

1 – INFORMAÇÃO PESSOAL

- **Nome:** Manuel Lima Faria Ferreira
- **Morada:** Rua Rainha Santa Isabel n° 85 1ºDrtº – 4440-569 Valongo
- **Telemóvel :** 96 5533219
- **Correio Electrónico:** mlima.ferreira@gmail.com ou mlferreira@ivdp.pt
- **Nacionalidade:** Portuguesa
- **Data de Nascimento:** 20-12-1976

2 – EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

- **Actualidade** - Técnico nos **Serviços Técnicos Porto** do **INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E PORTO, I.P. (IVDP, I.P.)**.
- Membro do Júri da **Câmara de Provedores do IVDP, I.P. – Vinhos do Douro e Vinhos do Porto**.
- Técnico no **Sector de Análise Físico-Química**, responsável por resultados obtidos por FTIR (WineScan) e Densimetria Digital, com experiência na acreditação de ambos os Métodos.
- Colabora com o **Serviço de Comunicação e Marketing** do IVDP, I.P., efectuando apresentações em diversas línguas (Português, Francês, Inglês e Espanhol), em Portugal e no Estrangeiro.
- É responsável pela **Formação Interna** na Câmara de Provedores do IVDP I.P.
- **Desde 2005** - Colabora num projecto familiar para a **produção de Vinho Verde**.
- **Formador na “Via Viti” Escola do Vinho & Enoturismo**
- **Setembro de 2000** – Início de Actividade no **Instituto do Vinho do Porto** com estágio nos seguintes sectores: **Análise Físico-Química, Análise Cromatográfica, Análise Mineral, Análise Isotópica e Análise Microbiológica**.
- **Janeiro a Setembro de 2000** – Estágio profissional na empresa **SERVITIC** – Empresa vocacionada para a Prestação de Serviços ao nível da Viticultura.

3 – FORMAÇÃO ACADÉMICA E PROFISSIONAL

- **2007-2010 – DIPLOMA (level 4) da *Wine & Spirit Education Trust*, em Londres.**
- **2009 – Mestrado em Engenharia Agronómica da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, com classificação final de 16 valores, tendo obtido, na dissertação apresentada para a obtenção do grau de Mestre, a classificação de 19 valores.**
- **2006 - Level 3 - Higher International Advanced, da *Wine & Spirit Education Trust*, com a classificação de **Pass With Distintion**.**
- **1994-1999 - Licenciatura em Engenharia das Ciências Agrárias na Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, com média final de 14 valores.**
- **1999 - Estágio final de curso na Estação Vitivinícola Amândio Galhano (EVAG) da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, sob orientação do Professor Catedrático Rogério de Castro e com a classificação final de 19 valores.**

4 – PUBLICAÇÕES

Ferreira, M. L., (2009). Estudo retrospectivo de caracterização físico-química de Vinho do Porto. Dissertação apresentada para a obtenção do grau de Mestre em Engenharia Agronómica da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto.

Ferreira, M.L., Costa, A.M., Ribeiro, N., Simões, T., Barros, P. (2009). Quality Control in FTIR Wine Analysis. *Ciência Téc. Vitiv.* 24 (1) 47-53.

T. Mota , J. Garrido, M. J. Pereira, M. Lima Ferreira e R. Castro. (2000). Conduite en Lys: résultats pendant la formation du système avec le cépage Loureiro dans la région des "Vinhos Verdes". *3er Simposio Internacional de Zonificación Vitivinicola*. Tenerife. Espanha.

Ferreira, M. L., (1999). O sistema de condução “Lys” como alternativa para a Região dos Vinhos Verdes. Relatório de Fim Curso de Engenharia das Ciências Agrárias da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto.

5 – FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Ano	Curso	Duração (Horas)	Entidade Organizadora
2010	I Curso de Prova de Vinhos: Castas, Técnicas/Práticas Enológicas e Defeitos	18 Horas	Confraria dos Enófilos da Região Demarcada do Douro
2009	Boas Práticas de Laboratório	8 Horas	APGEI
2008	Curso de Olfacção/Aromas (aromas varietais, aromas de envelhecimento em madeira e defeitos aromáticos)	15 Horas	IVDP (Formador – Alexandre Schmidt)
2008	Curso de Inglês Técnico - Vinhos	8 Horas	IVDP/CVRRV
2007	Curso de Olfacção/Aromas	15 Horas	APGEI (Formador – Alexandre Schmidt)
2006	Wine & Spirit Education Trust –Nível 2 Curso Intermédio - Aprovado com Distinção	21 Horas	WSET
	Curso de Técnicas de Comunicação	30 Horas	APGEI
	Estatística Aplicada a Processos	30 Horas	APGEI
2005	Curso de Incertezas em Laboratórios de Ensaio Químicos	20 Horas	APGEI
2003	HACCP na fileira vitivinícola	21 Horas	APGEI
	Curso de Francês – Nível Intermédio	60 Horas	APGEI / Eurotrends
	Estatística – Análise de Dados	30 Horas	APGEI
	Espectroscopia no Infravermelho Próximo	20 Horas	Termo Unicam
	E-Learning – Especialização em Internacionalização	154 Horas	SPI – Sociedade Portuguesa de Inovação
2002	Curso de Inglês – Nível Intermédio	50 Horas	APGEI
	Marketing Global	21 Horas	APGEI
	Técnicas de Comunicação	15 Horas	APGEI
	Treino e Delegação de Competências	21 Horas	APGEI

	Noções Gerais sobre Gestão da Qualidade	21 Horas	IDARN
	Excel – Nível Intermédio	20 Horas	APGEI
2001	Incertezas na Análise Química	27 Horas	António Castro
	Microsoft Power Point 97	14 Horas	Galileu
	Microsoft Access 97 – Utilização Avançada	14 Horas	Galileu
2000	Curso de Defeitos Químicos e Microbiológicos do Vinho	16 Horas	ESB - UC
1999	Curso de Informática para Escritório	74 Horas	FDTI
	Curso de Formação Profissional de Protecção Integrada para Viticultores	35 Horas	APUVE
1998	Curso de iniciação à Prova de Vinhos	12 Horas	IAAS - Vairão

6 – APRESENTAÇÕES E ACTIVIDADES INTERNACIONAIS

Ano	Formações Ministradas	Local
2008	Apresentação sobre Vinho do Porto, em Espanhol, para Chefs de Cozinha, no Restaurante “Espai Sucre”	Barcelona Espanha
2007 e 2008	Apoio ao Stand do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto , na feira “LIWSF”	Londres Inglaterra
2007	Apresentação sobre Vinho do Porto, em Espanhol, para conceituados chefs de cozinha, no Restaurante “Mugaritz” (2 Estrelas Michelin)	San Sebastian Espanha
2007	Apresentação sobre Vinho do Porto, em Espanhol, para conceituados Chefs de Cozinha, no Restaurante “Vertical” (1 Estrela Michelin)	Valência Espanha
2006	Acções de Formação sobre Vinhos do Porto para Sommeliers Espanhóis	Pamplona, Lérida e Zaragoza Espanha
2005	Acções de Formação sobre Vinhos do Porto para Sommeliers Espanhóis	Barcelona Espanha
2005	Acções de Formação sobre Vinhos do Porto para Jornalistas Especializados Espanhóis	Madrid Espanha

2004	Apoio ao Stand do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto , na feira “ LIWSF ”	Londres Inglaterra
2003	Integrou a Comitiva Empresarial da Visita de Estado de sua Excelência o Presidente da República Dr. Jorge Sampaio à Turquia , efectuando apresentações sobre Vinho do Porto em Ankara e Istambul	Ankara e Istambul Turquia
2001 e 2002	Apoio ao Stand do Instituto do Vinho do Porto , na feira “ ProWein ” em Dusseldorf	Dusseldorf Alemanha
2002	Realizou Ações de Formação sobre Vinhos do Porto para público Espanhol	Salamanca e Corunha Espanha

7 – APRESENTAÇÕES EM PORTUGAL

Nos últimos anos realizou dezenas de apresentações em Portugal, das quais se podem realçar as seguintes:

Ano	Formações Ministradas	Local
2010	Orador no IJUP 2010 - 3º Encontro de Jovens Investigadores da Universidade do Porto , na Reitoria da UP com a comunicação “ Discrimination of Port Wine categories based on analytical parameters: retrospective study ”	Porto Portugal
2009	Orador no Congresso “ Semana Rural – Viseu ” com a Comunicação intitulada “ A Câmara de Provadores do IVDP, I.P. ”	Viseu Portugal
2005	Escola de Hotelaria de Lisboa – Prova de Formação sobre Vinho do Porto para Alunos	Lisboa Portugal
2004	Escola de Hotelaria do Algarve – Prova de Formação sobre Vinho do Porto para Chefs de Cozinha	Faro Portugal
2004	Apresentação sobre Vinho do Porto na Feira de Vinhos “ Expovinis ”	Matosinhos Portugal
2004	Curso de 2 dias sobre Vinhos do Douro para Alunos da Escola de Hotelaria do Estoril	Estoril Portugal
2002	Apresentação sobre Vinho do Porto para Congressistas no Congresso Mundial de Economia	Lisboa Portugal
2002	Apresentação sobre Vinho do Porto para Jornalistas Asiáticos, em Francês	Porto Portugal
2001	Apresentação sobre Vinho do Porto para Congressistas no Congresso Mundial de Cardiologia	Lisboa Portugal

8 – PRESENÇA EM CONGRESSOS E CONCURSOS

Ano	Evento / Congresso	Local
2009	Júri de Prova no “XVII Concurso Internacional de Vinhos de Montanha - CERVIM”	Aosta Itália
2008	Colóquio ALABE “Análise Sensorial: uma Linguagem Universal”	Porto Portugal
2007	Júri de Prova no “Concurso dos Vinhos Verdes 2007”	Porto Portugal
2007	Participou no Colóquio ALABE: “Preocupações Recentes na Estabilidade e Sanidade dos Vinhos”	Anadia Portugal
2005	“Simpósio Vitivinícola do Norte de Portugal - Vairão 2005”	Vairão Portugal
2004	“Simpósio – “Pré-Alcoolismo: O que Sabemos e como Prevenir” – Lasvin	Porto Portugal
2003	Júri de Prova no “V Concurso Mundial de Vinhos –Wine Masters Challenge”	Estoril Portugal
2000	Júri de Prova no Concurso da Casa do Douro “Os melhores Vinhos na Produção 2000”	Régua Portugal
1999	Debate “O uso de Pesticidas em Portugal”	Vairão Portugal
1999	Congresso “V Encontro Nacional de Protecção Integrada”	Bragança Portugal
1997	“II Congresso Iberoamericano e III Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas”	Vilamoura Portugal
1997	“1º Congresso O Dão em debate”,	Nelas Portugal
1997	“Jornadas da Bovinicultura”, realizadas na UTAD	Vila Real Portugal
1996	“Jornadas de Vitivinicultura”, realizadas na UTAD	Vila Real Portugal

9 – OUTRAS VALÊNCIAS E INTERESSES

Domínio de Línguas: Conversação – fluência em Inglês, Francês e Espanhol
Escrita – Inglês e Francês

Outros Interesses: Leitura, Viagens, Cinema e Desporto