

AGRADECIMENTOS

No término deste trabalho não quero deixar de reconhecer e agradecer direta ou indiretamente a todas as pessoas, organizações e empresas que contribuíram para a realização do mesmo.

À Professora Doutora Marília Henriques da Escola Superior Agrária de Santarém, quero expressar o meu reconhecimento pela atenção, amabilidade e disponibilidade manifestada em todos os momentos e pela grandiosa capacidade de lidar com todas as minhas faltas.

À minha namorada Inês porque sem ela simplesmente não teria sido possível chegar a este ponto, reconhecendo aqui o seu empenho e apoio imensurável.

A todos os colegas e profissionais da área alimentar com quem tive a oportunidade de trabalhar, aprender e partilhar as experiências profissionais e pessoais e eles comigo.

À minha família e amigos pela presença, incentivo, compreensão e apoio.

RESUMO

Este relatório foi realizado com o propósito de efetuar uma descrição da atividade profissional por mim desenvolvida e das funções desempenhadas, com o intuito de demonstrar as competências e conhecimentos adquiridos, através da experiência profissional e da formação complementar à formação académica.

Após a obtenção da licenciatura bietápica em Engenharia AgroAlimentar, iniciei a atividade profissional iniciou-se na Bonduelle como auxiliar de Chefe da Produção, tendo como função a gestão da produção e sua equipa.

Seguidamente, na empresa de consultoria e laboratório, Qualabe Alimentar, desempenhei funções de consultor, bem como, formador e auditor.

Posteriormente, nas indústrias alimentares Combisabor e Matos, enquanto responsável da Qualidade, colaborei na implementação de sistemas de segurança alimentar e no desenvolvimento de novos produtos.

Presentemente, no Grupo José Avillez, sou responsável da Qualidade, funções essas que incluem a elaboração do sistema de segurança alimentar, auditor e formador.

Este relatório visa evidenciar que o percurso profissional, após formação académica, permitiu o desenvolvimento dos conhecimentos adquiridos na licenciatura, ampliando competências e experiência, mais concretamente em sistemas da Qualidade e segurança alimentar.

Palavras-chave: Competências Académicas, Competências Profissionais, HACCP, Qualidade e Segurança Alimentar.

ABSTRACT

The goal of this report is to do a description of my professional career, responsibilities and duties, over crossing my skills and the knowledge, that I have got after the graduation, on the several professional activities and training programs.

After obtaining a degree in Agrifood Engineering, I started the professional activity in Bonduelle, as Production Manager Assistant. My role was managing the production process and the team.

The following experience was in Qualabe Alimentar, a consulting enterprise and food lab, where I got the position of Senior Consultant, former and auditor.

Then, in Combisabor and Matos, two food industries, I got the position of Quality Manager and have launched the food safety systems and made the development of new food products.

At the moment, I'm Quality Manager in Grupo José Avillez, and I also have also launched the quality and safety system and work as an auditor and former.

This report will show that my professional experiences, after finishing my degree, allowed me to develop the graduation knowledge, increasing my skills and experience on the food industry and particularly in quality and safety food systems.

Key Words: Skills, HACCP, Food Quality, Food Safety

ÍNDICE

INTRODUÇÃO.....	1
CAPITULO I – HABILITAÇÕES ACADÉMICAS e FORMAÇÃO PROFISSIONAL	
1.1. Formação Académica.....	2
1.2. Estágios Curriculares.....	2
1.3. Formação Complementar e Profissional.....	3
CAPITULO II – ATIVIDADE PROFISSIONAL	
2.1. Enquadramento.....	5
2.1.1. Segurança Alimentar.....	5
2.1.2. Sistema HACCP.....	5
2.1.3. Qualidade.....	6
2.1.4. Qualidade Alimentar.....	7
2.1.5. Sistemas da Qualidade.....	8
2.2. Experiência Profissional.....	9
2.2.1. Bonduelle.....	9
2.2.1.1. Caracterização da empresa.....	9
2.2.1.2. Atividades desenvolvidas.....	9
2.2.1.3. Competências adquiridas e desenvolvidas.....	11
2.2.2. Qualabe Alimentar.....	11
2.2.2.1. Caracterização da empresa.....	11
2.2.2.2. Atividades desenvolvidas.....	12
2.2.2.3. Competências adquiridas e desenvolvidas.....	14
2.2.3. Combisabor.....	15
2.2.3.1. Caracterização da empresa.....	15
2.2.3.2. Atividades desenvolvidas.....	15
2.2.3.3. Competências adquiridas e desenvolvidas.....	17

ÍNDICE

2.2.4. Matos.....	17
2.2.4.1. Caracterização da empresa.....	17
2.2.4.2. Atividades desenvolvidas.....	17
2.2.4.3. Competências adquiridas e desenvolvidas.....	18
2.2.5. Grupo José Avillez.....	19
2.2.5.1. Caracterização da empresa.....	19
2.2.5.2. Atividades desenvolvidas.....	21
2.2.5.3. Competências adquiridas e desenvolvidas.....	21
CAPITULO III – ANÁLISE CRÍTICA DA EVOLUÇÃO DA EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL	22
BIBLIOGRAFIA.....	24
ANEXOS – Comprovativos de formação e profissionais	27

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ASAE – Autoridade Segurança Alimentar e Económica

F & B – Food and Beverage (Comidas e Bebidas)

GCT – Gestão de Comércio Total (empresa)

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)

ISO – International Organization of Standardization (Organização Internacional para Padronização)

PCC – Ponto Critico de Controlo

SGQ – Sistema de Gestão da Qualidade

INTRODUÇÃO

O presente relatório foi efetuado tendo como objetivo a obtenção do grau de Mestre em Tecnologia Alimentar, e foi elaborado atendendo ao texto publicado no Despacho (extrato) n.º 7648/2014, publicado no Diário da República, 2.ª Série, N.º 111 de 11 de junho de 2014, e ao Regulamento para a obtenção do grau de mestre por titulares de licenciaturas anteriores ao processo de Bolonha da Escola Superior Agrária de Santarém.

Este relatório pretende descrever o comprovado percurso profissional do autor e os conhecimentos adquiridos, através de diversas ações de formação complementares ao mesmo, querendo assim demonstrar as competências adquiridas e desenvolvidas pelo mesmo na área de Tecnologia Alimentar, com especial incidência em sistemas da Qualidade e em sistemas de segurança alimentar.

Com isto em mente, o presente trabalho apresenta um capítulo cujo conteúdo incide sobre a formação, e pretende-se nele apresentar uma breve descrição das habilitações académicas e conhecimentos adquiridos na Escola Superior Agrária de Santarém, seus estágios e posteriores ações de formação.

No capítulo II é descrita a atividade profissional desenvolvida nas diversas empresas ao longo do percurso profissional, com especial incidência na realidade das mesmas e na área dos sistemas da qualidade e segurança alimentar propriamente ditos, não sem antes efetuar um breve enquadramento e explicação dos mesmos.

Nesse capítulo são também apresentadas as competências desenvolvidas e uma análise crítica da evolução profissional e dos conhecimentos adquiridos.

Toda esta informação é suportada por um conjunto de documentos colocados em anexo, de modo a atestar a veracidade da informação aqui presente. Entre esses documentos surgem certificados de habilitações e comprovativos relativos à área profissional.

CAPÍTULO I – HABILITAÇÕES ACADÉMICAS E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

1.1. HABILITAÇÕES ACADÉMICAS

Entre 1997 e 2008, frequência da Licenciatura bietápica em Engenharia Agroalimentar, na Escola Superior Agrária de Santarém, do Instituto Politécnico de Santarém. Esta licenciatura bietápica compreendia dois ciclos de formação: 1º ciclo, correspondente ao grau académico de bacharelato e 2º ciclo, correspondente ao grau académico de Licenciatura.

De 1997 a 2000 frequentou o bacharelato em Engenharia Agroalimentar, opção de Tecnologia dos Produtos Hortícolas, tendo obtido a classificação final de 13 valores. De 2000 a 2008 frequentou a licenciatura bietápica em Engenharia Agroalimentar, com a classificação final de 13 valores.

Este curso tinha como objetivo a formação de especialistas em produção de alimentos, alimentos estes produzidos e comercializados com segurança e qualidade. Esses profissionais devem ter profundo conhecimento das matérias-primas, seu processamento, controlo, bem como apetência para desenvolvimento de novos produtos, seguros e saudáveis. Com a licenciatura bietápica em Engenharia Alimentar, espera-se que os futuros profissionais possam exercer funções em empresas e indústrias alimentares, assim como em serviços de outras entidades privadas ou públicas, incluindo todas as etapas das cadeias de produção de alimentos, da transformação ao consumo.

1.2. ESTÁGIOS CURRICULARES

No decorrer da licenciatura bietápica (1º ciclo e 2ºciclo) foram efetuados dois estágios curriculares, os quais constituíam parte integrante do plano curricular do curso.

No final do 1º ciclo (Bacharelato) foi efetuado um estágio na empresa Bonduelle e elaborado o relatório, subordinado ao tema “Relação entre o grau tenderométrico e sólidos insolúveis no álcool”. Para esse efeito, foi realizado um estudo laboratorial na linha de congelação de ervilhas, na unidade fabril do grupo, que se encontra sediada na zona industrial de Santarém. Com a definição desta relação pretendia-se estabelecer um rápido sistema de controlo da qualidade e método de classificação do produto, que transmitisse informações fundamentais a todos os operadores da cadeia produtiva, desde

a produção no campo ao controlo da qualidade e classificação no interior desta unidade fabril. Esse estágio foi concluído com a classificação final de 16 valores.

No final do 2º ciclo (Licenciatura) foi efetuado um estágio na Combisabor, uma empresa de processamento de hortofrutícolas, sediada no Porto Alto, com o tema “Desenvolvimento de Produto”. A finalidade deste trabalho de fim de curso foi percorrer todos os passos necessários à introdução no mercado de uma gama de produtos hortofrutícolas congelados, viável em todas as suas vertentes.

Atendendo a que se tratava de uma nova gama de produtos para a empresa, este trabalho iniciou-se com um estudo de mercado, através da análise e contacto com diversas empresas, que cobriam todas as áreas de negócio, desde a restauração à grande distribuição. Após análise dos dados recolhidos foram definidos os ensaios a realizar, atendendo à gama de produtos a elaborar, seu processo de fabrico, apresentação final ao consumidor e embalagem.

No desenrolar desse processo foi também elaborado um sistema de controlo da qualidade e segurança alimentar desses produtos, baseado na metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos). Por fim e após elaboração do produto final foi também efetuado um plano de comercialização e dinamização destes produtos junto dos potenciais clientes anteriormente definidos após término do estudo de mercado.

Todo este processo permitiu o contacto com diversas áreas e *nuances* na indústria alimentar e com isso muito enriquecimento pessoal e profissional. Esse trabalho teve a classificação final de 15 valores.

1.3. FORMAÇÃO COMPLEMENTAR E PROFISSIONAL

No decurso da vida académica e profissional ocorreu a participação em diversas ações de formação, *workshops* e seminários, apresentando-se os mais relevantes para este trabalho (os comprovativos da formação complementar e profissional encontram-se em anexo):

Ano: 2010

Curso: Cuidados Básicos de Saúde

Entidade: MPV - Consultores

Duração: 25 horas

Descrição: Ação de formação com a finalidade de transmitir aos formandos os conceitos mínimos de procedimento em caso de emergência e prestação de cuidados básicos de saúde em casos de trauma.

Ano: 2007

Curso: Curso de Ambiente, Higiene e Segurança no Trabalho

Entidade: Sagies

Duração: 8 horas

Descrição: Ação de formação vocacionada para a criação de medidas de prevenção para riscos profissionais, estabelecimento de processos e segurança no trabalho e definição de regras de higiene nos locais de trabalho.

Ano: 2003

Curso: Formação Pedagógica de Formadores

Entidade: AIP

Duração: 96 horas

Descrição: Ação de formação necessária ao desenvolvimento das atividades de formador interno e externo.

Ano: 2001

Curso: Auditorias Internas da Qualidade

Entidade: Bureau Veritas

Duração: 35 horas

Descrição: Ação de formação baseada em estratégias e ferramentas necessárias ao desenvolvimento de auditorias internas de qualidade no seio empresarial. A ação incluiu a aplicação de regras de auditoria e interpretação das normas de certificação.

Ano: 2001

Entidade: Global Score

Duração: 24 horas

Curso: Sistema de Gestão da Qualidade

Descrição: Ação de formação com a finalidade de inculir nos formandos os conhecimentos necessários para a criação e manutenção de Sistema de Gestão da Qualidade.

CAPÍTULO II – ATIVIDADE PROFISSIONAL

2.1. ENQUADRAMENTO

2.1.1. SEGURANÇA ALIMENTAR

Há uma tendência comum para considerar qualidade e segurança alimentar como conceitos similares, no entanto estes são conceitos com significados distintos, sendo estes complementares.

A qualidade de um produto prende-se com as características que deve apresentar, podendo ter mais ou menos mais-valias. Já a segurança entende-se como a garantia de que os produtos alimentares não provocarão danos ao consumidor quando são consumidos de acordo com a sua utilização prevista (Codex Alimentarius, 2009).

É facilmente perceptível a importância deste ponto nas empresas desta área. De modo a garantir essa segurança, foram criados sistemas de garantia de segurança alimentar, os quais não deixam de se basear em princípios básicos desta área, tais como:

- Limpeza regular e adequada de todos os locais, utensílios e equipamentos;
- Lavar as mãos regularmente, aquando da preparação dos alimentos, após início ou interrupção do trabalho e sempre que se considere necessário;
- Assegurar a devida segmentação, arrumação e proteção dos produtos alimentares;
- Cozinhar devidamente todos os alimentos e mantê-los a temperaturas adequadas.

Estes são alguns dos exemplos de princípios a aplicar nas empresas desta área, de modo a assegurar qualidade higio-sanitária aos consumidores.

2.1.2. HACCP

O HACCP é um sistema preventivo de controlo dos alimentos criado nos anos 60, nos Estados Unidos da América, pela empresa Pillsbury, NASA e laboratório do exército com o intuito de assegurar o fornecimento de refeições 100% seguras a astronautas, através de uma abordagem sistemática e estruturada da identificação de perigos e da probabilidade da sua ocorrência, em todas as etapas do processo produtivo, definindo medidas para o seu controlo (Vaz *et al*,2000).

O propósito do mesmo é através de uma metodologia preventiva, evitar potenciais riscos para o consumidor, e com isto assegurar o fornecimento de produtos seguros ao mesmo.

Com o surgimento do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, todos os operadores do setor alimentar devem criar e implementar um sistema de segurança alimentar, baseado nos sete princípios do HACCP, princípios esses que segundo o *Codex Alimentarius* (2003) são:

- Identificação dos perigos e as respetivas medidas preventivas;
- Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC);
- Estabelecimento dos limites críticos para cada medida de controlo de PCC;
- Estabelecimento dos procedimentos de monitorização/controlo do PCC;
- Estabelecimento de ações corretivas a serem tomadas quando um PCC se encontra fora dos limites estabelecidos;
- Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados que documentam estes princípios e a sua avaliação;
- Estabelecimento de procedimentos de verificação que evidenciem que o sistema HACCP funciona de forma eficaz.

Este sistema de segurança preventiva veio posteriormente a ser integrado na norma ISO 22000:2005, destinada exclusivamente ao setor alimentar. A Norma ISO 22000 especifica os requisitos para o desenvolvimento de um sistema de gestão da segurança alimentar, com objetivo de assegurar a segurança alimentar ao longo de toda a cadeia alimentar, até ao consumo final.

2.1.3. QUALIDADE

A Qualidade é um conceito antigo, que tem acompanhando o Homem, pelo tempo fora, assumindo esse conceito diversas definições e aplicações. O termo “qualidade” deriva etimologicamente do latim “qualitas”, que significava “atributo, propriedade ou natureza básica de um objeto”, e segundo a ISO 9001 define-se como “o grau em que um conjunto de características inerentes a um produto ou serviço satisfazem os requisitos do cliente”, sendo que esse conceito torna-se mais vago quando aplicado a produtos alimentares (Oliveira, J., 1991).

Nos séculos XVIII e XIX, os artesãos relacionavam a qualidade de um produto ao atendimento das necessidades dos seus clientes, assim como ao possível preço de comercialização do mesmo. Essa qualidade era mantida individualmente por eles aquando de cada processo de produção (Santos, R., *et al*, 1990).

Posteriormente, durante a Revolução Industrial, a qualidade foi muito associada ao modelo Taylorista iniciado por Frederick Taylor (1856 a 1915), da produção em série, no

qual a responsabilidade do controlo da qualidade recaía sobre os encarregados. Este modelo teve muito seguidores, entre eles Henry Ford e incluía alguns destes princípios:

- Ciência em vez de empirismo e improvisação;
- Promoção do treino do colaborador;
- Divisão intensiva do trabalho e responsabilidades;
- Controlar o trabalho, e necessariamente, a Qualidade.

Mas esse controlo massivo de toda produção não era viável, daí Walter Andrew Shewart, físico, engenheiro e estatístico norte-americano ter iniciado estudos estatísticos de controlo de Qualidade e ter ficado conhecido como o “Pai do controlo estatístico de Qualidade”.

Nas décadas de 70 / 80, os Estados Unidos e o Japão eram os países mais avançados na criação de processos de qualidade, sendo que os japoneses efetuaram diversos desenvolvimentos nesta área, assim como, na organização e gestão de processos produtivos, sempre com um conceito em mente: não de eliminar produtos não conformes, mas sim criar sistemas preventivos de controlo, de modo aos mesmos não surgirem. Esta tendência viria a ser seguida por todo o mundo.

Em seguida surge uma uniformização, quando em 1987 é criada a ISO 9000 o que acarretou um crescendo de “sistemas de garantia da qualidade” elaborados e certificados segundo padrões internacionais.

2.1.4 QUALIDADE ALIMENTAR

Qualidade alimentar é definido legalmente como o “conjunto de propriedades e características de um produto alimentar ou alimento relativas a matérias-primas ou ingredientes, utilizados na sua elaboração, natureza, composição, pureza, identificação, origem e rastreabilidade, assim como os processos de elaboração, armazenamento, embalagem e comercialização, utilizados na apresentação do produto final, especialmente no rotulado” (fonte: site tecnoalimentar).

Segundo Peri (2005) a qualidade alimentar engloba os seguintes requisitos:

- Segurança: evidencia a ausência de fatores de risco
- Conformidade: releva a conformidade de um produto com os requisitos legais
- Nutricionais: capacidade de satisfazer as necessidades nutricionais
- Sensoriais: importante para estabelecer a interação entre produtos e consumidores

Deste modo é perceptível que estamos perante um conceito objetivo que permite medir a qualidade de um produto e compará-lo com outro. No entanto, existe outro

conceito de qualidade do produto e esse passa pelo consumidor e pela qualidade percebida pelo mesmo, conceito este que ganha importância porque influencia a compra.

Além dos pontos anteriormente mencionados, a manutenção da qualidade alimentar tem aumentado a sua importância decorrente da crescente preocupação dos consumidores, das notícias dos meios e do aparecimento de doenças de origem alimentar, entre outros pontos (Spiegel *et al.*, 2005). Essa garantia engloba todas as ações planejadas e sistemáticas necessárias para proporcionar a confiança adequada de que um produto irá satisfazer determinados requisitos da qualidade (Lightfoot, N. *et al.*, 2003).

Para Joaquim Dias, Diretor de Qualidade do Grupo GCT, (DIAS, J., 2008) empresa de distribuição alimentar “o objetivo do controle da qualidade é então, prever e controlar a qualidade dos alimentos e o processo que permite obter, no final, um produto com as características esperadas. A maneira mais simples de o fazer é recorrendo a contratos ou cadernos de encargos, onde fica descrito os atributos e as especificações que os alimentos processados e as matérias-primas devem apresentar. Isto significa, que as especificações relacionadas com a qualidade devem estar acordadas e escritas entre os fornecedores, distribuidores e clientes, e os seus pontos de controle bem definidos.”

2.1.5. SISTEMAS DA QUALIDADE

A garantia da Qualidade passa pelas ações necessárias para proporcionar a confiança que os produtos vão satisfazer os requisitos da Qualidade (Tricker, 2010). Em parte isso passa por um sistema de gestão da mesma, sistema esse que é uma estrutura organizacional criada para gerir e garantir a Qualidade, todos os recursos necessários, os procedimentos e a definição de responsabilidades, sistema esse não restritivo ao sistema produtivo mas com implicações mais vastas (Garvin, D., 1992).

O sistema de gestão da Qualidade (SGQ) deve ser documentado e formalizado através do Manual da Qualidade, devendo este incluir os elementos que identifiquem o modelo de gestão que possa ter influência na Qualidade do produto final.

Segundo a norma ISO 9001 a organização deve:

- Identificar os processos necessários para o SGQ e para a sua aplicação em toda a organização;
- Determinar a sequência e interação dos processos;
- Determinar critérios e métodos necessários para assegurar que, tanto a operação, como o controle dos processos são eficazes;

- Assegurar a disponibilidade de recursos e de informação necessários, para suportar a operação e a monitorização dos processos;
- Monitorizar, medir e analisar os processos;
- Implementar ações necessárias para atingir os resultados planeados e a melhoria contínua dos processos.

O SGQ alberga os processos da empresa, processos de suporte e de gestão, assim como, um conjunto de procedimentos de trabalho com a descrição de *input* e *output*, responsabilidades, metodologia e limites/critérios, caso existam.

Todas as etapas devem ser contempladas, e sempre com o propósito de prevenir a ocorrência de desvios aos parâmetros estabelecidos em cada fase. Fator preponderante em qualquer SGQ e para a melhoria contínua dos processos, é o estabelecimento, manutenção e controlo dos registos que comprovem se as atividades são executadas conforme foi definido.

2.2. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

2.2.1. BONDUELLE

2.2.1.1. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

A Bonduelle é uma empresa multinacional da área alimentar com 58 unidades industriais, criada em 1853, em França, que comercializa uma gama diversificada de vegetais (cogumelos, ervilhas, milho, favas, batatas, feijão, cenoura, entre outros) com apresentação diversificada (conservas, ultracongelados, preparados e frescos prontos a consumir). A multinacional comercializa produtos em 100 países, sobre a alçada de diversas marcas, sempre tendo a qualidade como prioridade absoluta. Em Portugal, o grupo possui uma unidade fabril, sediada na Zona Industrial de Santarém, na qual após o estágio curricular de final de curso, se iniciou a minha carreira profissional.

2.2.1.2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

O início da experiência profissional ocorreu no ano de 2000, logo após a conclusão do primeiro estágio curricular, realizado para efeitos da conclusão do bacharelato. Foi-me endereçado um convite para continuar na empresa Bonduelle, reportando ao

Responsável da Produção, onde trabalhei seis meses. As principais funções centravam-se no controlo das atividades produtivas numa linha de fritura e congelação de vegetais (beringela e courgete), assegurando a gestão do pessoal e o cumprimento de todos os procedimentos e requisitos de Qualidade existentes, nesta unidade fabril e no grupo Bonduelle.

O processo de fabrico decorrente na linha de fritura e congelação consistia na seleção, lavagem e corte dos vegetais referidos, processo esse seguido de uma operação de fritura. Posteriormente, os produtos fritos eram arrefecidos em túnel de ar, desenhado para esse efeito, para em seguida serem congelados em túnel de congelação convencional. O produto, após processo de congelação, era acondicionado em contentores, numa câmara de conservação de congelados, aguardando por posterior processo de embalamento ou expedição para outras fábricas ou clientes.

As responsabilidades que me foram atribuídas no âmbito desse processo de fabrico consistiam em acompanhar a receção de matérias-primas, verificar a sua conformidade organoléptica, tendo como referencial a instrução de trabalho existente para esse efeito. Em caso de necessidade devia alertar o controlo da qualidade de alguma não conformidade detetada, aquando da recolha para avaliação e classificação da matéria-prima, por parte do mesmo, efetuando posteriormente o registo dessa receção e de alguma anomalia detetada e reportada.

Ao longo do processo de fabrico competia-me assegurar o controlo do adequado funcionamento dos equipamentos, entre eles a cortadora, a fritadeira, o túnel de arrefecimento e o túnel de congelação, de modo a verificar o cumprimento dos parâmetros estabelecidos, com o intuito de assegurar a conformidade da especificação interna e legal existente para o produto final. Esses controlos eram transpostos para registos e, em caso de desvios ao parametrizado, encontrava-se no manual de procedimentos qual o departamento (Produção, Qualidade ou Manutenção) a contactar, atendendo à situação detetada.

Por fim, foi esta a minha primeira experiência na gestão de colaboradores numa linha de fabrico e da sensibilização dos mesmos para os procedimentos existentes, sua importância e sua aplicabilidade, tarefa essa nem sempre fácil de realizar por diversos motivos, entre eles, a idade avançada de alguns colaboradores, em conjunto com baixo grau académico ou até inexistente.

É no desenrolar do desempenho destas funções que ocorre o meu primeiro contacto no terreno com um Sistema da Qualidade e Segurança Alimentar, sua organização, conteúdo e abrangência. Neste breve período ocorreu a consciencialização de como um Sistema desta natureza deve ser, e o impacto que tem, em todas as áreas de uma

organização, o que neste caso particular era ainda mais evidente devido a esta unidade fabril se encontrar inserida num grupo com todas as dinâmicas daí resultantes.

O Sistema implementado, nesse período, naquela unidade fabril era baseado na ISO 9001 e procurava assegurar, entre outros pontos, que todos os colaboradores estavam cientes das suas funções e obrigações, que o produto cumpria com todos os requisitos internos e legais, procurando uma melhoria contínua de processos, produtos e do sistema propriamente dito. No meu caso concreto implicava um conhecimento e implementação de toda a documentação (procedimentos, instruções de trabalho e modelos/registos) referente ao processo produtivo e seu controlo.

2.1.3. COMPETÊNCIAS ADQUIRIDAS E DESENVOLVIDAS

No terminar desta experiência profissional ficou a noção da realidade fabril, do seu dia-dia, o conhecimento de um sistema de qualidade e segurança alimentar em funcionamento real e de todo o seu impacto sobre a organização e, neste caso particular, sobre o sector da produção.

2.2.2. QUALABE ALIMENTAR

2.2.2.1. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

Em Portugal, como em muitos outros países, não existe a obrigatoriedade da presença de técnicos responsáveis pela Qualidade nas empresas da área alimentar. No entanto, ao longo dos últimos anos, esta área tem vindo a merecer especial atenção, devido às exigências da legislação, ao sistema HACCP, à ASAE e às constantes notícias dos media. No período em que trabalhei nesta empresa foi também colocado em vigor o DL 67/98 de 18 de Março de 1998, que estipulava entre outras regras, que qualquer empresa do sector alimentar devia possuir um sistema de autocontrolo no âmbito de segurança alimentar, decreto esse que acarretou ainda mais responsabilidades sobre os intervenientes neste sector.

Assim, e de modo a cumprir os requisitos legais, internos e dos seus clientes, muitas firmas recorreram a empresas de Consultoria, que lhes garantiam externamente o cumprimento das normas de segurança e qualidade alimentar, a um custo mais baixo do que a contratação efetiva de um técnico alimentar, a tempo inteiro, fator esse muito

relevante especialmente para as nossas pequenas e médias empresas. Era nesse âmbito que se inseria a empresa Qualabe Alimentar.

Tratava-se de uma empresa prestadora de serviços de consultoria e laboratório no sector alimentar, sediada no Montijo, na qual tive a oportunidade de gerir uma carteira de clientes variada, durante seis anos, que incluía empresas, desde a indústria alimentar até à restauração. Geri clientes, de Norte a Sul do país, como é o caso do El Corte Inglés, do Lidl, do Grupo Accor, do Grupo Sana, do Celeiro Dieta, da Eurest, da Uniself, da Tangerina, da Saloinha e da Titi. Permitiu-me assim um contacto com inúmeras realidades dentro do sector alimentar.

2.2.2.2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

As atividades desenvolvidas entre 2000 e 2006, na Qualabe Alimentar Lda., foram bastante diferentes da experiência anterior, na Bonduelle, na medida em que tive a oportunidade de trabalhar com empresas de vários sectores, contactar com inúmeros profissionais da área e conhecer realidades distintas. Esta experiência foi assim muito enriquecedora, o que é visível também no capítulo de formação, uma vez que ocorreram ações de formação muito relevantes para o meu futuro profissional.

O trabalho de consultoria realizado nos clientes da Qualabe Alimentar variava, atendendo à natureza dos mesmos, aos serviços contratados e às necessidades existentes e detetadas. Nas empresas certificadas efetuavam-se auditorias respeitando a norma ISO implementada e o referencial desenvolvido pelo cliente. Essas auditorias tinham o intuito de avaliar o cumprimento dos requisitos da norma e promover *inputs* para a melhoria contínua do sistema implementado e dos processos de trabalho existentes, sendo que no decorrer dessas auditorias eram também avaliadas as condições técnico-funcionais das instalações e os processos de manipulação de géneros alimentícios e conformidade dos mesmos.

Mas esta era a realidade de uma minoria de clientes, na carteira existente na Qualabe Alimentar, conforme mencionado em cima, visto que a maioria dos mesmos não possuía condições ou conhecimento para ter um departamento da Qualidade próprio.

Nesses clientes, os serviços passavam por um levantamento inicial da realidade existente, desde as condições de trabalho, ao possível sistema de segurança alimentar existente e seu grau de implementação, até aos métodos de trabalho utilizados, tudo isto com o intuito de definir uma ordem de trabalhos e prazos de implementação para cada etapa. Em seguida, era promovida uma ação de sensibilização junto dos colaboradores

da produção, subordinada ao tema “Boas práticas de higiene”, para, conforme o próprio nome indica, sensibilizar os funcionários para as regras de higiene existentes na área alimentar, debater algumas não conformidades detetadas, nesta primeira análise, e, ao mesmo tempo, promover a consciência de todos para o processo, no qual a empresa ia entrar e da importância de cada um nesse processo.

Posteriormente, ocorria o desenvolvimento de um sistema de qualidade e segurança alimentar, tendo como referências base o *Codex Alimentarius*, o sistema HACCP e em determinados casos também a ISO 9001, pretendendo com esse desenvolvimento, a implementação de um sistema, que fosse o espelho da realidade da empresa, assegurando a garantia da qualidade e segurança dos produtos produzidos e comercializados e o cumprimento dos requisitos legais e de cada consumidor final dos nossos clientes. Isto tudo, em conjunto com a natureza de cada cliente, originava os manuais mais diversificados, desde o manual dito básico, em consonância com a legislação em vigor, até ao manual cumpridor da norma de certificação, em locais tão distintos como um pequeno restaurante, passando por hipermercados, até por exemplo várias indústrias de transformação.

Após implementação do sistema de qualidade e segurança alimentar, o trabalho a realizar nesses clientes, passava por uma monitorização contínua do manual de procedimentos implementado, de modo a assegurar e monitorizar a adequabilidade, grau de implementação e conformidade do sistema. Essa monitorização era efetuada através de auditorias ao sistema e reuniões regulares do Comité da Qualidade, criado em cada cliente. Em simultâneo, nesse período eram também efetuadas ações diversas de formação com temas relevantes ao desempenho do sistema existente, entre elas formações de HACCP, procedimentos de manipulação de géneros alimentícios, rastreabilidade entre outros.

Como qualquer sistema de qualidade também estes necessitam de uma melhoria contínua no sentido de se manterem atualizados, melhorados e adaptados à legislação em vigor, e com isto em mente, era da minha responsabilidade efetuar as revisões ao sistema sempre que se considerasse necessário.

No seguimento do trabalho realizado nos clientes, ocorreu a necessidade dos mesmos avaliarem os seus fornecedores. De modo a cumprir com este ponto, éramos contratados para efetuar auditorias aos fornecedores. Estas auditorias tinham o intuito de avaliar a conformidade legal das instalações, dos processos utilizados e do sistema da qualidade ou segurança alimentar existente.

2.2.2.3. COMPETÊNCIAS ADQUIRIDAS E DESENVOLVIDAS

A importância desta fase advém do conhecimento que adquiri, conhecendo novas realidades, novos processos de fabrico, novos produtos e não menos importante o conhecimento de outros sistemas da qualidade e segurança alimentar. No caso dos produtos alimentares, as normas e legislação em vigor eram do meu conhecimento, embora seja sempre importante e promotor de mais-valias ver outras abordagens a essa documentação, ver o cunho pessoal nesses sistemas e ver como determinadas situações são abordadas. Já nos produtos não alimentares, por exemplo materiais de embalagem, a realidade era praticamente nova para mim, o que acarretou muito estudo sobre as normas e legislação que incidiam sobre o setor, o que só por si já foi enriquecedor. A auditoria a fornecedores destes produtos implicaram também conhecer e analisar sistemas da qualidade específicos para os mesmos produtos, o que permitiu tirar elações que puderam ser transpostas para a área alimentar.

Tudo isto em conjunto fez-me crescer profissionalmente por todo o conhecimento e novas realidades que me trouxe, assim como promoveu melhorias nos manuais que elaborava e revia.

Outra parte importante do trabalho realizado desta empresa foi do foro interno da mesma, em virtude da Qualabe ter entrado em processo de certificação e tendo acabado por conseguir a sua certificação no âmbito da ISO 9001. Nesse âmbito, e atendendo aos conhecimentos profissionais obtidos até esse momento, houve em primeira instância um trabalho conjunto, de modo a fornecer todos os dados relevantes do departamento técnico ao departamento da Qualidade para elaboração dos respetivos documentos. Em seguida, o meu contributo antes e após certificação propriamente dita, passou pelo papel de auditor interno do sistema implementado, de modo a avaliar a conformidade do mesmo, perante a norma e apresentar propostas de melhoria para o mesmo.

Esta etapa do meu trabalho na Qualabe Alimentar foi muito importante, atendendo a que além das formações que tive nesta área, houve um conhecimento profundo de todas as etapas e processos decorrentes de um processo de certificação, assim como, a mais-valia de conhecer um Sistema da Qualidade certificado, representativo de outra realidade que não a alimentar, como era o nosso caso dos serviços.

No terminar desta experiência profissional ficou um conhecimento de Sistemas da Qualidade aplicados a diversas empresas, alimentares e não alimentares, um contacto mais direto com diversas realidades fabris, assim como o desenvolvimento de manuais adequados a essas realidades. Também foi uma mais-valia estar integrado numa empresa em processo de certificação.

2.2.3. COMBISABOR

2.2.3.1. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

A Combisabor é uma indústria alimentar de transformação e comercialização de produtos hortofrutícolas frescos e congelados, sediada no Porto Alto. Esta empresa familiar começou como produtora agrícola de cenouras, seguindo-se o seu transporte para embalagem em unidade fabril, desenhada para o efeito. Posteriormente, veio a alargar o seu *core business* para um leque mais variado de produtos, como por exemplo pepinos, abóboras, pimentos, melão, melancia, entre outros.

Este crescimento ocorreu através da compra destes novos produtos alimentares junto dos agricultores de produtos hortofrutícolas. Os legumes e frutas, após operações de seleção e limpeza, eram fornecidos a grandes superfícies acondicionados a granel ou embalados em *couvetes* de unidades e peso variáveis. De modo a alargar o cardápio de oferta junto dos seus clientes, responder a solicitações do mercado e rentabilizar os produtos que já adquirira, esta empresa idealizou a criação de uma gama de produtos hortícolas congelados. É neste cenário que ocorre a minha entrada para o cargo de responsável da Qualidade desta empresa.

2.2.3.2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

O cargo ocupado, entre 2006 e 2013, nesta empresa, englobava o controlo e segurança alimentar, o desenvolvimento de nova gama de produtos congelados e numa última fase, nesta fábrica, a gestão da produção.

Conforme mencionado a cima, na fase final do meu trabalho (sensivelmente últimos seis meses) voltei a ter sobre minha alçada a gestão do processo produtivo e da sua equipa, como já tinha ocorrido na Bonduelle, sendo que neste caso era eu o Responsável pela Produção, possuindo total autonomia para definir toda a organização do processo produtivo.

Uma das mais-valias desta situação foi trazer um conhecimento mais profundo da realidade do sector produtivo, das dificuldades e necessidades que têm, situação que não tinha experimentado totalmente na Bonduelle, em virtude de parte dessa gestão passar pelo meu superior hierárquico. Este ponto foi importante no meu desempenho nas duas empresas que trabalhei em seguida, porque acredito que trouxe uma visão muito mais cuidadosa e pormenorizada dos processos produtivos e com isto a capacidade de

desenvolver um sistema de segurança alimentar muito mais fidedigno, adaptado à realidade e pormenorizado para a realidade existente, como se pretende nesta tipologia de sistema.

Essa mais-valia também se notou na funcionalidade do referido sistema, porque conforme mencionado, conhecendo o dia-dia da produção é mais fácil desenvolver um sistema que embora cumpra o pretendido, seja o menos intrusivo e mais *user friendly* possível e com isto de muito mais fácil implementação e utilização, que é o pretendido por todas as partes envolvidas nesse processo.

Mas a razão primordial que me fez aceitar este desafio foi a oportunidade de desenvolver uma nova gama de produtos do zero, uma gama de produtos hortícolas congelados, especificamente abóbora, caldo verde, agrião, nabiças, alho francês e grelos. Embora já tivesse efetuado alguns trabalhos desse género, aquando da experiência na Qualabe Alimentar, aqui a oportunidade era de desenvolvimento desse projeto de raiz, de forma autónoma e com o meu cunho pessoal em todas as áreas do mesmo. Este trabalho foi posteriormente utilizado para a realização do estágio e respetivo relatório de término de licenciatura.

Com o desenrolar deste processo e atendendo que esta empresa ainda não possuía sistema de qualidade e segurança alimentar, que cumprisse os requisitos legais, aquando da minha entrada, houve a necessidade de implementação do mesmo. Toda a experiência e formação adquirida até ao momento veio facilitar esse processo, no entanto, com o desenrolar do trabalho veio a percepção da diferença de efetuar consultoria e estar a tempo inteiro numa empresa desta área. As principais diferenças advêm de pessoalmente ter de efetuar a gestão de reclamações dos clientes, a gestão de fornecedores e, dentro dela, a comunicação de não conformidades aos mesmos, de ter de acompanhar as auditorias externas de entidades oficiais e clientes, entre outras competências, assim como acompanhamento de auditorias internas, situações estas que anteriormente não estavam sobre a minha alçada, cabendo às pessoas designadas pelos nossos clientes ou até por eles diretamente.

Nesta empresa foi assim possível, a tempo inteiro, idealizar, conceber e implementar um sistema de segurança alimentar, baseado no *Codex Alimentarius* e na metodologia HACCP, adequado aos produtos já existentes, assim como aos produtos congelados que foram desenvolvidos. Este sistema permitiu à empresa passar em diversas auditorias de clientes sem grandes apontamentos, somente com algumas propostas de melhoria, assim como numa inspeção efetuada por uma entidade oficial sem coimas por falhas no mesmo.

2.2.3.3. COMPETÊNCIAS ADQUIRIDAS E DESENVOLVIDAS

No decorrer desta etapa profissional houve uma aquisição de conhecimentos em todas as áreas de desenvolvimento de um produto alimentar, reforçando assim os conhecimentos adquiridos na minha formação pedagógica, assim como ocorreu o desenvolvimento do meu primeiro sistema de segurança alimentar propriamente dito e toda a gestão do mesmo.

2.2.4. MATOS, LDA.

2.4.1. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

A Matos é uma indústria de transformação e comércio alimentar, cuja unidade fabril se encontra localizada na Zona Industrial da Murteira, em Samora Correia. Os principais produtos produzidos pela mesma são pickles, azeitonas, molho inglês, molho de soja, massa de pimentão, massa de alho e mostarda.

Para além desta produção, a Matos também se dedica ao embalamento e comercialização de uma gama de artigos como sobremesas em pó (gelatinas, mousses e pudins) e uma diversificada gama de especiarias (ex. caril, pimentão doce, canela moída). Os produtos não produzidos por esta empresa são adquiridos nos mais diversos mercados, como por exemplo a China.

Esta empresa comercializa os seus produtos sobre diversas marcas, fabricando também para diversos clientes, entre eles, produtos de marca branca para Grandes Superfícies, como a Sonae.

2.2.4.2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

A minha função na Matos iniciada em 2008 e ainda presente em sistema de *part-time* é zelar pelo controlo e segurança alimentar dos produtos alimentares produzidos e comercializados, assegurar o cumprimento da legislação alimentar e dos requisitos de clientes, dando apoio na alteração dos produtos existentes ou no desenvolvimento de

novos produtos, de modo a acompanhar as necessidades do mercado ou para responder a solicitações de clientes.

Dentro das funções como responsável da Qualidade ocorreu a elaboração, implementação e as necessárias revisões de um Sistema de Qualidade e Segurança Alimentar, com base no *Codex Alimentarius* e na ISO 14000. Este sistema ganha ainda maior importância ao existir a importação direta ou indireta de produtos alimentares de países com baixos recursos (ex. Índia) ou com conhecidos problemas de segurança alimentar (ex. China). Surge assim a necessidade de assegurar a conformidade e rastreabilidade dos produtos adquiridos, a todos os intervenientes na cadeia desse produto, desde a Matos, passando pelos seus clientes e até pelas entidades oficiais.

Uma das secções mais importantes desse Manual, conforme mencionado em cima, é o controlo e gestão do processo de rastreabilidade ao longo de toda a cadeia de produção, que além do cumprimento de um requisito legal, permitiu à Matos reagir a um alerta internacional de recolha do mercado de uma especiaria, após visita de uma entidade oficial.

Nas revisões deste Manual têm sido respeitadas, conforme a norma, todas as alterações a produtos, processos, equipamentos, alterações legislativas, requisitos de clientes e todos os *inputs* externos relevantes, havendo a salientar as propostas de melhoria das auditorias, realizadas por entidades externas da empresa, fundamentalmente de clientes. Embora houvesse a conformidade do sistema implementado, tal como a continuação de fornecimento comprova, todas as propostas de melhoria foram tomadas em conta.

Além destas funções, é também da minha responsabilidade o apoio ao gabinete comercial e da produção, na alteração ou criação de novos produtos, sendo que cada interveniente contribui com os *inputs* da sua área. O comercial reporta novas oportunidades de negócio, novos produtos a surgir e solicitações de clientes. Os *inputs* da produção passam pela possibilidade de elaboração desses produtos e alterações necessárias para os efetuar. À minha parte compete a alteração ou nova formulação dos produtos, garantia de conformidade legal e de requisitos de clientes e inclusão dos mesmos no sistema da Qualidade.

2.2.4.3. COMPETÊNCIAS ADQUIRIDAS E DESENVOLVIDAS

No seguimento da Combisabor, a Matos permite-me cimentar e aplicar os conhecimentos adquiridos, até ao momento, em sistemas da qualidade e segurança

alimentar, aqui reforçados pelos *inputs* e exigências de trabalhar com diversas grandes superfícies e clientes internacionais. Nesta empresa ocorreu também, embora com menor influência, a intervenção nos processos de alteração e criação de produtos.

2.2.5. GRUPO JOSÉ AVILLENZ

2.2.5.1. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

Atualmente sou responsável da Qualidade do Grupo José Avillez, grupo português de restauração, criado em 2011, que detém neste momento sete restaurantes, sendo que um deles, o Belcanto, foi premiado em 2014 com duas estrelas Michelin, sendo o primeiro restaurante com tal prémio em Lisboa, e o chefe José Avillez o primeiro português a receber tal distinção.

Desses sete restaurantes, cinco são em Lisboa, mais concretamente na zona do Chiado, um localiza-se em Cascais e outro no Porto. Cada restaurante apresenta a sua tipologia específica de cozinha e métodos de trabalho. Se por um lado temos o Belcanto com as duas estrelas Michelin a premiar a sua Alta Cozinha, por outro lado e não menos importante temos a Pizzaria Lisboa, que apresenta não só pizzas, mas o melhor da cozinha italiana. O grupo alberga também o Minibar, um bar gastronómico, onde como a ementa refere “nem tudo é o que parece”, um *take-away* em Cascais e os Cantinhos do Avillez Porto e Lisboa, locais descontraídos, cuja ementa maioritariamente de inspiração portuguesa, inclui influências de viagens realizadas pelo chefe José Avillez. Por último, temos o Café Lisboa, com a sua ementa tipicamente portuguesa, inserido no belo Teatro de São Carlos.

2.2.5.2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Apesar de ter mais de quinze anos de atividade na área alimentar, esta tem sido uma experiência enriquecedora, uma vez que a minha formação académica e anteriores experiências profissionais passaram sempre maioritariamente pela Indústria Alimentar. Nos últimos dois anos tive assim a oportunidade de contactar diariamente com a restauração, e dentro dela com realidades bem distintas e algumas delas de difícil acesso, como é o caso de um restaurante com estrelas Michelin. Em Portugal só existem 14

restaurantes com esta distinção e destes, só 3 possuem as duas estrelas, como é caso do Belcanto.

Dentro do vasto universo que é este grupo, a minha função é a de Responsável da Qualidade, e esse cargo, neste caso específico, alberga toda área da qualidade e segurança alimentar propriamente dita, assim como uma componente da engenharia de ementas que é o *food cost*.

A engenharia de ementas, onde se insere o *food cost*, é uma ferramenta fundamental para todas as empresas modernas de restauração e visa efetuar um estudo minucioso, prato a prato, de todos os custos inerentes à produção dos mesmos. O intuito é determinar o custo real de elaboração para posterior enquadramento com outras variáveis, como a popularidade ou níveis de consumo e posteriormente efetuar a análise dos dados obtidos, com o objetivo de criar uma ementa o mais atrativa e rentável possível, através de alterações aos pratos ou até substituição dos mesmos.

A minha função nesse processo é a de efetuar, restaurante a restaurante, a recolha de todas as matérias-primas, suas quebras produtivas e enquadrar os dados obtidos em ficheiros próprios de contabilização de custo produtivo por prato, dados esses destinados a posterior análise pelo diretor de F&B (Food & Beverage).

No campo da segurança alimentar e devido à urgência decorrente de não existir um sistema de segurança alimentar, devidamente implementado nos restaurantes, o meu trabalho iniciou-se pelo desenvolvimento de um sistema cumpridor do Regulamento (CE) Nº 852/2004. Neste caso concreto este sistema deu origem a um sistema HACCP com um tronco comum a todos os restaurantes, que inclui acima de tudo documentos de suporte, como por o exemplo o manual de boas práticas de higiene ou os pré-requisitos, e outra secção específica de cada restaurante, atendendo às realidades distintas que todos possuíam. Após revisão e aprovação, o sistema foi implementado, tendo no decorrer desse processo sido efetuada uma ação de sensibilização sobre o conteúdo do mesmo, de modo a assegurar o conhecimento do manual por parte de todos os colaboradores.

Em seguida, o trabalho passou pela monitorização contínua dos processos e do grau de implementação do sistema e, com isto em mente, a realização de auditorias periódicas aos restaurantes, com foco nos métodos de trabalho, respeito e conhecimento pelo manual e legislação, gestão e análise de fornecedores, análises laboratoriais em laboratório externo, ações de formação aos colaboradores existentes e às novas entradas, reuniões periódicas do Comité da Qualidade, gestão e avaliação de fornecedores, análise de satisfação de clientes, entre muitos outros pontos relevantes ao desempenho do manual implementado.

O sistema existente encontra-se neste momento em processo de revisão tendo como referenciais a ISO 14000 e o *Codex Alimentarius*. A utilização destes referenciais foi decisão da gerência atendendo à possibilidade futura de certificação dos restaurantes ou integração em processo de certificação da empresa. Esta revisão irá incluir todas as alterações de ementas e pratos que ocorreram e uma nova definição de formatação e imagem comunicada pelo departamento de comunicação do grupo e todos os *inputs* para revisão reunidos neste período.

2.2.5.3. COMPETÊNCIAS ADQUIRIDAS E DESENVOLVIDAS

Até ao presente momento, esta experiência profissional permitiu-me aplicar os conhecimentos adquiridos numa área que era praticamente nova para mim (restauração), num grupo empresarial com visibilidade mediática e dimensão, seja essa dimensão em número de restaurantes, sua natureza, sua disposição geográfica ou no número de colaboradores (mais de 160 neste momento). Para além de todos os conhecimentos que advieram dessa realidade, o maior acréscimo à minha experiência profissional foi o de criar um manual de segurança alimentar num grupo com sete realidades distintas e assegurar o cumprimento dessas normas, por todos os colaboradores, em sete locais distintos e tão distantes, como Lisboa e Porto.

CAPÍTULO III. ANÁLISE CRÍTICA DA EVOLUÇÃO DA EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Desde que terminei a licenciatura na Escola Superior Agrária de Santarém, que tenho vindo a adquirir experiência profissional e conhecimentos em vários setores da área alimentar, desde a indústria à restauração, experiência essa que inclui funções de responsável de linha produtiva, responsável da qualidade, formador e auditor. Neste momento, e com mais de 15 anos de experiência profissional, procuro manter-me sempre atualizado relativamente à nova legislação do sector e permanentemente informado sobre as novas realidades e conceitos, com especial foco na área da qualidade e sistemas de segurança alimentar. Procuro reforçar esse objetivo de formação e desenvolvimento contínuo, através da frequência de formações complementares, seminários e presença em feiras e *workshops*, de modo a aprofundar os conhecimentos adquiridos em ambiente académico.

As minhas experiências na Indústria Alimentar permitiram-me adquirir conhecimentos sobre a realidade do dia-a-dia de uma linha produtiva, a coordenação dos processos produtivos e suas respetivas equipas, tendo em conta as suas características, conhecimentos e motivações profissionais. Nas empresas Combisabor e Matos ocorreu a possibilidade de integrar processos de desenvolvimento ou melhoramento de produtos alimentares, podendo intervir em todas as áreas do referido processo, entre elas o estudo de mercado, o processo logístico, a gestão de fornecedores, a definição de processos produtivos e especificações dos produtos finais.

Acompanhar o processo produtivo nestas indústrias permitiu-me também perceber qual a interação de sistema da qualidade ou de segurança alimentar com esse departamento, e com isso adquirir mais conhecimento para o desenvolvimento de sistemas da Qualidade ou de segurança alimentar mais apropriados para cada empresa, de maior facilidade de implementação, compreensão dos colaboradores e respetivo cumprimento.

E é na área de sistemas da qualidade e segurança alimentar que ocorreu a maior incidência do meu trabalho, formação e aquisição de novos conhecimentos após a vida académica. O começo desse processo ocorreu na Qualabe Alimentar onde existiu grande aquisição e aplicação de conhecimentos nesta área, essencialmente sobre a ISO 9001 e sistemas HACCP. Esse conhecimento adveio das ações de formação efetuadas nesse período, do trabalho com diversas empresas certificadas como auditor, da consultoria para implementação desses sistema em clientes da empresa, e nas auditorias a fornecedores de diversos produtos alimentares e não alimentares.

Esse conhecimento pôde ser posto em prática nas empresas seguintes. Na empresa Combisabor houve a oportunidade de criar um sistema de segurança alimentar com base na metodologia HACCP e atravessar pela primeira vez todos os constrangimentos de um processo desses.

Seguir-se-iam a Matos e o Grupo José Avillez, onde também criei de raiz os respetivos Sistemas de Segurança e Qualidade Alimentar, adaptados a cada uma das empresas. Na Matos, o sistema baseado no Codex e na ISO 14000, foi desenhado para responder aos requisitos legais e ao mesmo tempo às exigências dos clientes, especialmente as grandes superfícies, assim como, à especificidade de aquisição de produtos internacionalmente.

Por último, no Grupo José Avillez tive a oportunidade de adaptar os meus conhecimentos a uma área e realidade distinta, um Grupo de Restaurantes altamente mediático, que emprega cerca de 160 colaboradores, no qual se encontra inserido um restaurante com duas estrelas Michelin. Para além de ter criado o Sistema de Segurança Alimentar do Grupo, bem como o seu Manual de Procedimentos, passei a controlar diariamente a sua implementação, desde métodos de confeção, ingredientes, temperaturas e cuidados de higiene nas cozinhas dos vários restaurantes. Esta função implica que tenha contacto com os mais variados departamentos do Grupo, dê formação interna e que me desloque a sete locais distintos (zonas de Lisboa, Cascais e Porto), para assegurar o cumprimento das normas por todos os colaboradores.

Outras competências foram adquiridas ao longo deste percurso, algumas complementares e outras simplesmente novas, tais como no Grupo José Avillez, na definição e análise do *food cost*, competências essas que promoveram o meu conhecimento e crescimento profissional.

Posso assim concluir, que ao longo destes 15 anos de experiência, tenho adquirido competências em gestão da qualidade, implementação de sistemas de qualidade e segurança alimentar, sua monitorização e revisão, desenvolvimento de novos produtos, coordenação de linha produtiva, formação interna e externa, gestão de recursos humanos, auditorias internas e externas, contacto com clientes e fornecedores e análise de *food cost*, competências essas que reforçaram muito a formação académica recebida na Escola Superior Agrária de Santarém.

BIBLIOGRAFIA

AMORIM, J. ; NOVAIS, R., *Guia para controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus*. Lisboa. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, 2003

BAPTISTA, P., *et al.*, *Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar*. Guimarães. Forvisão, 2003

BRANCO, Rui Fazenda, *O Movimento da Qualidade em Portugal*, Porto: Grupo Editorial Vida Económica, 2008.

CODEX ALIMENTARIUS, *General Principles of Food Hygiene, Revisão 2003*, 1969

CODEX ALIMENTARIUS, *Code of Hygienic Practice for Precooked Foods in Mass Catering*, 1993

CODEX ALIMENTARIUS, *Food Hygiene – Basic Texts*, Roma, 2009

FERNANDES, Ercílio ; SILVA, Maria de Fátima ; RAMALHOSA, Elsa, *Sistemas de gestão da segurança alimentar : guia para a sua implementação em unidades de restauração*, Lisboa: Sílabo, 2012.

GARVIN, D., *Gerenciando a Qualidade*. Qualitymark, 1992

LIGHTFOOT, N. F. ; MAIER, E. A., *Análise Microbiológica de Alimentos e Água*, Lisboa: Edição da Fundação Calouste Gulbenkian, 2003.

MILLS, Charles A. *A Auditoria da Qualidade*, São Paulo: MAKRON Books, 1994.

NP EN ISO 9000:2005 – *Sistemas de Gestão da Qualidade – Fundamentos e Vocabulário*

NP EN ISO 9001:2008 – *Sistemas de Gestão da Qualidade – Requisitos*

NP EN ISO 22000:2005 – *Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar – Requisitos*

OLIVEIRA, Santos J., *Química e Qualidade dos Alimentos*, Lisboa: Instituto Nacional do Ambiente, 1991.

PERI, C., *The Universe of Food Quality. Food Quality and Preference*, 2005.

PIRES, A. Ramos, *Qualidade. Sistemas de Gestão da Qualidade*. 3ed. Lisboa: Edições Sílabo, 2004.

SANTOS, Rui Coelho dos; REBELO, Manuel Ferreira. *A qualidade técnicas e ferramentas*. Porto: Porto Editora, 1990.

TRICKER, R., *ISO 9001:2008 for Small Business- 4th Edition*, Elsevier, USA, 2010

VAZ, A., *et al, Introdução ao HACCP*. Associação para a Escola Superior de Biotecnológica da Universidade Católica, 2000

LEGISLAÇÃO

Regulamento (CE) nº854/2004 do Conselho Europeu, de 29 de Abril de 2004

Regulamento (CE) nº853/2004 do Conselho Europeu, de 29 de Abril de 2004

Regulamento (CE) nº852/2004 do Conselho Europeu, de 29 de Abril de 2004

Regulamento (CE) nº 178/2002 de 28 de Janeiro de 2002

Decreto Lei nº67/98, de 18 de Março de 1998

SITES CONSULTADOS (entre Dezembro de 2015 e Fevereiro de 2016)

Consumers expect more food choices but lower quality by 2025, <http://www.ift.org/food-technology/daily-news/2015/october/27/consumers-expect-more-food-choices-but-lower-quality-by-2025.aspx>, consultado em 14 de Dezembro de 2015

DIAS, J. (2008), O controlo da qualidade na indústria alimentar

<http://www.hipersuper.pt/2008/10/17/o-controlo-da-qualidade-na-industria-alimentar/>,

consultado em 14 de Dezembro de 2015

Engenharia

Alimentar,

http://si.esa.ipsantarem.pt/esa_si/cursos_geral.FormView?P_CUR_SIGLA=LEALB1,

consultado em 30 de Novembro de 2015

News 23 de Setembro de 2015, <http://www.traceone.com/en/news/consumers-buy-private-brands-but-concerns-in-food-quality-and-safety-point-to-need-for-greater-transparency/>, consultado em 2 de Janeiro de 2016

<http://www.tecnoalimentar.pt/noticias/como-ve-o-consumidor-a-qualidade-alimentar>

consultado em 2 de Fevereiro de 2016

<http://www.codexalimentarius.org/>, diversos separadores consultados no site em 01 de Dezembro de 2015

<http://www.segurancalimentar.com/>, diversos separadores consultados no site em 12 de Dezembro de 2015

<http://www.bonduelle.com/fr/international/portugal.html>, página inicial consultada em 22 de Dezembro de 2015

<http://www.asae.pt/>, diversos separadores consultados no site em 17 de Dezembro de 2015

<http://www1.ipg.pt/PT/Pages/Homepage.aspx> , diversos separadores consultados no site em 01 de Janeiro de 2016

<http://www.foodnavigator-usa.com>, diversos separadores consultados no site em 03 de Janeiro de 2016

ANEXOS



Ministério da Ciência e do Ensino Superior
INSTITUTO POLITÉCNICO DE SANTARÉM

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM

Telefone: 243307300 • Telefax: 243307301 • e-mail: cd@esa-santarem.pt
Quinta do Galinheiro • Apartado 310 • 2001-904 SANTARÉM

CERTIFICADO

----- António Oliveira Louro Almeirão, Secretário da ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM, dando cumprimento ao despacho exarado no requerimento arquivado nestes Serviços, certifica que **Ricardo José da Silva Torrão Gamita Pereira**, portador do Bilhete de Identidade nº10998314, emitido a 9 de Abril de 1997 em Lisboa, natural do Concelho de Vila Franca de Xira, do Distrito de Lisboa, filho de José António Gamita Pereira e de Graça Maria da Silva Torrão Gamita Pereira, concluiu nesta Escola o Curso de Bacharelato em Engenharia Agro-Alimentar, opção Tecnologia dos Produtos Hortofrutícolas, no dia 18 de Janeiro de 2000, com a classificação final de 13 (Treze valores), tendo obtido aprovação nas disciplinas que abaixo se mencionam e com as seguintes classificações: -----

Disciplina	Duração	Tipo Discip.	Nota		Data
1º Ano					
Inglês	A	Equivalência com Nota	18	Dezoito Valores	04-07-1997
Introdução às Actividades Curriculares	S1	Equivalência com Nota	13	Treze Valores	25-03-1997
Física Aplicada	S1	Equivalência com Nota	15	Quinze Valores	24-02-1997
Matemática	S1	Equivalência com Nota	11	Onze Valores	14-03-1997
Bioquímica	S1	Equivalência com Nota	12	Doze Valores	13-02-1997
Química	S1	Equivalência com Nota	10	Dez Valores	21-02-1997
Biologia	S1	Equivalência com Nota	10	Dez Valores	12-03-1997
Processos Unitários	S2	Equivalência com Nota	13	Treze Valores	25-07-1997
Estatística	S2	Equivalência com Nota	13	Treze Valores	12-09-1997
Bromatologia	S2	Normal	12	Doze Valores	16-07-1998
Microbiologia Geral	S2	Equivalência com Nota	11	Onze Valores	21-07-1997
Economia	S2	Equivalência com Nota	11	Onze Valores	08-09-1997
Informática	S2	Equivalência com Nota	16	Dezasseis Valores	08-07-1997
2º Ano					
Processamento Geral dos Alimentos I	S1	Normal	14	Catorze Valores	09-02-1998

Microbiologia Aplicada e Higiene dos Alimentos I	S1	Normal	12	Doze Valores	28-02-1998
Tecnologia dos Produtos Agrícolas I	S1	Normal	12	Doze Valores	01-03-1999
Tecnologia dos Produtos Animais I	S1	Normal	11	Onze Valores	10-02-1998
Gestão Industrial I	S1	Normal	14	Catorze Valores	12-02-1998
Informática Aplicada I	S1	Normal	18	Dezoito Valores	12-02-1998
Processamento Geral dos Alimentos II	S2	Normal	11	Onze Valores	08-07-1999
Microbiologia Aplicada e Higiene dos Alimentos II	S2	Normal	12	Doze Valores	17-07-1998
Tecnologia dos Produtos Agrícolas II	S2	Normal	10	Dez Valores	02-09-1998
Tecnologia dos Produtos Animais II	S2	Normal	14	Catorze Valores	12-07-1999
Gestão Industrial II	S2	Normal	11	Onze Valores	24-07-1998
Informática Aplicada II	S2	Normal	16	Dezasseis Valores	21-07-1998
3º Ano					
Gestão da Qualidade	S1	Normal	10	Dez Valores	19-02-1999
Gestão Industrial III	S1	Normal	14	Catorze Valores	11-02-1999
Mesologia e Solos	S1	Normal	14	Catorze Valores	19-02-1999
Hortofruticultura	S1	Normal	13	Treze Valores	09-02-1999
Tecnologia das Hortofrutícolas	S1	Normal	10	Dez Valores	17-02-1999
Estágio I	S1	Normal	15	Quinze Valores	18-03-1999
Instalações e Equipamentos	S2	Normal	11	Onze Valores	13-07-1999
Estágio II	S2	Normal	16	Dezasseis Valores	29-11-1999
Trabalho de Fim de Curso	A	Normal	16	Dezasseis Valores	18-01-2000

----- Requereu o respectivo Diploma em 5 de Dezembro de 2001.-----

----- O presente certificado é assinado e autenticado com o selo branco em uso nesta Escola. -----

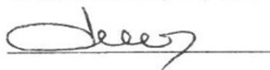
Escola Superior Agrária de Santarém, 9 de Setembro de 2005

O Secretário



(Mestre, António Oliveira Louro Alencar)

Conferi em 09/09/2005



Emolumentos: € 10,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO POLITÉCNICO DE SANTARÉM

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM

CERTIFICADO

----- António Oliveira Louro Almeirão, Secretário da ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM, dando cumprimento ao despacho exarado no requerimento arquivado nestes Serviços, certifica que **Ricardo José da Silva Torrão Gamita Pereira**, portador do Bilhete de Identidade nº10998314, emitido a 9 de Abril de 1997 em Lisboa, natural de do Concelho de Vila Franca de Xira, do Distrito de Lisboa, filho de José António Gamita Pereira e de Graça Maria da Silva Torrão Gamita Pereira, concluiu nesta Escola o 1º ciclo do Curso de Licenciatura Bietápica em **Engenharia Agro-Alimentar**, opção **Tecnologia dos Produtos Hortofrutícolas**, no dia 18 de Janeiro de 2000, com a classificação final de **13 (Treze valores)**, tendo obtido aprovação nas disciplinas que abaixo se mencionam e com as seguintes classificações: -----

Disciplina	Duração	Tipo Discip.	Nota		Data
1º Ano					
Inglês	A	Equivalência com Nota	18	Dezoito Valores	04-07-1997
Introdução às Actividades Curriculares	S1	Equivalência com Nota	13	Treze Valores	25-03-1997
Física Aplicada	S1	Equivalência com Nota	15	Quinze Valores	24-02-1997
Matemática	S1	Equivalência com Nota	11	Onze Valores	14-03-1997
Bioquímica	S1	Equivalência com Nota	12	Doze Valores	13-02-1997
Química	S1	Equivalência com Nota	10	Dez Valores	21-02-1997
Biologia	S1	Equivalência com Nota	10	Dez Valores	12-03-1997
Processos Unitários	S2	Equivalência com Nota	13	Treze Valores	25-07-1997
Estatística	S2	Equivalência com Nota	13	Treze Valores	12-09-1997
Bromatologia	S2	Normal	12	Doze Valores	16-07-1998
Microbiologia Geral	S2	Equivalência com Nota	11	Onze Valores	21-07-1997
Economia	S2	Equivalência com Nota	11	Onze Valores	08-09-1997
Informática	S2	Equivalência com Nota	16	Dezasseis Valores	08-07-1997

2º Ano					
Processamento Geral dos Alimentos I	S1	Normal	14	Catorze Valores	09-02-1998
Microbiologia Aplicada e Higiene dos Alimentos I	S1	Normal	12	Doze Valores	28-02-1998
Tecnologia dos Produtos Agrícolas I	S1	Normal	12	Doze Valores	01-03-1999
Tecnologia dos Produtos Animais I	S1	Normal	11	Onze Valores	10-02-1998
Gestão Industrial I	S1	Normal	14	Catorze Valores	12-02-1998
Informática Aplicada I	S1	Normal	18	Dezoito Valores	12-02-1998
Processamento Geral dos Alimentos II	S2	Normal	11	Onze Valores	08-07-1999
Microbiologia Aplicada e Higiene dos Alimentos II	S2	Normal	12	Doze Valores	17-07-1998
Tecnologia dos Produtos Agrícolas II	S2	Normal	10	Dez Valores	02-09-1998
Tecnologia dos Produtos Animais II	S2	Normal	14	Catorze Valores	12-07-1999
Gestão Industrial II	S2	Normal	11	Onze Valores	24-07-1998
Informática Aplicada II	S2	Normal	16	Dezasseis Valores	21-07-1998
3º Ano					
Gestão da Qualidade	S1	Normal	10	Dez Valores	19-02-1999
Gestão Industrial III	S1	Normal	14	Catorze Valores	11-02-1999
Mesologia e Solos	S1	Normal	14	Catorze Valores	19-02-1999
Hortofrutícola	S1	Normal	13	Treze Valores	09-02-1999
Tecnologia das Hortofrutícolas	S1	Normal	10	Dez Valores	17-02-1999
Estágio I	S1	Normal	15	Quinze Valores	18-03-1999
Instalações e Equipamentos	S2	Normal	11	Onze Valores	13-07-1999
Estágio II	S2	Normal	16	Dezasseis Valores	29-11-1999
Trabalho de Fim de Curso	A	Normal	16	Dezasseis Valores	18-01-2000

----- Requeceu o respectivo Diploma em 5 de Dezembro de 2001. -----

----- O presente certificado é assinado e autenticado com o selo branco em uso nesta Escola. -----

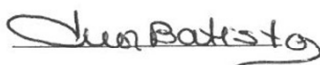
Escola Superior Agrária de Santarém, 5 de Dezembro de 2001

O Secretário



(Lic. António Oliveira Louro Almeirão)

Conferi em 05/12/2001



Emolumentos: 1.750\$00
€ 8,73

CERTIDÃO

Ana Isabel Abrantes Coutinho Lopes Baptista, Coordenadora Técnica dos Serviços Académicos da ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM, dando cumprimento ao despacho exarado no requerimento arquivado nestes Serviços, certifica que **Ricardo José da Silva Torrão Gamita Pereira**, portador do documento de identificação nº10998314, natural do Concelho de Vila Franca de Xira, Distrito de Lisboa, filho de José António Gamita Pereira e de Graça Maria da Silva Torrão Gamita Pereira, concluiu nesta Escola o 2º ciclo do Curso bietápico de Licenciatura em **Engenharia Alimentar**, ramo **Qualidade Alimentar**, no dia 10 de Janeiro de 2008, com a classificação final de **13 (Treze valores)**, tendo obtido aprovação nas disciplinas que abaixo se mencionam e com as seguintes classificações: -----

Disciplina	Duração	Tipo Disciplina	Nota	Data	
4º Ano					
Física Aplicada II	S1	Normal	13	Treze Valores	09-07-2001
Análise Química de Alimentos I	S1	Normal	15	Quinze Valores	06-02-2007
Análise Microbiológica de Alimentos I	S1	Normal	11	Onze Valores	08-09-2000
Controlo da Qualidade I	S1	Normal	16	Dezasseis Valores	17-07-2000
Matemática Aplicada	S1	Normal	11	Onze Valores	05-09-2003
Instalações e Equipamentos Laboratoriais I	S1	Normal	14	Catorze Valores	04-07-2001
Nutrição e Alimentação	S1	Normal	10	Dez Valores	06-07-2002
Reologia Alimentar I	S2	Normal	10	Dez Valores	09-03-2004
Análise Química de Alimentos II	S2	Normal	10	Dez Valores	26-07-2005
Análise Microbiológica de Alimentos II	S2	Normal	12	Doze Valores	04-07-2006
Controlo da Qualidade II	S2	Normal	11	Onze Valores	21-02-2002
Análise e Tratamento de Águas	S2	Normal	15	Quinze Valores	28-06-2005
Instalações e Equipamentos Laboratoriais II	S2	Normal	17	Dezassete Valores	01-02-2002
Embalagem	S2	Normal	11	Onze Valores	05-02-2002
5º Ano					
Análise Química de Alimentos III	S1	Normal	12	Doze Valores	20-02-2006
Análise Microbiológica de Alimentos III	S1	Normal	15	Quinze Valores	30-01-2006
Gestão de Laboratórios	S1	Normal	10	Dez Valores	13-07-2004
Reologia Alimentar II	S1	Normal	10	Dez Valores	10-03-2005
Qualidade e Ambiente	S1	Normal	14	Catorze Valores	25-01-2006
Seminário	S1	Normal	17	Dezassete Valores	02-02-2005
Desenvolvimento Experimental	S2	Normal	17	Dezassete Valores	14-11-2007
Estágio III	S2	Normal	15	Quinze Valores	10-01-2008

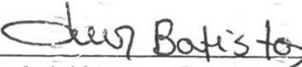
----- Mais se certifica que a **média final do grau de Licenciado é de 13 (Treze valores)**. -----

----- Requereu o respectivo Diploma em 20 de Junho de 2013. -----

-----O presente certificado é assinado e autenticado com o selo branco em uso nesta
Escola. -----

Escola Superior Agrária de Santarém, 24 de Junho de 2013

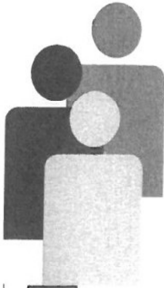
A Coordenadora Técnica



Ana Isabel Abrantes Coutinho Lopes Baptista

Emolumentos: € 47,00

EA



Certificado de Qualificações

Certifica-se que

Ricardo José da Silva Torrão Gamita Pereira

Natural de Vila Franca de Xira

Nascido (a) em 28/04/1977

Titular do Cartão de Cidadão n.º 10998314

Emitido por Republica Portuguesa em --/--/---, válido até 08/08/2013

Obteve certificação nas seguintes unidades:

Componente	Código	Unidades de Competência/Unidades de Formação Curta Duração
Formação de Base		

	Código	Unidades de Formação Curta Duração
	3308	Cuidados Básicos de Saúde (25H)
Formação tecnológica		



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

Formação prática	
	Total de horas

Tendo concluído em na o (1º, 2º ou 3º ciclo de ensino básico/secundário),
 com o curso²

(designação do curso)

Correspondente à saída profissional² n.º e ao nível de qualificação 2, de acordo com o
Catálogo Nacional de Qualificações.

Santarém, 25 de Fevereiro de 2010

O responsável pela **MPV Consultores**
MPV - Consultores, Lda
A Gerência



Certificado n.º 8/2010

¹ A indicação da conclusão de um determinado nível de escolaridade só deve constar do certificado emitido no caso de conclusão do respectivo nível de escolaridade.

² A designação do curso e a designação da saída profissional, só devem constar do certificado emitido no caso da conclusão de um curso EFA de dupla certificação ou quando, a título excepcional, seja realizada a componente de formação tecnológica e prática em contexto de trabalho, quando exigida, por o adulto já ser detentor do 3º ciclo do ensino básico ou do nível secundário.

CERTIFICADO DE FREQUÊNCIA DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

(Decreto Regulamentar n.º35/2002)



Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho, S. A.

Certifica-se que **RICARDO JOSE SILVA TORRAO GAMITA PEREIRA**, natural de xxxx, nascido(a) a 28-04-1977, nacionalidade Português, sexo Masculino, portador(a) do documento de identificação Bilhete de Identidade n.º 10998314, emitido por Arquivo de Identificação de LISBOA em 09-04-1997 frequentou a 15 de Outubro de 2007, com a duração total de 8 Horas, o Curso de Formação Profissional:

“SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO”

Carnaxide, 11 de Dezembro de 2007

O Responsável pela Entidade Formadora



João Vilarinho Santos
Administrador Delegado

Certificado N.º989/2007

Rua da Garagem, 1, 4º Piso / 2790-078 Carnaxide • NIPC: 502 768 118
Telef. 218 823 600 • Fax. 218 823 599 • Email: geral@sagies.pt • Site: www.sagies.pt

Modalidade de Formação: Reciclagem, Actualização, Aperfeiçoamento

Área de Formação: 862 – Segurança e Higiene no Trabalho

Plano Curricular:

Designação das Unidades Temáticas	Horas
<ul style="list-style-type: none">• Enquadramento legislativo da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho;• Deveres e obrigações do empregador e dos trabalhadores;• Caracterização das actividades desenvolvidas nas Portagens;• Estatísticas dos acidentes de trabalho em Portugal e na Brisa;• Caracterização dos acidentes de trabalho nas Portagens;• Análise de acidentes “típicos” das portagens;• Riscos específicos da actividade:<ul style="list-style-type: none">○ Riscos de natureza ergonómica○ Organização do posto de trabalho e principais constrangimentos○ Riscos físicos○ Atravessamentos das barreiras de portagem○ Equipamentos de Protecção Individual○ Riscos Químicos○ Risco de incêndio○ Evacuação em situação de emergência	8

Observações: O curso não prevê nenhum processo de avaliação.

Outras:



ASSOCIAÇÃO INDUSTRIAL PORTUGUESA
CCI - CÂMARA DE COMÉRCIO E INDÚSTRIA

NIF: 500.032.315
Praça das Indústrias, Apartado 3200, E.C. Junqueira 1301-965 Lisboa

CERTIFICADO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

(Decreto-Lei n.º 95/92, de 23 de Maio e Decreto Regulamentar n.º 69/94, de 26 de Novembro)

Certifica-se que **RICARDO JOSÉ DA SILVA TORRÃO GAMITA PEREIRA**, natural de Vila Franca de Xira, nascido a 1977-04-28, nacionalidade Portuguesa, sexo masculino, portador do documento de identificação B.I. n.º 10998314, emitido pelo Arq. de Lisboa, em 2002-06-11, concluiu com aproveitamento, em 2003-05-07, o Curso de Formação Profissional

“FORMAÇÃO PEDAGÓGICA INICIAL DE FORMADORES”

(Homologação n.º EDF/564/03/DL)

que decorreu de 2003-03-10 a 2003-05-07 com a duração de 96 horas, tendo obtido a classificação final de Quatro numa escala de Um a Cinco.

Lisboa, 07 de Maio de 2003

□ DIRECTOR

Certificado N.º 998/2003
Entidade Formadora acreditada pelo MINISTÉRIO DE SEGURANÇA SOCIAL E DO TRABALHO/ INOFOR (nos termos da Portaria n.º 782/97 de 29 de Agosto)

MODALIDADE DE FORMAÇÃO: Formação Inicial

ÁREA DE FORMAÇÃO: Formação de Professores e Formadores (Cód. nº 141)

COMPETÊNCIAS ADQUIRIDAS: Preparação, desenvolvimento e avaliação de acções de formação.

PLANO CURRICULAR:

	Horas
Apresentação e Acolhimento	3
Perfil do Formador e Contextualização da Formação	3
Factores e Processos da Aprendizagem	4.5
Comunicação e Relação Pedagógica - Animação de Grupos	6
Técnicas de Expressividade	6
Métodos e Técnicas Pedagógicas	12
Objectivos Pedagógicos	6
Avaliação da Aprendizagem; Acompanhamento e Avaliação da Formação	6
Recursos Didácticos e Novas Tecnologias	9
Planificação da Formação	1.5
Plano de Sessão	6
Proposta de Intervenção Pedagógica (PIP)	6
Simulações Pedagógicas (Inicial e Final)	27
	96 horas

OBSERVAÇÕES:

OUTRAS:



**BUREAU
VERITAS**

CERTIFICADO

RICARDO JOSÉ TORRÃO PEREIRA

Participou e ficou aprovado no exame do Curso de Formação ministrado pelo Bureau Veritas sob o tema abaixo:

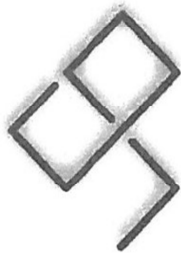
“Auditorias Internas da Qualidade”

A formação decorreu nos dias 5, 12 e 26 de Março; 2 e 9 de Abril de 2001, sob a orientação da Eng^a Maria João Pinheiro, com a duração total de 35 horas.

Lisboa, 18 de Abril de 2001


A Formadora Responsável
(MARIA JOÃO PINHEIRO)


A Coordenadora da Área da Formação
(ANDRÉIA NOVAIS)



GLOBAL SCORE
CONSULTORES, LDA.

CERTIFICADO

Ricardo Torrão

Certificamos a participação no Curso de Formação ministrado pela Global Score - Consultores sob o seguinte tema:

Sistemas de Gestão da Qualidade

A Acção de Formação decorreu na Qualabe nos dias 20, 22 e 27 de Novembro e 10 e 11 de Dezembro 2001, com a duração total de 24 horas.

Lisboa, 14 de Fevereiro de 2002

GLOBAL SCORE - Consultores, Lda.

A Direcção

CERT.GS Nº 4/2002

GRUPO

JOSÉ AVILLENZ

DECLARAÇÃO

Grupo José Avillez, sociedade por quotas com sede em Lisboa, pessoa colectiva 509311865, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Cascais, sob o nº509311865, vem declarar para os devidos efeitos que Ricardo José da Silva Torrão Gamita Pereira, residente no Parque Residencial do Cabo Lº 27 2º Esq., 2600-256 Vila Franca Xira, contribuinte fiscal nº 212264761, presta serviços na sede da entidade empregadora, no período de 03 de Fevereiro de 2014 até a presente data,

Lisboa, 29 de Janeiro de 2016

Grupo José Avillez, Lda.

NIF: 509 311 865

Rua Vitor Cordon, 37, R/C

1200-482 Lisboa

Paulo Gonçalves Salvador
Gerente





QUALABE ALIMENTAR, Lda
Estrada do Pau Queimado, 622
2870-100 Afonsoeiro

Dias Processados: 22
Funcionário: 009 Ricardo José S.T.G.Pereira
Nº Contribuinte: 212264761
Seg. Social de: CRSS Setúbal
Nº Beneficiário: 133415294

RECIBO DE VENCIMENTO

DUPLICADO

Ano: 2005
Mês: Outubro

Companhia Seguros Global Ap.203053877 31-10-2005

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	REMUNERAÇÕES		DESCONTOS	
		Escudos	Euros	Escudos	Euros
001	Ajudas de Custo				
002	Vencimento	190.457	950,00	19.998	99,75
001	IRS			20.950	104,50
002	Segurança Social				
TOTAIS		190.457	950,00	40.948	204,25

I.R.S.	BASE INCIDÊNCIA	SEG.SOCIAL
		950,00

LÍQUIDO A RECEBER	
PTE	EUR
149.509	745,75

Assinatura: _____

2

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABALHO A TERMO CERTO

Entre

JA COOKING, LD^a, com sede em Av. Pedro Alvares Cabral, n.º 631, 2750-184 Cascais, pessoa colectiva n.º 509 311 865, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Cascais, sob o n.º 509 311 865 representada neste acto pelo seu gerente, Sr. Paulo Gonçalves Salvador, adiante designada como 1.ª Outorgante,

E

RICARDO JOSÉ DA SILVA TORRÃO GAMITA PEREIRA solteiro, residente no Parque Residencial do Cabo, Lote 27 2.º Esquerdo, Vila Franca de Xira, Cartão Cidadão n.º 10998314, contribuinte n.º 212264761, adiante designado como 2.º Outorgante, é, livremente e de boa fé, celebrado o presente contrato individual de trabalho a termo certo, o qual se regerá pelo disposto nas cláusulas seguintes:

1.ª

1. O 2.º Outorgante é admitido ao serviço da 1.ª para desempenhar com lealdade, zelo, diligência, assiduidade e pontualidade, as funções correspondentes à categoria profissional de Técnico Higiene e Segurança Alimentar cabendo-lhe, designadamente, as funções de Técnico Higiene e Segurança Alimentar.
2. Compete ainda ao 2.º Outorgante o desempenho das funções afins ou funcionalmente ligadas às da actividade para que foi contratado, para as quais tenha qualificação profissional adequada e que não impliquem desvalorização profissional.

2.ª

1. O 2.º Outorgante desempenhará as suas funções nas instalações onde funcionam os serviços administrativos e comerciais da 1.ª Outorgante na Rua Vítor Cordon, n.º37, R/C, 1200-482 LISBOA, fazendo as deslocações de serviço impostas pelas conveniências da actividade da Empresa.
2. O 2.º Outorgante aceita desde já as transferências de local de trabalho que lhe forem determinadas por conveniência da actividade da 1.ª Outorgante.

3.ª

1. O 2.º Outorgante prestará o seu trabalho em regime de tempo Integral, com um período normal de trabalho semanal de 40 horas e um período normal de trabalho diário de 8 horas, cumprindo o horário de trabalho que lhe for determinado pela 1.ª Outorgante.
2. O 2.º Outorgante dá, desde já, o seu acordo a que o seu período normal de trabalho venha a ser definido em termos médios, podendo ser aumentado até às 10 horas diárias e 50 semanais, num período de referência de 4 meses, em regime de

adaptabilidade, nos termos e nas condições previstas nos arts. 205º do Código do Trabalho, se a 1ª Outorgante nesse regime vir conveniência.

4ª

1. Como contrapartida da actividade profissional que se compromete a prestar nos termos deste contrato, o 2º Outorgante auferirá a retribuição base mensal ilíquida de € 700,00 (setecentos euros), por cada dia de prestação efetiva de trabalho pagos através de cartão refeição.

5ª

1. O presente contrato tem início no dia 03/02/2014 e termo no dia 03/08/2014.
2. Estando sujeito a período experimental, durante os primeiros 30 dias de execução do presente contrato qualquer das partes pode denunciá-lo sem aviso prévio nem necessidade de invocação de justa causa, não havendo lugar, a qualquer indemnização.

6ª

O presente contrato tem o seu fundamento na alínea a) do nº 4, do artº. 140º do Código do Trabalho, pois que o 2º Outorgante é contratado para exercer as funções no âmbito do lançamento da actividade da 1ª Outorgante, de duração ainda incerta, para cuja fase inicial de experiência e de organização do negócio (que se julga não vir a ultrapassar o período de 6 meses), se torna necessário o recurso à mão de obra do 2º Outorgante.

7ª

1. O 2º Outorgante tem direito ao gozo de um período de 22 dias úteis de férias, nos termos e condições previstas nos arts. 237º e seguintes do Código do Trabalho, o qual se vence no dia 1 de Janeiro de cada ano e reporta-se ao trabalho prestado no ano civil anterior.
2. No ano da contratação, o 2º Outorgante tem direito a férias nos termos definidos nas citadas disposições legais.

8ª

1. O contrato de trabalho caduca no termo do prazo estipulado desde que o 1º Outorgante ou a 2ª Outorgante comunique, respectivamente, 15 ou 8 dias antes de o prazo expirar, por forma escrita, a vontade de o cessar.
2. A falta da comunicação referida no número anterior implica a renovação do contrato por igual período de tempo.
3. A caducidade do contrato de trabalho por iniciativa do 1º Outorgante confere ao trabalhador o direito a uma compensação a calcular nos termos das disposições legais em vigor à data da cessação do contrato.

9ª

A suspensão do presente contrato por impedimento do 2º Outorgante não impede a sua caducidade no termo do prazo acordado.

10ª

- 27
1. Quando o 2º Outorgante pretenda desvincular-se antes do decurso do prazo acordado deve avisar a 1ª Outorgante com a antecedência mínima de 30 dias, se o contrato tiver duração igual ou superior a seis meses, ou de 15 dias, se for de duração inferior.
 2. Se o 2º Outorgante não cumprir, total ou parcialmente, o prazo de aviso prévio, pagará à 1ª Outorgante, a título de indemnização, o valor da retribuição base correspondente ao período de antecedência em falta, sem prejuízo da responsabilidade civil pelos danos eventualmente causados em virtude da inobservância do prazo de aviso prévio ou emergentes da violação de obrigações assumidas em pacto de permanência.

11ª

1. O 2º Outorgante deve manter, junto dos serviços administrativos da 1ª Outorgante, informação devidamente actualizada quanto ao endereço da sua residência, bem como informá-la, por escrito, sobre todas as alterações relevantes para a prestação da actividade laboral, nos trinta dias subsequentes à data em que essas alterações produzem efeitos.
2. O 2º Outorgante obriga-se a apresentar à 1ª Outorgante o documento comprovativo da justificação de eventuais ausências ao trabalho, no prazo de 3 dias, desde o primeiro dia de ausência, ou do seu regresso, caso aquela apresentação seja manifestamente impossível durante o período de ausência.
3. O incumprimento da obrigação estabelecida no número anterior torna a ausência do 2º Outorgante injustificada.

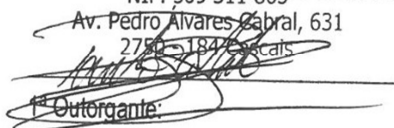
12ª

O 2º Outorgante aceita ser admitido ao serviço da 1ª nas condições estabelecidas no presente contrato, obrigando-se, designadamente, a prestar o serviço para que foi contratado ou outros, dentro das suas aptidões e competência, no interesse e sob direcção da 1ª Outorgante, bem como a prestigiá-la, a cumprir as normas que regem o contrato de trabalho, os regulamentos e determinações de serviço interno da sua entidade empregadora, a guardar sigilo em relação aos factos de que tenha conhecimento no exercício das suas funções, bem como a comunicar à 1ª Outorgante quaisquer actividades de âmbito profissional, remuneradas ou não, que exerça ou pretenda vir a exercer.

Feito em duplicado e por estar conforme, vai o presente contrato ser assinado por ambos os Outorgantes.

JA Cooking Lda
Celebrado em Lisboa, ao dia 03 de Fevereiro de 2014.

NIF: 509 511 889
Av. Pedro Álvares Cabral, 631
2750-184 Cascais


1ª Outorgante:


2º Outorgante



MATOS- INDÚSTRIA E COMÉRCIO ALIMENTAR, LDA.

DECLARAÇÃO

A Firma MATOS - INDÚSTRIA E COMÉRCIO ALIMENTAR, LDA., com sede na Rua António Pedro de Carvalho nº10-3ºEsq. 1885-004 Moscavide, com o nº contribuinte 502 334 827, declara para os devidos efeitos que **Ricardo José Silva Torrão Gamita Pereira**, contribuinte fiscal nº 212264761 é quadro efetivo desta empresa, exercendo a sua atividade profissional de Engenheiro Qualidade Alimentar na nossa empresa sita na Zona Industrial da Murteira, lote 21 Samora Correia,

Por ser verdade e nos ter sido pedido, se passa a presente declaração que vai ser assinada e carimbada.

Samora Correia, 29 de Julho de 2016

MATOS - Indústria e Comércio Alimentar, Lda.

Gerência,

CONTRATO DE TRABALHO A TERMO CERTO

MATOS – INDÚSTRIA E COMÉRCIO ALIMENTAR, LDA., com sede na Rua António Pedro de Carvalho, nº10-3ºEsq. 1885-004 Moscavide, pessoa colectiva nº 502 334 827, matriculada na conservatória do registo comercial de Loures, sob o nº 07974/900615, representada pelo sócio – gerente Paulino de Matos Luís.

E Ricardo José da Silva Torrão Gamita Pereira, solteiro, nascido em 28/04/1977, contribuinte fiscal nº 212264761, portadora do Bilhete de Identidade nº 10998314/9 e residente na Urbanização Arneiro dos Pilares, Lote 13-2ºdtº, 2135-Samora Correia, adiante denominado como segundo outorgante.

É celebrado o presente contrato de trabalho a **Termo Certo**, regido pela legislação geral aplicável, de acordo com as seguintes cláusulas:

1º

O segundo outorgante obriga-se a trabalhar na sede do primeiro outorgante situada na Zona Industrial da Murteira Lote 21 em Samora Correia, das **13horas às 17horas**, com descanso semanal ao sábado e domingo, com categoria profissional de **Engenheiro Qualidade Alimentar.**, podendo ainda desempenhar outras funções desde que compatíveis com o seu estatuto, ficando, assim, e no desempenho das tarefas que lhe foram conferidas, sob a autoridade e direcção do primeiro outorgante

2º

O primeiro outorgante pagará ao segundo a retribuição ilíquida de **500€** mensais.

E subsídio de refeição de **3.45€** por dia.

E subsídio de deslocação de **86€** mensais.

3º

O segundo outorgante deve comparecer ao serviço com assiduidade e realizar o trabalho com zelo e diligência, visando a melhoria da produtividade da empresa guardar lealdade à entidade empregadora e cumprir as demais obrigações decorrentes do contrato e das normas que o regem.

4º

O presente contrato é celebrado pelo prazo de seis meses, com início a 01/06/2008 e fim a 01/12/2008, com um período experimental de 30 dias.

5º

O presente contrato é celebrado pelo prazo estabelecido na cláusula 4ª, ao abrigo da alínea e do nº2, do art.129 da Lei 99/2003 de 27.08.

6º

O 2º outorgante prestará o seu trabalho na **Zona Industrial da Murteira lote 21 Samora Correia**, ou em qualquer outro lugar que resulte da transferência prevista na cláusula seguinte.

7º

O 2º outorgante assume, desde já, o compromisso de se deslocar ou aceitar ser transferido, desde que tal mudança seja necessária ao exercício da actividade da 1ª outorgante.

8º

A duração das férias e os subsídios de férias e Natal são definidos e regulados pelas normas aplicáveis ao caso concreto, nos termos da Lei 99/2003 de 27/08.

9º

O presente contrato considera-se automaticamente renovado, com o limite de duas renovações, desde que qualquer das partes o não denuncie, por escrito, com a antecedência mínima de 8 dias do termo de cada um dos períodos.

10º

Podem, no entanto, dentro dos condicionalismos previstos na última parte da cláusula anterior, serem estabelecidas renovações da duração diferente do período inicial, nos termos do nº3, do art.139º, da Lei 99/2003.

11º

A cessação do presente contrato é feita nos termos do art. 388º, nº1, da Lei 99/2003, caducando o mesmo mediante comunicação escrita até 15 dias antes do fim do prazo, sendo da iniciativa do 1º outorgante, ou 8 dias sendo da iniciativa do 2º outorgante.

12º

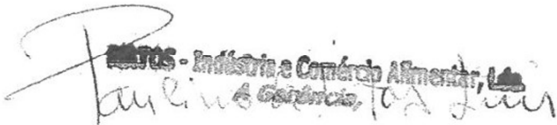
Na vigência do presente contrato e nos cinco anos posteriores à sua cessação, O 2º outorgante não poderá negociar por conta própria ou alheia em concorrência com a entidade patronal, nem divulgando informações referentes à sua organização, métodos de produção, características técnicas, negócios, etc....

13º

A não correspondência com a situação real ou a falsidade das habilitações e/ou experiência profissional declaradas pelo 2º outorgante que levam à atribuição de funções e determinação da categoria profissional explicitadas no presente contrato, conferem à 1ª outorgante o direito a fazer cessar o presente contrato de trabalho.

Samora Correia 1 de Junho de 08

O Primeiro Outorgante


Paulino da Silva
LACTOS - Indústria e Comércio Alimentar, Lda
e Comércio

O Segundo Outorgante


Ricardo Saraiva

CONTRATO DE TRABALHO A TERMO CERTO

Entre:

HORTICENOURAS – SOCIEDADE DE PRODUTOS AGRÍCOLAS, LDA, pessoa colectiva número 502 814 551, com sede social no Pinhal do Duque, Porto Alto, Samora Correia, adiante designada como Primeira Outorgante,

E:

Ricardo José da Silva Torrão Gamita Pereira, titular do Bilhete de Identidade n.º 10998314 9 Contribuinte Fiscal N.º 212 264 761, residente no Parque Residencial do Cabo, Lote 27 2º Esq. Povos, 2600 Vila Franca de Xira, e adiante designado como Segunda Outorgante, é celebrado, livremente e de boa fé, o presente contrato de Trabalho a Termo Certo, que se regerá pelas cláusulas seguintes:

1ª

Categoria Profissional

A Primeira Outorgante admite, nesta data, ao seu serviço a Segunda Outorgante, para exercer sob a sua autoridade e direcção, as funções inerentes à categoria profissional de **Engenheiro Qualidade Alimentar**.

A segunda Outorgante dá desde já o seu acordo ao desempenho temporário de tarefas não compreendidas no objecto do presente contrato, desde que tal se afigure imprescindível ao desenvolvimento da actividade da Primeira Outorgante, por tal facto, não se verifique diminuição de retribuição, nem alteração substancial da sua posição como trabalhadora.

2ª

Termo

O presente contrato é celebrado pelo período de 6 (Seis) meses, com início na presente data, e cessando os seus efeitos em **31 de Dezembro de 2006**.

Primeiro: O presente contrato renovar-se-á por novos períodos de 6 e 12 meses respectivamente se a Primeira Outorgante não comunicar à Segunda Outorgante por escrito, até oito dias antes do termo inicial ou do termo de cada renovação, a vontade de não o renovar.

Segundo: O presente contrato é celebrado nos termos da previsão das alíneas f) do n.º 2 do art.º 129 de Código de Trabalho aprovado pela lei 99/2003 de 27 de Agosto.

3^a

Período Experimental

Durante os primeiros 30 dias de execução do presente contrato, pode qualquer das partes rescindir do mesmo sem aviso prévio ou invocação de justa causa, não havendo, por esse facto, direito a qualquer indemnização.

4^a

Local de Trabalho

A Segunda Outorgante obriga-se a desempenhar tais funções nas instalações da Primeira Outorgante, e ainda nos locais onde a mesma tenha trabalhos a efectuar para os quais determine a sua intervenção,

Único: A Segunda Outorgante assume desde já o compromisso de se deslocar, no território nacional, desde que tal deslocação seja necessária ao exercício da actividade da Primeira Outorgante.

5^a

Remuneração

A Primeira Outorgante pagará à Segunda Outorgante, o vencimento mensal de €800; sobre o qual incidirão os descontos legais.

6^a

Horário de Trabalho

A Segunda Outorgante obriga-se a cumprir o horário de trabalho em vigor na empresa.

7^a

Obrigação de Não Concorrência

1. A Segunda Outorgante obriga-se a não praticar actos que possam prejudicar interesses da Primeira Outorgante, nomeadamente:
 - a) O exercício de quaisquer actividades concorrenciais com as desenvolvidas por esta última, quer o faça por conta própria, quer por interposta entidade, quer mesmo no interesse alheio, mesmo fora do seu local e para além de seu horário de trabalho;

- b) A angariação de negócios ou serviço para terceiros.
2. A violação do disposto na cláusula anterior, confere à Primeira Outorgante o direito de resolver o presente contrato, promovendo o despedimento com justa causa da Segunda Outorgante.

Feito em duplicado ao 01 de Julho de 2006

PRIMEIRA OUTORGANTE

SEGUNDA OUTORGANTE





CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABALHO A TERMO INCERTO

Entre

BONDUELLE PORTUGAL, AGRO INDUSTRIA, LIMITADA, com sede em Quinta do Mocho, Várzea, no distrito de Santarém, Pessoa Colectiva n.º 502 240 741, com o Capital Social de Esc. 580.231.504\$00, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Santarém, sob o n.º 2104, representada pelo seu Director Fabril, **ANTÓNIO JOÃO MARQUES MANSO**, adiante designada por 1ª outorgante.

E

Ricardo Jose S. Torrao Gamita Pereira

nascido em: **28-abr-77** no estado civil de: **Solteiro** portador do B.I. n.º **10 998 314**

emitido em **09.04.1997** pelo Arquivo de Identificação de: **Lisboa**

Contribuinte Fiscal n.º **212 264 761** Beneficiário n.º **133 415 294** e residente em :

Pq. Residencial Cabo, 2027, 2o Esq Povos 2600 Vila Franca Xira, adiante designado por 2º Outorgante, é celebrado o **Contrato de Trabalho a Termo Incerto** constante das cláusulas seguintes:

1ª A 1ª outorgante tem por objecto a indústria agroalimentar procedendo, designadamente ao tratamento industrial de diversas espécies hortícolas de produção sazonal.

2ª Para todos os efeitos regulados no presente contrato designar-se-á, respectivamente por "Campanha da Ervilha", "Campanha da Fava", "Campanha do Feijão Verde", "Campanha da Courgette", "Campanha da Beringela", "Campanha do Pimento" e "Campanha do Brócolo", os fluxos sazonais relacionados com a transformação das ditas espécies.

3ª A 1ª outorgante admite ao seu serviço o 2º outorgante para desempenhar as funções correspondente à categoria profissional de " **Ajudante de Controlador de Linha** ", durante o lapso de tempo correspondente às " **CAMPANHA DA BERINGELA** ", tal como são definidas na cláusula anterior.

4ª Considerar-se-á termo resolutivo do presente contrato a conclusão dentro da época normal das actividades sazonais correspondentes à campanha para a qual os serviços do 2º outorgante são contratados, em nada relevando para o efeito o retomar esporádico e acidental das ditas actividades em consequência de entregas intempestivas e imprevisíveis de matéria prima por parte dos fornecedores da 1ª outorgante.

5ª O local de trabalho será o estabelecimento fabril da 1ª outorgante situado Zona Industrial, Várzea, Santarém.

6ª O horário de trabalho será o seguinte: **Qualquer dos Horários de Produção (Diurno, Nocturno ou por Turnos Rotativos) comunicados em devido tempo à Inspeção de Trabalho de Santarém**, sempre que a 1ª outorgante verifique que tal é conveniente para o regular desenvolvimento da actividade na qual se inserem as funções do 2º outorgante.

7ª O salário mensal do 2º outorgante será de **Esc. 75.000.00 Esc.** (Setenta e cinco mil escudos) líquido dos descontos legais.

8ª Em todo o omissos regularão as disposições legais e os instrumentos de regulamentação colectiva aplicáveis.


9ª O presente contrato tem início em **06-jul-99**, e caducará com a verificação do termo resolutivo a que se refere a cláusula 4ª do presente contrato, a qual deverá ser comunicada ao 2º outorgante no prazo e nas condições previstas no art.º 50 do D.L. 64-A/89 de 27 de Fevereiro.

Santarém, 27 de Julho de 1999

A 1ª Outorgante


BONDUELLE PORTUGAL, AGRO-INDÚSTRIA, Lda

O 2ª Outorgante


Ricardo Jose S. Torrao Gamita Pereira

Selado o
Original com
700\$00 de
Selos Fiscais

123