

curriculum vitae

Carlos Fernando Santiago Neto Brandão

Licenciatura em Medicina Veterinária pela Faculdade de Medicina Veterinária de Lisboa, em 23 de julho de 1988.

Mestrado em Medicina Veterinária e Zootecnia Tropicais, pela Faculdade de Medicina Veterinária/Universidade Técnica de Lisboa-Subsídios para o estudo das *Salmonella* na República da Guiné-Bissau

Doutoramento em Ciências Veterinárias, pela Faculdade de Medicina Veterinária/Universidade Técnica de Lisboa-Aspectos do estudo das competências fisiopatogénicas em *E. coli*

Diploma de Estudos Superiores Especializados de Microbiologia dos Alimentos e de Higiene das Colectividades do Instituto Pasteur de Lille

Frequencia do curso “HACCP - Mise en place d’un plan d’assurance qualité microbiologique en agro-alimentaire do Instituto Pasteur de Lille

Professor Coordenador da Escola Superior de Hotelaria e Turismo

Responsável pelo Laboratório de Microbiologia Alimentar e Química da ESHTe

Coordenador da Área Científica de Ciências da Alimentação e da Saude da ESHTe

Co-cordenador do Curso de Mestrado em Segurança Alimentar e Qualidade em Restauração da ESHTe

Presidente da comissão científica do Mestrado em Segurança Alimentar e Qualidade em Restauração da ESHTe

Actividade Docente: “Microbiologia Predictiva”, [Mestrado em Segurança Alimentar e Saúde Pública / Pós-Graduação do NISQA](#), Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz, “Higiene e Segurança Alimentar” - programa doutoral em turismo do Instituto de Geografia e Ordenamento do Território da Universidade de Lisboa /ESHTe, Seminário "Turismo e Segurança Alimentar" – 3h, da disciplina de Seminários II, cursos de Informação Turística, Executive Master em “Gestão Hoteleira” –Seminários em Higiene e segurança alimentar, ESHTe, Epidemiologia e saúde pública (módulo de toxinfecções alimentares – 8h) curso de mestrado em segurança e qualidade alimentar na restauração, Controlo Analítico curso de mestrado em segurança e qualidade alimentar na restauração. Gestão de Sistemas de Segurança alimentar curso de mestrado em segurança e qualidade alimentar na restauração, Microbiologia Alimentar II, Microbiologia Alimentar I, MICROBIOLOGIA ALIMENTAR (entre 1997 e 2006), HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR, TOXICOLOGIA E SAÚDE, FISILOGIA ALIMENTAR (1996-1998), NUTRIÇÃO I E NUTRIÇÃO II (1996-1997), NUTRIÇÃO E HIGIENE ALIMENTAR II (1995-1996), disciplina semestral de NUTRIÇÃO E HIGIENE ALIMENTAR II (1994-1995).

Orientações; Avaliação das condições de higiene dos aquários; conservação de crustáceos em estabelecimentos para o turismo;.Segurança alimentar na restauração de eventos: factores críticos;Factores críticos no circuito de distribuição e utilização de produtos de IV Gama ao nível da restauração;Avaliação dos conhecimentos, atitudes e práticas de higiene e segurança alimentar dos profissionais de saúde de um hospital

universitário; Definição de um sistema de gestão de segurança alimentar para a produção de panificação tradicional;. Segurança alimentar na restauração de apoio domiciliário: estudo de caso – factores de risco nas refeições de apoio domiciliário a idosos nas freguesias de São Francisco de Xavier, Santa Maria de Belém e Santa Isabel;. Segurança Alimentar na Restauração de Eventos; Mestrado em Segurança e Saúde Pública do ISCS Egas Moniz. Identificação de factores de risco associados à produção e confecção de sushi; formação profissional em Higiene e Segurança Alimentar na Restauração; Identificação de factores de risco em unidades de panificação/restauração; Desenvolvimento de produtos “gourmet de pastelaria: estudo de caso – bombons de chocolate com recheio;. Ferramenta de qualidade para a restauração;. Análise do Equilíbrio Nutricional na Dieta Alimentar de um Idoso no apoio domiciliário. Estudo de caso: Departamento Alimentar do Centro Social Júlio Antunes, sediado em Vermoil – Pombal; Caracterização dos Factores de Risco na Produção em Restauração de Eventos; Estudo Comparativo do Valor Proteico das diversas Dietas Servidas na Linha de Self da Cantina do Centro Escolar Hoteleiro e Turístico do Estoril;.

Colaboração/Organização de cursos: Master em “International Hotel Management” curso de graduação em Direcção Hoteleira, Escola Profissional de Hotelaria da Madeira; Introductory Advanced Course and Practicals in Public Health Microbiology of Foods and Drinking Water; Curso de Pós-Graduação em Qualidade Alimentar/Universidade Técnica de Lisboa; Prática de Técnicas e Métodos Clássicas de Microbiologia Alimentar e Qualidade Alimentar; A implementação do HACCP- A higiene e a segurança alimentar em restauração; Mestrado em Saúde Pública Veterinária da Faculdade de Medicina Veterinária/UTL; Mestrado em Engenharia de Alimentos da UTL; Técnicos Auxiliares de diagnóstico laboratorial;