

Curriculum Vitae



Informação pessoal

Apelido (s) / Nome (s) próprio (s)	Silva, Ana Patrícia Amaro Melo
Moradas	Praça Álvaro Lopes nº10, 1ºesq., 2700-046, Amadora
Telemóvel	969432124,912803004
Correio eletrónico	anasilva_micro@hotmail.com
Nacionalidade	Portuguesa
Data de nascimento	05/02/1985

Experiência profissional

Datas	De: 12 de Setembro de 2015 a 12 de Junho 2016
Função ou cargo ocupado	Professora de Apoio ao Estudo e de Laboratório, Clubes Paula Vicente
Nome e morada do empregador	Escola EB 2,3 Paula Vicente R. Gonçalves Zarco, 1449-034 Lisboa
Tipo de empresa ou sector	Estabelecimento de Ensino
Datas	De: Novembro 2014 a Julho 2015
Função ou cargo ocupado	Promotora
Nome e morada do empregador	Interactions
Tipo de empresa ou sector	Marketing.
Datas	De 1 de Março a 1 de Junho de 2014
Função ou cargo ocupado	Bolseiro de Investigação, Filmes de conversão nanoestruturados multifuncionais baseados em hidróxidos duplos lamelares para protecção contra corrosão de estruturas para aplicação aeronáutica.
Principais tarefas	Realização de ensaios toxicológicos Preparação de meios de cultura e material
Nome e morada do empregador	CICECO, Departamento de Engenharia de Materiais e Cerâmica da Universidade de Aveiro, Campus de Santiago, 3810-193 Aveiro, Portugal

Tipo de empresa ou sector	Investigação em Engenharia dos Materiais.
Datas	De 16 de Agosto a 22 de Outubro de 2013
Função ou cargo ocupado	Visiting Student
Principais funções	Cultura de células Microscopia confocal
Nome e morada do empregador	University of Aberdeen, IMS Building (Institute of Medical Sciences), Foresterhill, Aberdeen AB25 2ZD
Tipo de empresa ou sector	Investigação em <i>Chlamydia</i> .
Datas	De Janeiro de 2013 a Março de 2014
Função ou cargo ocupado	Investigador voluntário
Principais funções	Colaboração em projectos de investigação <u>Realização de controlo de qualidade alimentar</u> Preparação de material
Nome e morada do empregador	Laboratório de Microbiologia Aplicada e Ambiental (LMAA) Departamento de Biologia- Universidade de Aveiro, Campus de Santiago, 3810-193 Aveiro, Portugal
Tipo de empresa ou sector	Investigação ambiental
Datas	De Setembro 2012 a Maio 2013
Função ou cargo ocupado	Explicador- Biologia
Nome e morada do empregador	Triplo Saber – Pavilhão dos Galitos, , 1º andar, Rua Dr. Francisco Sá Carneiro 3810-250 Aveiro
Tipo de empresa ou sector	Centro de explicações
Datas	De Junho a Setembro 2004 Agosto a Setembro 2008 Julho a Setembro 2009
Função ou cargo ocupado	Recepcionista e colaboradora na recolha de sangue
Nome e morada do empregador	AVELAB João de Aveiro – Aveiro
Tipo de empresa ou sector	Laboratório Médico de Análises Clínicas
Formação profissional	
Datas	De 10 Junho de 2015 a 20 de Julho
Designação da qualificação atribuída	Curso de HACCP- Consultoria e auditoria
Média	18
Principais disciplinas/competências profissionais	-- Integrar conceitos fundamentais de Qualidade, Higiene e Segurança Alimentar; Desenvolver e implementar os pré-requisitos necessários ao sistema de HACCP; Elaborar planos de HACCP; Adoptar posturas e modos de trabalhos seguros, nos postos de trabalho; Realizar auditorias e consultorias na área do sistema HACCP.

Nome e tipo da organização de ensino ou formação	COGNOS – Formação e desenvolvimento pessoal
Datas	De Outubro de 2007 a Outubro de 2011
Designação da qualificação atribuída	Licenciatura em Biociências com especialidade em Microbiologia
Média de Licenciatura	13 (de 0 a 20)

Principais disciplinas/competências profissionais	- Biologia I-12 e II-14, <u>Química I-12 e II-10</u> , <u>Química orgânica-14</u> , Genética Geral-11, Genética Molecular-11, Microbiologia I-12 e II-12, Química analítica-10, MIA-11, Fisiologia-14, <u>Bioquímica I-10 e II-13</u> , <u>Biotecnologia Molecular-14</u> , Cultura Celular-13, Microbiologia Clínica-15, <u>Microbiologia Industrial-14</u> , <u>Microbiologia Alimentar-16</u> , Microbiologia do Ambiente-14, <u>Imunologia-15</u> . - Projecto de Final de Curso (Projecto Microbiologia do Ambiente) -17 – Persistência de fungos ectomicorrízicos em <i>Pinus pinaster</i> .														
Nome e tipo da organização de ensino ou formação	Escola Superior de Biotecnologia – Universidade Católica Portuguesa														
Nível segundo a classificação Nacional ou Internacional	Nível VI														
Datas	De Outubro de 2004 a Fevereiro de 2007														
Designação da qualificação atribuída	Curso de Especialização em Microbiologia (nível V)														
Média de curso	14 valores (de 0 a 20)														
Principais disciplinas/competências profissionais	- Química Geral, Boas práticas de Laboratório, <u>Bioquímica</u> , <u>Química Orgânica</u> , Química Analítica, Biologia Molecular, Microbiologia Ambiental, Microbiologia Alimentar, Métodos Instrumentais de Análise, Microbiologia Aplicada, Microbiologia Geral, Micologia, Parasitologia, Processos Biotecnológicos, <u>Processos Industriais</u> , <u>Sistemas de Gestão de Qualidade Ambiente e Segurança</u> , <u>Higiene e Segurança Alimentar</u> , <u>Imunidade e Infecção</u> , Toxicologia, <u>Gestão de Laboratórios</u> , <u>Métodos de Diagnóstico Microbiológico</u> - Projecto curricular de 3 meses – Valorização da Doçaria Tradicional (<u>Estudo do tempo de prateleira dos Ovos moles</u>) Estágio curricular de 5 meses no INIAP/IPIMAR (Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas)														
Principais tarefas	<u>Realização de análises de águas e alimentos</u> <u>Controlo dos pontos críticos</u>														
Nome e tipo da organização de ensino ou formação	Escola de Tecnologia e Gestão Industrial (ETGI) da Associação para a Escola Superior de Biotecnologia (AESBUC)														
Nível segundo a classificação Nacional ou Internacional	Nível V														
Habilitações Literárias	Licenciatura em Biociências-Microbiologia														
Aptidões e competências pessoais															
Primeira língua	Português														
Outra(s) língua(s)	Inglês Espanhol														
Auto-avaliação	<table><tr><th colspan="2">Compreensão</th><th colspan="2">Conversação</th><th>Escrita</th></tr><tr><td>Compreensão oral</td><td>Leitura</td><td>Interacção oral</td><td>Produção oral</td><td></td></tr></table>				Compreensão		Conversação		Escrita	Compreensão oral	Leitura	Interacção oral	Produção oral		
Compreensão		Conversação		Escrita											
Compreensão oral	Leitura	Interacção oral	Produção oral												

Inglês	Bom	Bom	Bom	Bom	Bom
Espanhol	Bom	Bom	Razoável	Razoável	Razoável

Aptidões e competências sociais	Atleta Federada de Basquetebol há 15 anos, capitã de equipa da época 2003/2004, e 2009/2010. Facilidade de trabalhar em equipa, autónoma, espírito de iniciativa, facilidade de comunicação.
Aptidões e competências de	Colaboração na Academia de Verão 2012 da Universidade de Aveiro com o
tema: organização	Biodetergentes: compostos tensoativos produzidos por
microrganismos.	Participação no projecto basquetebol nas escolinhas desenvolvido pelo Grupo Desportivo da Gafanha no ano 2004. Capacidade de trabalhar por objectivos, facilidade de gestão de tempo, gerir projectos e pessoas.
Aptidões e competências técnicas	Facilidade de realizar análises microbiológicas por método de incorporação, método de espalhamento e método da gota. Capacidade de realização de PCR e electroforese. Competência em análises microbiológicas e algumas químicas. Capacidade de trabalhar com equipamentos tais como: espectrofotómetros, luminómetros, cromatógrafos, calibrador de pH, mini-vidas. Conhecimento de algumas normas na área alimentar, ambiental, segurança, qualidade, gestão de laboratórios e segurança no trabalho.
Aptidões e competências Office informáticas	Conhecimentos informáticos, na óptica do utilizador, do ambiente Windows e Internet. Realização da disciplina de Microinformática realizado no
curso de	Especialização de Microbiologia e Planeamento e Análise de Dados Experimentais.
Outras aptidões e competências	Presença em palestras e seminários das seguintes áreas: alimentar, ambiente, organização e empresas industriais e processos industriais.

Observações Carta de Condução tipo B



CERTIFICADO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Certifica-se que **Ana Patrícia Amaro Melo Silva**, nascida a **05.02.1985**, do sexo **Feminino**, portadora do documento de identificação **Cartão de Cidadão nº 12803915**, concluiu com aproveitamento, em **20.07.2015**, o Curso de Formação Profissional

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

HACCP - HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS

AUDITORIA E CONSULTORIA

que decorreu de **10.06.2015** a **20.07.2015**, com a duração total de **52** horas, tendo obtido a classificação final de **18 (MUITO BOM)**, numa escala de 0 a 20 valores.



HACCP

Cognos- Formação e Desenvolvimento Pessoal
Edifício Gran Via
Rua Engº Adelino Amaro da Costa, nº 15, 9º andar, sala 9.2
4400-135 Vila Nova de Gaia
NIPC: 508 88 44 70 - Capital Social 5 000 €- C.R.C. Porto
www.cognos.com.pt



Vila Nova de Gaia, 22 de Julho de 2015

O Responsável pela Entidade Formadora,

COGNOS
Rua Engº Adelino Amaro da Costa, nº 15, sala 9.2
4400-135 Vila Nova de Gaia
email: geral.cognos@gmail.com Tel: 220965669
www.cognos.com.pt

MODALIDADE DE FORMAÇÃO: Formação de actualização / Aperfeiçoamento

ÁREA DE FORMAÇÃO: Indústrias Alimentares (Cód. 541).

SAÍDA PROFISSIONAL: Auditoria e Consultadoria ao nível da elaboração e implementação de um Sistema Preventivo de Segurança Alimentar, de acordo com os princípios do Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

COMPETÊNCIAS ADQUIRIDAS: O(a) formando (a) é capaz de:

- 1) Integrar conceitos fundamentais de Qualidade, Higiene e Segurança Alimentar;
- 2) Desenvolver e Implementar os pré-requisitos necessários ao sistema HACCP;
- 3) Elaborar planos de HACCP;
- 4) Adoptar posturas e modos de trabalho seguros, nos postos de trabalho;
- 5) Realizar Auditorias e Consultorias na área do Sistema HACCP.

PLANO CURRICULAR:

Designação da Unidade Temática		Carga Horária	Classificação
I	Noções Gerais de Segurança Alimentar e Legislação Alimentar	4	16,00
II	Perigos e Doenças Alimentares	4	16,00
III	Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar	6	17,00
IV	Pré-requisitos do HACCP	5	20,00
V	Metodologia HACCP	12	18,00
VI	A Elaboração dos Modelos Genéricos (Planos HACCP)	6	18,00
VII	Revisão do Plano HACCP	3	20,00
VIII	Auditoria de HACCP	12	18,00
TOTAL		52 H	18,00

OBSERVAÇÕES:

Avaliação dos conhecimentos realizada através da classificação obtida no(s) trabalho(s) de avaliação proposto(s).

Escala de avaliação entre 0 a 20 valores:

- 0 a 5 valores: Muito insuficiente
- 6 a 9 valores: Insuficiente
- 10 a 13 valores: Suficiente
- 14 a 17 valores: Bom
- 18 a 20 valores: Muito Bom

Cognos Formação e Desenvolvimento Pessoal, é uma marca nacional, registada sob o nº 463811 do Instituto Nacional de Propriedade Industrial do Ministério da Justiça, tendo como âmbito da sua actividade a Formação Profissional e não Profissional, Formação Pós-Graduada, actividades de serviço de saúde humana (Psicologia, Psiquiatria, Dietética e afins) e actividades de apoio e orientação pedagógica.

Certificado nº 3474/2015, de acordo com o modelo publicado na Portaria nº 474/2010 de 8 de Julho, adoptado pela entidade formativa

CERTIFICADO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

(Dec. Reg. nº 35/2002)

Certifica-se que **Ana Patrícia Amaro Melo Silva**, natural de **Glória - Aveiro**, nascido a **05-02-1985**, nacionalidade **Portuguesa**, sexo **Feminino**, portador do documento de identificação Bilhete de Identidade nº **12803915**, emitido por **Aveiro** em **11-09-2002**, concluiu, com aproveitamento, em **05-03-2007**, o Curso de Formação Profissional **Especialização em Microbiologia 2005/2006**, que decorreu de **12-09-2005** a **31-12-2006** com a duração total de **1560** horas, tendo obtido a classificação final de **14** valores numa escala de 1 a 20. Este Curso confere o nível de formação **IV**.

Porto, 9 de Maio de 2007

Certificado nº ETGI-PR 460 / 2007

O Administrador Delegado

ASSOCIAÇÃO PARA A ESCOLA SUPERIOR DE
BIOTECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE CATÓLICA

Contribuinte N° 502 104 473

Rua Dr. António Bernardino de Almeida
4200 - 072 PORTO



UNIAO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

prime

Programa de Incentivos à
Modernização da Formação

Modalidade de Formação:
Área de Formação:
Saída Profissional:
Competências Adquiridas:

Especialização Tecnológica
 Engenharia Química
 Técnico de Análises Microbiológicas
 Planear e executar determinações analíticas de parâmetros microbiológicos a amostras alimentares e ambientais, de acordo com a legislação e as normas nacionais e internacionais; Elaborar relatórios técnicos de controlo de qualidade e fazer o tratamento de dados; Realizar ensaios de biodegradabilidade e estudos de ecotoxicidade; Ter conhecimentos sobre biotecnologia molecular e suas aplicações; Implementar e aplicar as regras básicas de higiene a nível dos alimentos, do equipamento, instalações e do pessoal; Colaborar em processos de implementação e manutenção de Sistemas de Gestão da Qualidade, Gestão Ambiental e Gestão da Segurança e Saúde do trabalho, em organizações diversas; Colaborar em auditorias internas, de acordo com os referenciais NP EN ISO 9001:2000, NP ISO 14001:1999, NP EN ISO 17025 e NP 4397:2001 (OHSAS 18001); Colaborar na aplicação e implementação da metodologia do sistema HACCP; Aplicar os princípios básicos de toxicologia alimentar e ambiental na determinação experimental dos principais compostos tóxicos.

Módulo	Nº horas	Classificação
Biologia Molecular	40	13
Desenvolvimento Pessoal e Profissional	40	13
Higiene e Segurança Alimentar	60	15
Imunidade e Infecção	40	16
Métodos de Diagnóstico Microbiológico	40	14
Micologia e Parasitologia	40	15
Microbiologia Alimentar	50	15
Microbiologia Ambiental	50	14
Organização de Empresas Industriais	60	15
Processos Biotecnológicos	70	13
Projecto	150	13
Sistemas de Gestão	130	14
Técnicas de Comunicação	20	16
Toxicologia	50	15
Classificação na Formação Escolar	840	14
Formação em contexto de trabalho - Estágio	720	13
Classificação Final	1560	14

Observações:



CATÓLICA PORTO
BIOTECNOLOGIA

CERTIFICADO

O Diretor da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa certifica, para os devidos efeitos, que **ANA PATRÍCIA AMARO MELO SILVA**, filha de Mário Manuel da Silva Carrapichano e de Ana Irene Amaro Melo, nascida em 1985-02-05, na freguesia de Glória, concelho de Aveiro e distrito de Aveiro, concluiu nesta Faculdade em 2011-10-18, a **Licenciatura em Biociências - Especialização em Microbiologia** com média final de 13 (Treze) valores.

Por ser verdade e me ter sido pedido mandei passar este certificado que vai ser por mim assinado e autenticado com o selo branco desta Universidade.

Porto, 28 de Junho de 2012

O Diretor da ESB

Prof. Doutor Emídio Gomes



CERTIFICADO

O Diretor da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa certifica, para os devidos efeitos, que **ANA PATRÍCIA AMARO MELO SILVA**, filha de Mário Manuel da Silva Carrapichano e de Ana Irene Amaro Melo, nascida em 1985-02-05, na freguesia de Glória, concelho de Aveiro e distrito de Aveiro, concluiu nesta Faculdade em 2011-10-18, a Licenciatura em **Biociências - Especialização em Microbiologia** com média final de 13 (Treze) Valores, tendo obtido as seguintes classificações:

Unidade Curricular	Período	Ano Lectivo	Nota	ECTS	Classificação
Boas Práticas Laboratoriais	1º Semestre	2007/08	16	2	Aprovado
Biologia I	1º Semestre	2007/08	12	6	Aprovado
Técnicas de Comunicação e Informação	1º Semestre	2007/08	13	5	Aprovado
Química Geral I	1º Semestre	2007/08	12	6	Aprovado
Tópicos de Biotecnologia	1º Semestre	2007/08	16	4	Aprovado
Biologia II	2º Semestre	2007/08	14	6	Aprovado
Álgebra	2º Semestre	2007/08	11	5	Aprovado
Química Orgânica	2º Semestre	2007/08	14	6	Aprovado
Química Geral II	2º Semestre	2007/08	10	7	Aprovado
Química Analítica	1º Semestre	2008/09	10	6	Aprovado
Fisiologia Geral	1º Semestre	2008/09	14	6	Aprovado
Bioquímica I	1º Semestre	2008/09	10	6	Aprovado
Microbiologia Geral I	1º Semestre	2008/09	12	6	Aprovado
Genética Molecular	2º Semestre	2008/09	11	5	Aprovado
Microbiologia Geral II	2º Semestre	2008/09	12	6	Aprovado
Métodos Instrumentais de Análise	2º Semestre	2008/09	11	7	Aprovado
Bioquímica II	2º Semestre	2008/09	13	6	Aprovado
Métodos Estatísticos	2º Semestre	2008/09	11	6	Aprovado
Microbiologia Alimentar	1º Semestre	2009/10	16	5	Aprovado
Microbiologia Clínica I	1º Semestre	2009/10	15	5	Aprovado
Microbiologia Industrial	1º Semestre	2009/10	14	5	Aprovado
Biotecnologia Molecular	1º Semestre	2009/10	14	5	Aprovado
Cultura Celular	1º Semestre	2009/10	13	5	Aprovado
Microbiologia do Ambiente	1º Semestre	2009/10	14	5	Aprovado
Genética Geral	1º Semestre	2009/10	11	6	Aprovado
Introdução à Bioética	2º Semestre	2009/10	13	3	Aprovado
Desenvolvimento de Competências Pessoais	2º Semestre	2009/10	15	2	Aprovado



CATÓLICA PORTO
BIOTECNOLOGIA

Unidade Curricular	Período	Ano Lectivo	Nota	ECTS	Classificação
Projecto de Microbiologia	2º Semestre	2009/10	17	20	Aprovado
Imunologia	2º Semestre	2009/10	15	5	Aprovado
Física	Outubro	2009/10	10	6	Aprovado
Análise Matemática I	Outubro	2010/11	10	7	Aprovado

Por ser verdade e me ter sido pedido mandei passar este certificado que vai ser por mim assinado e autenticado com o selo branco desta Universidade.

Porto, 28 de Junho de 2012

O Diretor da ESB

Prof. Doutor Emídio Gomes