

Nome da Escola : Escola Secundária Inês de Castro, Canidelo, Vila Nova de Gaia
Data final da candidatura : 2017-09-05
Disciplina Projeto: Tecnologia alimentar e gestão e controlo
Ficheiro gerado em : 10/09/2017 16:09:56

Nº Candidato	Nome
8880010557	Agostinho Manuel Gonçalves Matins
6399422426	Almeno Ramalho da Silva
2383838187	Ana Emília Ferreira Cruz Peixoto Costa
4499491061	Benvinda da Conceição dos Prazeres Costa de Castro Rodrigues Mir
4221297174	Carla Isabel Cardoso Magalhães Marques
4227808340	Carlos Alberto Mouta Bernardo
6580625988	Carlos Miguel Brandão Gonçalves
2764196512	Clarisse Maria Carneiro Bravo de Oliveira Pires Lemos
6980282115	Edmundo Manuel de Almeida Boavista
2034943724	Emidio Fernando Pinto Concha de Almeida
3843212821	Flávia Isabel Rosas Vieira
9764818463	Inês Manuel Cerqueira da Rocha de Castro Tavares
4729678656	Isabel Maria Cardosos de Melo
7959265836	José Ricardo Caldas Ribeiro
8923021768	Lígia Maria Pinto Meireles Madureira
5453546638	Liliana Raquel Fonseca Soares
7524659873	Luis Eduardo Leite de Sá Rosas
6016314161	Luis Filipe de Almeida Neves
8028884806	Luís Filipe Ribeiro Lopes
5263777663	Maria Joao Pinho Moreira

Técnicos Especializados

Nº Escola : 401936

Nº Horário : 2

Nº Horas: 8

Anos de experiência	Grau acadêmico	Tipo de Habilitação
19	Outros	Qualificação Profissional
29	Outros	Qualificação Profissional
14	Licenciatura	Qualificação Profissional
9	Licenciatura	Qualificação Profissional
25	Bacharelato + Formação Especializada (B+FE)	Qualificação Profissional
24	Licenciatura	Qualificação Profissional
31	Bacharelato	TE
7	Outros	TE
18	Outros	TE
28	Licenciatura	TE
16	Licenciatura	Qualificação Profissional
18	Bacharelato	Qualificação Profissional
26	Outros	TE
19	Bacharelato	Qualificação Profissional
26	Licenciatura	Qualificação Profissional
16	Licenciatura	Qualificação Profissional
28	Outros	TE
14	Outros	TE
4	Outros	TE
5	Mestrado em Ensino, 2º Ciclo do Processo de Bolonha	Qualificação Profissional

Outras Formações

Gestão e Produção de Cozinha

Gestão Recursos Humanos

Inovação Alimentar e Saúde | Higiene e Segurança Alimentar

Formação em Inglês | Formação em Liderança e Coaching | Formação Higiene e Segurança Alimentar | Formação de Tecnologias de Informação | Curso de Formação Pedagógica de Formadores

Técnico de Hotelaria Restauração Organização e Controlo

Curso de Gestão e Técnica Hoteleira da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto

Formação Avançada em Arte e Técnicas de Organização de Eventos de Sucesso | Arte e Técnicas de Organização de Eventos de Sucesso | Técnicas de Atendimento e Acolhimento | CAP/CCP - Certificado de Aptidão Profissional / Certificado de Competências Pedagógicas | Licenciatura em Turismo - Hotelaria e Termalismo (nr.º-Bolonha)

Curso técnico de restauração , organização e controlo | técnico superior de higiene e seguramca

Gestão Hoteleira

Mestrado Direcção Hoteleira, Hotelaria de Saúde e Bem-estar (4740/1) - 1º ano completo | Técnico Superior de Segurança no Trabalho | Pós-graduação em Turismo e Gestão Hoteleira | Técnicas e Gestão Hoteleira (NQP IV)

Técnico de Higiene e Segurança no Trabalho | Licenciatura em Gestão Hoteleira | Especialização em Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade | Curso de Segurança Alimentar - HACCP | Curso de Informática na ótica do Utilizador | Curso de "Food Cost" | Curso de Cozinha e Pastelaria | Curso de captações, fichas técnicas, cartas e ementas | Certificação de Competências Digitais - nível 1(Centro de Formação

Pós Graduação em Higiene Alimentar

Cozinha para impressionar - Escola de Hotelaria e Turismo do Porto

1º Ano Mestrado em Alimentação - Fontes Cultura e Sociedade - Fac. Letras Univ. Coimbra | Licenciatura Gestão Hoteleira - Instituto Superior de Espinho 2008 2011 | Curso de Gestão e Técnica Hoteleira - Escola de Hotelaria e Turismo do Porto 1989 1992

Curso Profissional Restaurante/Bar | Técnicas e Gestão Hoteleira | Graduação em Direcção Hoteleira | Gestão de Atividades Turísticas

Gestão e Produção de Cozinha

Certificado de aptidão profissional | Técnico superior de higiene e segurança no trabalho

9000147948	Maria Luísa Bacelar Valente de Sousa
6210399711	Marisa Maria Valente Guiomar
2350122778	Marlyn Andrea de Castro Campos
3758027209	Marta Joana Rocha Alves
6353659199	Marta Simões de Pinho Alves de Sá
3053574802	Miguel de Azevedo Proença Rodrigues da Silva
7360595045	Rui António De Carvalho Coutinho
8663155557	Sandra Lúcia da Silva Valente
8011748386	Sara Margarida Oliveira Monteiro
3511126223	Sara Rute Mendes de Oliveira
3755228459	Sérgio Filipe da Silva Mendes Neves
7247475390	Susana de Jesus da Silva Ribeiro
6890188896	Susana Patrícia Pinto Pereira
5966438854	Vera Lúcia de Sousa Costa

25	Bacharelato	TE
15	Licenciatura	Qualificação Profissional
13	Licenciatura	Habilitação Própria
8	Licenciatura	Habilitação Própria
14	Licenciatura	Habilitação Própria
1	Outros	TE
11	Licenciatura	Qualificação Profissional
13	Licenciatura	TE
16	Outros	Qualificação Profissional
20	Outros	Qualificação Profissional
10	Bacharelato	Qualificação Profissional
8	Licenciatura	Habilitação Própria
10	Licenciatura + Formação Especializada (L+FE)	Qualificação Profissional
3	Mestrado em Ensino, 2.º Ciclo do Processo de Bolonha + Formação Especializada (M+FE)	Qualificação Profissional

Direção e Gestão Hoteleira | Gestão de Empresas de Turismo | Gestão e Desenvolvimento em Turismo
Prática dos novos Programas da Matemática | Língua Gestual Portuguesa | Pós-Graduação em Qualidade e Tecnologia Alimentar | Arquivo -
organização e manutenção | Oficina de expressão plástica | Podas | Infra-estruturas básicas e paisagísticas - jardinagem | Métodos de
propagação de plantas | Fitossanidade | Normalização de flores e folhagens de corte | Arranjos florais e adornos para cerimónias religiosas |
Atividades pedagógicas - acompanhamento, estudos e tempos livres da criança | Sistemas de gestão da qualidade pela NP EN ISO 9001:2015
| EQAVET - sistema europeu de garantia da qualidade | A (In)Disciplina na Sala de Aula | Gestão da Empresa Agrícola - Planeamento,
Controlo e Análise de Investimentos | Maquilhagem Social/Beleza/Noivas | Curso Verniz Gel - Carbon Colours | Curso NailART - Técnicas
Mestre em Alimentação Coletiva | Formador | Técnico Superior de Higiene e Segurança no Trabalho

Técnico Superior Segurança Trabalho | CCP/CAP | Engenharia Alimentar

Direção Técnica de Restauração | Gestão Hoteleira - restauração e bebidas

CCP

Técnico de Serviços Pessoais e à Comunidade | Hotelaria | Animação Sociocultural

Curso de Higiene e Segurança no Trabalho | Curso de Enologia | Curso de Hotelaria e Restauração Variante Cozinha e Pastelaria

Chefias de cozinha/gestao | Cap

Certificado de Competências Pedagógicas

Profissionalização em Serviço | CCP

Curso de Doçaria Conventual | Curso de Confeções de Sala | Curso de Gestão de Centros e Serviços Sociais | Curso de Padaria | Curso de
Cozinha | Curso de Pastelaria | Curso de Cozinha