

Nota Biográfica / CV

(Carlos Alberto dos Santos)

Data de nascimento a 27 de julho de 1967

HABILITAÇÕES ACADÉMICAS

- Acesso ao ensino Superior Prova de Maiores de 23, Economia, março de 2010
- Frequência de 2 semestres na Licenciatura de Gestão de Empresas no ISCAC (matricula congelada)
- EXPERIENCIA PROFISSIONAL
 - Mestre Pasteleiro
 - Mestre Padeiro
 - Gestor de Industria e Comercio área da Panificação e Pastelaria,
 Restauração e Catering
- FORMAÇÃO COMPLEMENTAR
- Formação e Formador na área da Panificação/Pastelaria
- Formação e Formador em HACCP, Segurança Alimentar
- Formação e Formador em Higiene e Segurança no Trabalho
- Conhecimentos e experiencia na formulação e produção de auxiliares tecnológicos
- Formação de implementação ISO9001
- Cursos de aperfeiçoamento de Pastelaria e Panificação, quer em Portugal quer no estrangeiro
- Formação na área da informática, nomeadamente nos programas: File Maker Pro, Word, Excel, Power Point, Fotoshop, Freehand, Director, Pagemaker;



- EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL
- 1982
- Ajudante de Mecânica de Automóveis; Auto Reparadora Ideal da Gândara
 Lda
- 1983 / 1985
- Ajudante de Pasteleiro na Pastelaria Sofina, em Meda de Mouros;
- 1986 / 1988
- Encarregado de Fabrico na Pastelaria Sofina, na Moita da Serra;
- 1988 / 1991
- Chefe de Pasteleiro na Pastelaria Nova Flôr, em Tábua;
- 1992 / 1995
- Funda e gere a Empresa "O Pastelinho da Beira, Lda." Chefe Pasteleiro em Meda de Mouros;

1996

- Proprietário e Gestor dos estabelecimentos com a marca "O Pão Quente",
 em Arganil, onde acumula a função de
- Chefe Pasteleiro;

2001 / 2005

- Funda e gere da firma "Covas, Leal e Santos, Lda." proprietária do Restaurante
- "O Manjar dos Leitões";

2007

 Funda e gere a "Bricoponto, Lda." – empresa dedicada às energias alternativas;

2004 / 2014

Funda o 2º Estabelecimento da marca " O Pão Quente" em Santa Comba
 Dão

2005 / 2009

• Funda 3º Estabelecimento da marca " O Pão Quente", Canas de Senhorim



2010

- Funda e gere a Empresa, Doce Abraço Unipessoal. Lda, na área dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas 2011
- Criação da Empresa, O Pão Quente Centro Gastronómico Lda-EPP, de Consultoria e Formação, em São Paulo Brasil
- Representante dos Fornos de Padaria e Pastelaria Teimarmor, para o Brasil
- Mais de 1000 horas de Formação dada em Padarias, Industrias, Grande Distribuição, em todo o Brasil 2014
- Coordenador Operacional, unidades de Padaria e Pastelaria, na ZHARA, Comercio, SA e
- ZAHARA Industria, SA em Angola com sede em Luanda.
- Hipermercados Kero.

2016

- Diretor Comercial e de desenvolvimento de Matérias-primas para a industria de Panificação e Pastelaria, e produtos de grande consumo.
- **OUTRAS EXPERIENCIAS PROFISSIONAIS** 2000 / 2003
- Dirigente Associativo da ACIP Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares (Secretário do Conselho Diretivo);
- Fundador da Empresa "ACIP- Edições de Publicações Lda"
- Diretor de Marketing da Revista a Padaria Portuguesa 2004 / 2006
- Diretor Fundador da revista "O Mundo da Padaria" e Gestor da Empresa "Luso Sabores, Lda";

2006 /2008

- Dirigente Associativo da ACIP Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares (Presidente do Conselho Diretivo);
- Diretor da revista "A Padaria Portuguesa";
- Gestor da empresa "Acip Edições e Publicações Lda.";



2009 / 2011

- Reeleito Dirigente Associativo da ACIP Associação do Comércio e da Indústria de
- Panificação, Pastelaria e Similares (Presidente do Conselho Diretivo) para o triénio

2009 / 2011;

OUTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES

1983 / 1987

 Organização de vários eventos para a juventude, com apoio da Comissão de Melhoramentos de Meda de Mouros;

1985 / 1989

 Presidente da Assembleia-geral da Casa do Povo de Meda de Mouros, membro Fundador do Centro de Dia;

1986 / 1990

Árbitro do quadro da Associação de Futebol de Coimbra;
 1989 / 2003

 Árbitro do quadro da Associação de Futebol da Guarda, e Federação Portuguesa de Futebol
 1990 / 1996

Presidente da Comissão de Melhoramentos de Meda de Mouros;
 1995 / 2005

Tesoureiro da Casa do Povo de Meda de Mouros;
 1997 / 2001

Membro da Assembleia de Freguesia de Meda de Mouros;
 2000 / 2003

Relações-públicas da ACIP;
 2000 / 2003

representação da ACIP;

Membro da Comissão de Rateio do Tempo de Antena, RTP, em

 Membro da Confederação Europeia de Panificação 2000 / 2003

Membro da organização do "Convívio da Farinha";



2002 / 2005

- Tesoureiro da Junta de Freguesia de Meda de Mouros;
 2006 / 2010
- Elaboração do estudo económico sobre o sector "A Padaria Virtual";
- Elaboração de um estudo económico sobre o peso do sector da Panificação e da Pastelaria, na Economia Portuguesa;
- Perito convidado como testemunha em vários Tribunais
- Prova de Acesso ao Ensino Superior, de Economia, e oral, media final de
 17, para entrar em Gestão de Empresas
- Elaboração de uma análise referente a perdas e desperdícios nos sectores da Panificação e Pastelaria;
- Trabalho como perito convidado como, em Tribunal 2006 / 2011
- Diretor da Revista " A Padaria Portuguesa "Carteira de jornalista"
 2015 / 2017
- Membro dos corpos gerentes do Núcleo de Luanda da Associação de Panificação e Pastelaria de Angola.

OUTRAS PARTICIPAÇÕES RELEVANTES

- Membro do Júri na PANIDOCE 2000;
- Comentador da Palestra sobre Pastelaria na PANIDOCE 2001;
- Membro do Conselho Técnico-Pedagógico do CFPSA;
- Vários seminários técnicos, um pouco por todo o país, quer como orador, quer como moderador convidado;
- Membro do Júri em vários Cursos de Panificação/Pastelaria no âmbito da ACIP;
- Membro do Júri em Cursos de Pastelaria no IEFP Centro de Formação
- Profissional de Águeda;
- Membro do Júri em vários Concursos no Brasil
- Orador convidado de varias Feiras Nacionais e Internacionais, Rimini, Europain, Fispal, Fipan,.



- Orador Motivacional em três encontros de formação no Brasil
- Convidado para vários debates televisivos e radiofónicos sobre a temática da Panificação;
- Várias entrevistas em todos os meios de comunicação sobre o sector da Panificação e da Pastelaria
- Participação em pareceres técnicos para várias direções regionais das finanças sobre o sector;
- Participação em vários seminários ligados ao pão, em Espanha e no Brasil, como moderador e orador;
- Participações em feiras internacionais e nacionais no sector da Panificação / Pastelaria;
- Participação em várias reuniões de trabalho, com o Sr. Primeiro-Ministro atual, com Secretários de Estado, Deputados, Presidentes de Câmara, etc.;
- Elaboração de um estudo de mercado internacional sobre a aceitação de produtos Portugueses, Panificação e Pastelaria;
- Membro da organização dos três Congressos Nacionais de Panificação/Pastelaria, que decorreram em 2007, 2008 e 2009, respetivamente, nos quais participou como moderador e orador;
- Membro da organização do evento Praça do Pão. Come, que teve lugar, em Coimbra, em junho de 2008;
- Membro da organização do evento Parque do Pão.Come, que teve lugar, na Lousã, em maio de 2009;
- Participação na feira internacional, Fispal, em S. Paulo, em junho de 2009, na qual impulsionou o primeiro passo para a criação de uma organização de associações lusófonas do sector da Panificação e da Pastelaria;
- Participação na feira internacional, Europain, em Paris, em março de 2010;
 2012