



Europass-Curriculum Vitae

Informação pessoal

Apelido(s) / Nome(s) próprio(s) **Quitério, Vânia Filipa Meireles**

Telefone(s) 278 516 431 Telemóvel: 936 984 786

Morada Rua Nossa Sra. da Lapa, n 10
5360-305 Vila Flor

Correio(s) electrónico(s) vania.querio@hotmail.com

Nacionalidade Portuguesa

Data de nascimento 27-12-1988

Sexo Feminino

Experiência profissional

Datas	De 01 de Junho de 2010 até ao momento.
Função ou cargo ocupado	Técnica Superior de Higiene, responsável pela implementação de HACCP, responsável pela área de Pest Control. Funções diversas relacionadas com: contactos com os clientes e com fornecedores. Função Técnica Comercial.
Nome do empregador	Carvatak, Lda
Tipo de empresa ou sector	Serviços de Higiene e Manutenção Industrial.
Datas	De 01 de Junho de 2010 até 31 de Maio de 2011.
Função ou cargo ocupado	Estágio Profissional.
Principais actividades e responsabilidades	Técnica de Higiene e Responsável pela Manutenção da água das piscinas.
Nome do empregador	Carvatak, Lda.
Tipo de empresa ou sector	Serviços de Higiene e Manutenção Industrial.
Datas	De 01 de Novembro de 2008 até 30 de Abril de 2009.
Função ou cargo ocupado	Elaboração de um projecto - estagiária
Principais actividades e responsabilidades	Avaliação de parâmetros microbiológicos de águas para consumo humano de acordo com as NP e ISO em vigor; Autonomia e responsabilidade do material de laboratório.
Nome do empregador	Doutora Letícia Fernandes
Tipo de empresa ou sector	Instituto Politécnico de Bragança -Escola Superior agrária de Bragança (ESAB)

Formação

Datas	Desde 10-2006 até 09-2009.
Designação da qualificação atribuída	Licenciatura em Engenharia Biotecnológica.

Principais disciplinas/competências profissionais	<p>Matemática, Biologia, Química, Agroecologia, Informática, Bioquímica, Física, Microbiologia, Biosistemática, Genética, Ecofisiologia Vegetal, Biologia Molecular, Fisiologia e Imunologia Animal, Fenómenos de Transferência, Cultura de Células e Tecidos, Introdução às Ciências Sociais, Biotecnologia Sanidade e Produção Vegetal, Engenharia Genética, Biotecnologia na Produção Animal, Processos Separação, Organização e Gestão de Empresas, Engenharia Reações e Biorreactores, Tecnologia Enzimática, Biotecnologia Genética e Sanidade Animal, Técnicas Laboratoriais Avançadas, Empreendedorismo, Microbiologia Industrial, Biotecnologia Microbiana, Biotecnologia e Melhoramento de Plantas, Resíduos e Efluentes.</p> <p>- Indústrias Biotecnológicas; Biotecnologia Microbiana; - Laboratório de Bioprocessos; Biorreactores; - Tecnologia dos Vinho e Outras Bebidas Alcoólicas; - Tecnologia da Carne e Lacticínios; - Controlo de Qualidade I e II.</p>																																																		
Nome e tipo da organização de ensino ou formação	Instituto Politécnico de Bragança - Escola Superior Agrária de Bragança																																																		
Aptidões e competências pessoais																																																			
Língua(s) materna(s)	Português																																																		
Outra(s) língua(s)	Espanhol, Inglês e Francês.																																																		
Auto-avaliação																																																			
Nível europeu (*)																																																			
Espanhol																																																			
Inglês																																																			
Françes																																																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Compreensão</th> <th colspan="4">Conversaão</th> <th colspan="2">Escrita</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Compreensão oral</th> <th colspan="2">Leitura</th> <th colspan="2">Interacção oral</th> <th colspan="2">Produção oral</th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C1</td> <td>Utilizador independente</td> <td>C1</td> <td>Utilizador independente</td> <td>B2</td> <td>Utilizador independente</td> <td>B2</td> <td>Utilizador independente</td> <td>B2</td> <td>Utilizador independente</td> </tr> <tr> <td>A2</td> <td>Utilizador elementar</td> <td>A2</td> <td>Utilizador elementar</td> <td>A2</td> <td>Utilizador elementar</td> <td>A2</td> <td>Utilizador elementar</td> <td>A2</td> <td>Utilizador elementar</td> </tr> <tr> <td>B1</td> <td>Utilizador independente</td> <td>C1</td> <td>Utilizador independente</td> <td>B1</td> <td>Utilizador independente</td> <td>B1</td> <td>Utilizador independente</td> <td>B2</td> <td>Utilizador independente</td> </tr> </tbody> </table>	Compreensão				Conversaão				Escrita		Compreensão oral		Leitura		Interacção oral		Produção oral				C1	Utilizador independente	C1	Utilizador independente	B2	Utilizador independente	B2	Utilizador independente	B2	Utilizador independente	A2	Utilizador elementar	A2	Utilizador elementar	A2	Utilizador elementar	A2	Utilizador elementar	A2	Utilizador elementar	B1	Utilizador independente	C1	Utilizador independente	B1	Utilizador independente	B1	Utilizador independente	B2	Utilizador independente
Compreensão				Conversaão				Escrita																																											
Compreensão oral		Leitura		Interacção oral		Produção oral																																													
C1	Utilizador independente	C1	Utilizador independente	B2	Utilizador independente	B2	Utilizador independente	B2	Utilizador independente																																										
A2	Utilizador elementar	A2	Utilizador elementar	A2	Utilizador elementar	A2	Utilizador elementar	A2	Utilizador elementar																																										
B1	Utilizador independente	C1	Utilizador independente	B1	Utilizador independente	B1	Utilizador independente	B2	Utilizador independente																																										
	(*) Nível do Quadro Europeu Comum de Referência (CECR)																																																		
Aptidões e competências sociais e de organização	<p>- Competências de comunicação e relacionamento interpessoal adquiridas no percurso da minha formação;</p> <p>- Espírito de equipa e capacidade de adaptação a ambientes multiculturais;</p> <p>- Sentido de organização e cumprimento de prazos adquiridos a partir dos estágios efectuados;</p> <p>- Aquisição de autonomia e responsabilidade nos estágios efectuados;</p> <p>- Dinâmica, competitiva, com iniciativa e com capacidade de desenvolver trabalho sob pressão.</p>																																																		
Aptidões e competências técnicas	<p>- Capacidade de realizar análises microbiológicas, químicas e biológicas;</p> <p>- Capacidade de trabalhar com vários equipamentos tais como: espectrofotometro, cromatografos, pH-metter,, estufas, câmaras de fluxo laminar;</p> <p>- Exercer actividades nos sectores privados e públicos de produção e transformação de produtos nos domínios da biotecnologia microbiana, vegetal e animal.</p> <p>- Rastreo e diagnóstico em sanidade animal e vegetal.</p> <p>- Investigação/desenvolvimento de novos produtos.</p> <p>- Intervenção ambiental/biorremediação.</p> <p>- Análise físico-química (formação académica e estágio efectuado);</p> <p>- Gestão e Tratamento de Dados (estágio profissional);</p> <p>- Calibração e Manutenção de Balanças (estágio);</p> <p>- Conhecimentos de Conhecimento das normas na área alimentar, ambiental, segurança qualidade e saúde no trabalho. (estágio profissional);</p> <p>- Conhecimentos dos princípios de segurança alimentar e HACCP (formação académica);</p> <p>- Conhecimentos na área de Higiene e Segurança no Trabalho (leitura de literatura).</p> <p>- Capacidade de gestão e organização de empresas.</p>																																																		

Aptidões e competências informáticas	Realização da disciplina de informática no âmbito do curso de Licenciatura em Engenharia biotecnológica; - Domínio do <i>software</i> Microsoft Office™ (Word™, Excel™ e PowerPoint™);
Outras aptidões e competências	Presença em palestras e seminários nas seguintes áreas de Processos Industriais, Ambiental, Organização de Empresas Industriais e Alimentar.
Carta de condução	Categoria B1 - Veículo próprio.
Anexos	Certificado de licenciatura em Engenharia Biotecnológica. CAP – Certificado Aptências Pedagógicas. (CCP n.º F583278/2012)