

S.R. DA AGRICULTURA E FLORESTAS

Despacho n.º 517/2008 de 4 de Junho de 2008

Nos termos dos n.º s 8 e 9 do artigo 21.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, alterada e republicada pela Lei n.º 51/2005, de 30 de Agosto e n.º 2 do artigo 5.º do Decreto Legislativo Regional n.º 2/2005/A, de 9 de Maio, alterado pelo Decreto Legislativo Regional n.º 2/2006/A, de 6 de Janeiro, nomeio, em comissão de serviço, pelo período de três anos, para o cargo de Chefe de Divisão da Divisão de Veterinária do Serviço de Desenvolvimento Agrário de São Miguel da Secretaria Regional da Agricultura e Florestas, Dagmar Weisz Sampaio, com efeitos a partir de 01.06.2008.

19 de Maio de 2008. - O Secretário Regional da Agricultura e Florestas, *Noé Venceslau Pereira Rodrigues*.

CURRICULUM VITAE

IDENTIFICAÇÃO PESSOAL

Nome Completo: DAGMAR WEISZ SAMPAIO

Morada: Ponta Delgada.

Data de Nascimento: 31.01.1960

Natural de: Lisboa – S. Sebastião da Pedreira

Nacionalidade: Portuguesa

Bilhete de Identidade: 705 00 55 – Arquivo de Identificação de Ponta Delgada

Estado Civil: Casada

FORMAÇÃO ACADÉMICA

Licenciatura em Medicina Veterinária

Escola Superior Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa.

Ano conclusão: 1984 – Média Final de 13 (treze) valores.

LÍNGUAS

Alemão: Falado e escrito fluente

Inglês: Falado e escrito fluente

Francês: Falado e escrito médio

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Abril 2008:

Resposta formal positiva relativa ao concurso para cargo de Chefe de Divisão de Veterinária do Serviço de Desenvolvimento Agrário de S. Miguel (Ofício Ref. SAI-DRDA/2008/1570 118-40/01 de 24.04.08).

De 1 Junho 2006 até 22 Abril 2008:

NSL – Sociedade Exploração Turística SA – Ex. Hotel Holiday Inn Azores

- Directora Geral da Empresa NSL – Sociedade Exploração Turística SA - Hotel Holiday Inn Azores.
- Acumula funções de Directora da Qualidade e Recursos Humanos do Hotel Holiday Inn Azores e do Hotel Express by Holiday Inn Lisbon Oeiras.

De 1 Janeiro 2003 a 1 Junho 2006

Sociedade de Exploração Turística SA – Holiday Inn Azores

- Directora Qualidade e Recursos Humanos do Hotel Holiday Inn Azores e do Hotel Express by Holiday Inn Lisbon Oeiras.
- Responsável pela Implementação e Certificação do Sistema de Gestão da Qualidade no Hotel Express by Holiday Inn Lisbon Oeiras no âmbito da Norma ISO 9001, incluindo a implementação de um Sistema Segurança Alimentar – HACCP. Certificação obtida pela entidade certificadora APCER, no âmbito da “Prestação de Serviços de Hotelaria e Organização de Reuniões”.
- A Intercontinental Hotels Group atribuiu ao Holiday Inn Azores no âmbito da Qualidade, o prémio internacional de *Quality Excellence Award for 2004*, melhor hotel da cadeia Holiday Inn da Região EMEA – Europa Middle East and Africa em 2004. Este prémio foi recebido em Paris, numa cerimónia formal no Intercontinental Le Grand, a 18 de Julho 2005.

De 1 Janeiro 2002 a 1 de Janeiro 2003 - Empresa NSL – Turismo SGPS

- Directora da Qualidade e Recursos Humanos
- Responsável pela Implementação e Certificação de um Sistema Gestão da Qualidade no Hotel Holiday Inn Azores, no âmbito da Norma ISO 9001, incluindo a implementação do Sistema Segurança Alimentar – HACCP.
- A Empresa mantém o seu SGQ certificado desde Dezembro 2002 (APCER) no âmbito da “Prestação de Serviços de Hotelaria e Organização de Reuniões e Eventos”.
- Responsável pela Implementação Sistema Segurança Alimentar – HACCP na Empresa NSL – Pondel Avícola de Ponta Delgada, Lda.

Setembro 2001 - Escola de Novas Tecnologias dos Açores - ENTA

- 2001, Setembro – Assume o cargo de Directora Geral, por convite da tutela da Secretaria Regional da Economia.
- 2001, Julho - Colaborou com o Vice – Presidente do INOVA na elaboração dos Estatutos da Escola de Novas Tecnologias dos Açores – Associação, constituída a 12 de Setembro de 2001, com a finalidade de criação de uma Escola Tecnológica jurídico/financeiramente autónoma, com objectivo principal, a formação de quadros técnicos médios para a indústria, nível IV da EU (Portaria 989/99 de 3 de Novembro).

De Julho 1993 a 2001 – Instituto Inovação Tecnológica dos Açores (INOVA)

Divisão da Escola de Novas Tecnologias dos Açores (ENTA)

- Julho 1993 – Nomeada Directora Executiva da Escola de Novas Tecnologias dos Açores do INOVA.

- 1993 a 2001 - Responsável pelo Planeamento, Gestão e Controlo das actividades da Escola de Novas Tecnologias (Objecto principal: Cursos de Especialização Tecnológica Nível IV).
- 1998 - Responsável pela elaboração do "Estudo Prévio para implementação nos Açores do Programa Nacional Formação Chefias Intermédias para a Indústria – PRONACI em colaboração com a AIP.
- 1998 - Responsável pela Acreditação da Escola de Novas Tecnologias do INOVA no âmbito do INOFOR (Portaria nº 782/97 de 29 de Agosto), por um período de 3 anos, em todos os domínios de intervenção, nomeadamente: Planeamento, Concepção, Organização e Promoção, Desenvolvimento e Execução.

Setembro 1991

Instituto Inovação Tecnológica dos Açores (INOVA)

- 1990, Dezembro – Responsável pela elaboração "Estudo Prévio da Escola de Novas Tecnologias – Açores".
- 1991, Setembro – Ingressa no Quadro deste Instituto, como Técnica Superior.
- 1991, Agosto – Membro da equipa de trabalho do "Projecto de *Listeria monocytogenes* no Queijo de S. Jorge", que decorreu ao longo de uma semana de visita à Ilha de S. Jorge. Dos intervenientes neste projecto destacam-se o INOVA, as empresas importadoras de Queijo de S. Jorge AMSIL e ATLANTIC SINERGY, E.U.A., a União de Cooperativas de S. Jorge – UNIQUEIJO e a Consultora, Doutora Catherine Donnelly da Universidade de Vermont.
- 1992, Julho – No âmbito do programa STRIDE, fez parte da equipa que elaborou o "Projecto de um Queijo Artesanal de uma Região Demarcada e Estudo Comparativo com um Queijo similar de Produção Industrial", sob a orientação do Prof. Ponte Tavares da Universidade dos Açores, Prof. Fox da Universidade de Gork, Irlanda, Doutora Catherine Donnelly, Universidade de Vermont e Prof. José Baptista, Universidade de Toronto.
- 1992 e 1993 - Responsável pela montagem e funcionamento do Laboratório de Microbiologia da Unidade de Produtos Lácteos do INOVA.
- 1993, Fevereiro – No âmbito do POSEIMA, "Ajuda à armazenagem privada de Queijo de S. Jorge e Ilha" (CEE 2174/92 de 30 de Julho), por solicitação do IAMA, apresentou um trabalho referente aos "Parâmetros Microbiológicos e Físico/Químicos para o Queijo de S. Jorge e Queijo Ilha", de forma a que estes produtos pudessem ser considerados "Produtos de Primeira Qualidade".
- 1993, Abril – Nomeada representante do INOVA para a Comissão Técnica de Acompanhamento de utilização do Símbolo Gráfico de Origem dos Lacticínios dos Açores.
- 1993, Abril – Por solicitação da Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação, S.A. (GERTRAL), efectuou um trabalho referente ao controlo microbiológico dos alimentos prontos a ingerir, bem como do equipamento e instalações da GERTRAL na RTP Açores – Ponta Delgada.
- 1997/2000 - Em colaboração com a Divisão do Ambiente e Exploração de Recursos do INOVA, desenvolveu o projecto de ensaios laboratoriais baseados em tentativas de

inibição da bactéria patogénica "*Listeria monocytogenes*" através de compostos extraídos de diversas plantas locais, tendo sido efectuados um total de 487 ensaios. Trabalho publicado.

Junho 1989 – Instituto Inovação Tecnológica dos Açores (INOVA)

Unidade de Formação

- Coordenadora e Formadora do Curso de longa duração Nível IV “Curso de Preparadores Microbiologia Alimentar”, promovido pelo INOVA no âmbito do PEDIP em colaboração com o Departamento de Tecnologia e Industrias Alimentares DTIA do LNETI.

Junho 1989 – Instituto Inovação Tecnológica dos Açores (INOVA)

Unidade de Formação

- Responsável pela Unidade Formação do INOVA.
- Responsável pelo levantamento da detecção das necessidades de formação das Industrias Alimentares da RAA, para futura estruturação e organização desta Unidade de Formação do INOVA. Organização e preparação dos dossiers das candidaturas das acções e cursos de formação promovidos pelo INOVA, no âmbito de FSE e do PEDIP (programa 2).

De 1988 a 1989 – Actividade Independente. Dedicção exclusiva à Clínica de Pequenos Animais.

- Proprietária e Responsável Clínica da Clínica Veterinária de S. Miguel

1988 - Cooperativa de Lacticínios UNILEITE

- Coordenadora e Formadora do Curso de Longa Duração” Ordenha e Higiene do Leite” promovido pela Cooperativa Lacticínios UNILEITE, no âmbito do FSE, em quatro Freguesias de S. Miguel.

De 1985 a 1988 - Serviços Veterinários de S. Miguel

- Técnica Superior
- Funções no âmbito de actividades laboratoriais: Contraste Leiteiro; Bacteriologia; Parasitologia, Coprologia e Microbiologia Alimentar.
- Funções no âmbito da Sanidade Animal de acompanhamento e controlo e de vacinações em gado bovino.
- Actividades técnicas de tuberculização em gado bovino.
- Responsável pela montagem e funcionamento do Laboratório de Microbiologia Alimentar.
- Exercício da Clínica de Pequenos Animais no Hospital Veterinário Alice Moderno em horário pós/laboral.

ESTÁGIOS – CURSOS – CONGRESSOS – SEMINÁRIOS - FEIRAS

1986 - Estágio com duração de 4 meses no Departamento de Tecnologia e Industrias Alimentares (DTIA) do Laboratório Nacional Engenharia e Tecnologia Industrial (LNETI), subordinado ao tema “Técnicas Microbiológicas de Apreciação da Qualidade dos Alimentos”.

1991, Lisboa – Estágio no INETI – DTIA, sobre Métodos de Pesquisa de *Listeria monocytogenes* no Leite e Derivados.

Desde 1988 - Participação em vários Cursos, Congressos, Seminários e Feiras nas áreas de: Clínica Pequenos Animais, Tecnologia e Microbiologia Alimentar, Higiene e Segurança Alimentar, Formação Profissional, Áreas Comportamentais de Liderança e Gestão Equipas; Gestão da Qualidade, Auditorias, Informática e Turismo.

ACTIVIDADE PEDAGÓGICA

7 Maio 2008 – Seminário “ O Estado da Certificação em Portugal” organizado pela Empresa Gestão Total.

Palestra “A Gestão da Segurança Alimentar em Pequenas Empresas”.

De Janeiro 2003 a Abril 2008:

NSL – Sociedade Exploração Turística, SA (Hotel Holiday Inn Azores) e

NSL – Sociedade Exploração Turística, SA I (Hotel Express by Holiday Inn Lisbon Oeiras). Lecciona cursos formação no âmbito da Implementação e Controlo da Higiene e Segurança Alimentar (HACCP) aos colaboradores afectos às áreas alimentares destas empresas.

2006 - 2007 – Mestrado de Qualidade e Segurança Alimentar do Núcleo de Investigação e Formação em Segurança e Qualidade Alimentar da Caparica - NISQA

Docente convidada da disciplina de: Implementação, Gestão e Controlo de um Sistema de Qualidade e de um Sistema Segurança Alimentar (HACCP), numa Unidade Hoteleira.

Outubro 2006 – 24º Encontro Médicos veterinários da Macaronésia

Palestra “Sistemas de Segurança Alimentar – HACCP na Hotelaria e na Restauração”

Novembro 2006 – Seminário Segurança Alimentar

Palestra “Implementação de um Sistema HACCP numa Unidade Hoteleira”.

Abril 2006 – Seminário Empresa Gestão Total

Palestra “Implementação de um Sistema Segurança Alimentar numa Unidade Hoteleira integrado no SGQ (Sistema Gestão Qualidade ISO 9001)”.

Abril 2004 – Universidade dos Açores – Curso de Especialização em Turismo e Logística. Docente convidada da disciplina de: Implementação, Gestão e Controlo de um Sistema Gestão da Qualidade, Segurança Alimentar e Actividades Recrutamento numa Unidade Hoteleira.

Abril 2004 – Encontro Escolas Tecnológicas

Palestra “A Formação Tecnológica na perspectiva das empresas”

Março 2004 – Clube Rotários S. Miguel

Palestra “Sistemas Gestão da Qualidade e de Sistemas Segurança Alimentar”

Janeiro 2001 – III Semana de Novas Tecnologias

Palestra “O Papel dos Técnicos Especialistas Nível IV nas Empresas dos Açores”.

2000 – Organiza e Coordena o Curso de Tecnologia da Panificação, solicitado pela Empresa Caetano e Mont’Alverne, com uma duração total de 50h.

Novembro 1999 – II Semana de Novas Tecnologias

Palestra “Benefícios da Formação de Técnicos Especialistas – Quadros Médios para a Indústria da RAA”.

1997 - Organiza e coordena o Curso de Formação na Área da Microbiologia Alimentar destinado aos Técnicos de Laboratório da Empresa de Lacticínios PRONICOL/Terceira, com uma duração total de 105 horas de formação, das quais leccionou 70 horas práticas e 7 horas teóricas.

1997 – Organiza e coordena o Curso Internacional de Higiene na Indústrias Alimentares solicitado pela Empresa de Lacticínios PRONICOL/Terceira, com uma duração de 35 horas.

1995 - Organiza e coordena dois Cursos de Formação na Área Laboratorial destinados aos funcionários do SERCLA (Serviços de Classificação Leite), com uma duração total de 50 horas de formação cada, das quais leccionou 12h Teóricas e 56 horas Práticas.

1993 a 1995 - Integra o corpo docente da Escola de Novas Tecnologias do INOVA, nas disciplinas de Microbiologia Geral, Microbiologia Alimentar e de Laboratório.

Julho 1988 – I Semana de Novas Tecnologias

Palestra “O Impacto dos Especialistas Tecnológicos nas Empresas/Mudanças de Mentalidades”.

PARTICIPAÇÃO EM AUDITORIAS A SISTEMAS GESTÃO DA QUALIDADE (SGQ) E SISTEMAS SEGURANÇA ALIMENTAR (HACCP)

2007 - Observadora – Auditoria Interna Global SGQ Empresa Delca – Açores. Referencial NP EN ISO 9001.2000. Duração: 1 dia.

2002 – 2007 – Auditorias Internas ao SGQ e HACCP do Hotel Holiday Inn Azores. Auditorias trimestrais (total 8 dias/ano). Referencial NP EN ISO 9001.2000; Standards Cadeia Internacional Holiday Inn e Codex Alimentarius.

2005 – 2007 – Auditorias Internas ao SGQ e HACCP do Hotel Express Holiday Inn Lisbon Oeiras. Auditorias trimestrais (total 8 dias/ano). Referencial NP EN ISO 9001.2000. Standards Cadeia Internacional Express by Holiday Inn e Codex Alimentarius.

2008 – Auditoria Interna Global (Auditora Coordenadora) – Empresa Gente de Palmo e Meio – S. Miguel – Açores. Duração: 2 dias. Referencial NP EN ISO 9001.2000 e Codex Alimentarius.

OUTRAS ACTIVIDADES

- Auditora Interna da Qualidade certificada pela APCER.
- Formadora certificada no âmbito do IEFP.
- Membro da Ordem dos Médicos Veterinários.
- Foi membro da Direcção da Ordem dos Médicos Veterinários – Delegação dos Açores.
- Membro do Rotary Clube de S. Miguel.
- Membro da Associação Portuguesa Qualidade (APQ).
- Foi membro da Direcção da Associação Portuguesa Qualidade Direcção – APQ Delegação dos Açores.
- Membro Grupo Amigos Pediatria – GAP.

INFORMÁTICA

- Conhecimentos de informática na óptica do utilizador: Microsoft Office (Word; Excel; Power Point) e Internet Explorer.

