coimbra	07 de outubro de 2020	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Coordenadora	Cátia Santana
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. - Leiria	07 de outubro de 2020	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Coordenadora	Cátia Santana
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. - Carnaxide	01 de outubro de 2020	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Coordenadora	Cátia Santana
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. - Portimão	30 de setembro de 2020	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Coordenadora	Cátia Santana
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. - Montemor	29 de setembro de 2020	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Coordenadora	Cátia Santana
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. - Portalegre	29 de setembro de 2020	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Coordenadora	Cátia Santana

EMPRESA	DATA	HORAS DE AUDITORIA	AUDITORIA	PAPEL	COORDENADOR
Rentokil Initial Portugal, Lda	22 de setembro de 2020	8	Auditoria Interna – Acompanhamento ISO9001:2015 Gestão da Qualidade	Auditora Técnica	Paula Teresa Monteiro
Fabriques - Produtos Químicos, S.A	15 de julho de 2020	8	Auditoria Interna – Acompanhamento ISO9001:2015 Gestão da Qualidade	Auditora Técnica	Jorge Alves
SEAR - Sociedade Europeia De Arroz Sa	28 de fevereiro de 2020	8	Auditoria Interna – Acompanhamento ISO9001:2015 Gestão da Qualidade	Auditora Técnica	Paula Teresa Monteiro
TetraPack Tubex - Produção de palhinhas para bebidas, Lda .	15 de outubro de 2019	8	Auditoria de Conformidade Legal Gestão da Qualidade Segurança Alimentar	Auditora Técnica	N.A
Suifogo Lda. (Cabo Verde)	29, 30 e 31 de julho de 2019	2,5 Dias (20h00)	Auditoria Inicial de Diagnóstico – HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Técnica	N.A
Prolect, Lda - Sociedade Industrial De Produção De Lacticínios (Cabo Verde)	24, 25 e 26 de julho de 2019	3 Dias (24h00)	Auditoria Inicial de Diagnóstico – ISO 22000:2018 Gestão da Segurança Alimentar (22000:2018)	Auditora Técnica	N.A
Saica Natur Portugal, Lda.	6, 7 e 11 de junho	3 Dias (24h00)	Auditoria de Conformidade Legal	Auditora Técnica	N.A
Fabriques - Produtos Químicos, S.A	24 de maio de 2019	8	Auditoria Interna – Acompanhamento ISO9001:2015 Gestão da Qualidade (9001:2015)	Auditora Técnica	Carmen Lourenço
Ioplis - Portimão	16 de maio de 2019	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Técnica	N.A
GeloExpresso	15 de maio de 2019	8	Auditoria Interna – Acompanhamento ISO9001:2015 Gestão da Qualidade (9001:2015) Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Técnica	Paula Teresa Monteiro
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. – Ermesinde	14 de maio de 2019	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Técnica	N.A
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. – Coimbra	13 de maio de 2019	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Técnica	N.A
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. – Leiria	10 de maio de 2019	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Técnica	N.A
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. – Montemor-o-Novo	09 de maio de 2019	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Técnica	N.A

EMPRESA	DATA	HORAS DE AUDITORIA	AUDITORIA	PAPEL	COORDENADOR
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. - Portalegre	08 de maio de 2019	4	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Técnica	N.A
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. - Carnaxide	03 de maio de 2019	8	Auditoria – Sistema HACCP Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	Auditora Técnica	Paula Teresa Monteiro
BAMER SA	De 28 a 29 de março de 2019	12	Auditoria de Recertificação ISO 9001:2015 Gestão da Qualidade (9001:2015)	Auditora Observadora	Paula Teresa Monteiro
Vector +	27 de março de 2019	4	Auditoria Interna – Acompanhamento ISO9001:2015 Gestão da Qualidade (9001:2015)	Auditora Observadora	Paula Teresa Monteiro
Eden Spring Portugal	26 de março de 2019	8	Auditoria Interna – Acompanhamento (FSSC 22000/ ISO22000:2018 / ISO/TS 22002-1) Gestão da Segurança Alimentar (22000:2018); (FSSC 22000); (ISO/TS 22002-1)	Auditora Observadora	Paula Teresa Monteiro
Vector +	25 de março de 2019	8	Auditoria Interna – Acompanhamento ISO9001:2015 Gestão da Qualidade (9001:2015)	Auditora Observadora	Paula Teresa Monteiro
BAMER SA	De 13 a 15 de março de 2019	20	Auditoria Interna – Acompanhamento ISO9001:2015 Gestão da Qualidade (9001:2015)	Auditora Observadora	Paula Teresa Monteiro
Cercipeniche	10 de Junho 2018	8	Auditoria Final – ISO9001:2008 Gestão da Qualidade (9001:2015)	Auditora Técnica	José António Carvalho de Sousa
Cercipeniche	8 de outubro 2017	8	Auditoria Diagnóstico – ISO9001:2008 Gestão da Qualidade (9001:2015)	Auditora Técnica	José António Carvalho de Sousa

OUTROS TRABALHOS DE CONSULTORIA REALIZADOS OU EM CURSO

EMPRESA	SECTOR DE ATIVIDADE	ÂMBITO DE TRABALHO	DATA
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda.	Comércio por grosso de leite e seus derivados	Legislação na área alimentar	2020
Gelo Expresso - Comercialização de Cubos de Gelo, Unipessoal, Lda	Produção de gelo alimentar	Gestão da Qualidade (9001:2015)	2020
IOPLIS - Produtos Alimentares Unipessoal, Lda. -	Comércio por grosso de leite e seus derivados	Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	2019

EMPRESA	SECTOR DE ATIVIDADE	ÂMBITO DE TRABALHO	DATA
Gelo Expresso - Comercialização de Cubos de Gelo, Unipessoal, Lda	Produção de gelo alimentar	Gestão da Qualidade (9001:2015)	2019
Suifogo (Cabo Verde)	Produção, distribuição e comercialização de produtos lácteos – Queijo de cabra fresco e curado / Requeijão	Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	2019
Prolect, Lda - Sociedade Industrial De Produção De Lacticínios (Cabo Verde)	Indústria de leite e derivados	Gestão da Segurança Alimentar (ISO22000:2018)	2019
Omnilectro - Equipamentos Electronicos, SA.	Comercialização de produtos e a integração de soluções nas áreas de Telecomunicações e de Eletrónica	Gestão da Qualidade (9001:2015)	2019
BAMER SA	Produção de mobiliário	Gestão da Qualidade (9001:2015)	2019
Manteigaria Silves	Charcutaria e cura de queijos	Apoio no licenciamento DGAV – Sistema HACCP	2019
Lar Residencial Cercipeniche	IPSS - Apoiar públicos desfavorecidos, nomeadamente pessoas com deficiência ou com outro tipo de dificuldades de inserção social e profissional.	Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	2018
Gelpinhos-peixe Congelado Lda	Transformação e preparação de produtos da pesca e outros produtos alimentares	Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	2014
Restaurante O Minhoto	Restauração	Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	2011-2013
Hotel Neptuno	Hotelaria	Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	2011-2013
Unidade Residencial, Cercipeniche	IPSS – Apoio a crianças desfavorecidas, oriundos de agregados familiares desestruturados	Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	2011-2013
Cercipeniche	IPSS - Apoiar públicos desfavorecidos, nomeadamente pessoas com deficiência ou com outro tipo de dificuldades de inserção social e profissional.	Gestão da Segurança Alimentar (Sistema HACCP)	2008 - 2013

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

• Seminários/Workshops

- Workshop "As Principais Mudanças da EN ISO/IEC 17025:2018" – APEMETA, Lisboa, 2019
- Seminário "Migração para a Norma ISO 45001 - Bureau Veritas, Lisboa, 2019
- Ação de sensibilização – Qualidade na Reabilitação, Peniche
- Seminário ISO DIS 9001:2015 - Bureau Veritas - Lisboa
- Seminário de Bioquímica: "Co-mutação dos genes p53 e K-ras" (Cancro no cólon do reto);
- Seminário Bioquímica Enzimática: "Abordagem Proteómica para o estudo de Compostos Amina de Origem Biológica produzidos pela Bactéria de Ácido Láctico (LAB)";
- Seminário Gestão Industrial: Realização de um produto inovador "Tianca-só fresh";
- Seminário de Métodos Instrumentais de Análise: "Citometria de Fluxo aplicada ao Plâncton";
- Seminário de Microbiologia Alimentar: "Acid adaptation of Listeria monocytogenes can enhance survival in acid foods and during milk fermentation"
- Seminário de Química Alimentar: "Processamento do Leite Pasteurizado";
- Seminário de Controlo, Qualidade e Segurança Alimentar: "Implementação do plano HACCP numa empresa de chouriça de carnes e salpicão de Vinhais";
- Seminário de Nutrição: "Obesidade"
- Seminário de Tecnologia de Bioprocessos: "Desenvolvimento de um bioprocessos para a produção de Actinomycin";
- Seminário de Biotecnologia Alimentar: Realização de um produto inovador "Pão com aloé vera";
- Seminário de Tecnologia Alimentar II: "Embalagens de atmosfera modificada e a vácuo"
- Seminário de Tecnologia do Pescado: Realização de um produto inovador: "Saladas do mar"

- **Conferências:**

- Participação no Fórum “Engenharia Alimentar – Perspetivas Profissionais”
- Participação nas II Jornadas Ambientais “Os Oceanos”
- Participação na conferência de “Segurança Alimentar – Realidade e Prospetivas Futuras”
- CISA: Conferência de Inovação e Segurança Alimentar 2011

- **Publicações**

- “Estratégias de implementação da norma ISO9001:2008”. Revista FENACERCI, 66-67.
- Kit de implementação da norma ISO9001:2008 – “Kit Qualifica” - (Manual de implementação + CD Interativo).

- **Projetos**

- Projeto em Gestão da Qualidade – “Estratégias de Implementação da norma ISO 9001:2008 em IPSS.
- Projeto em Engenharia Alimentar – Indústria e Transformação de Carnes “FruitHam”