

Cámara Municipal de Campina Grande
RECEBIDO
Em 2103 Kolt 10133 hs
Gauello Helo
ASSIMATIGA

PROJETO DE LEI Nº

IJO 12017

EMENTA: CONCEDE TITULO DE CIDADÃO CAMPINENSE AO SR. RICARDO CÂNDIDO DO NASCIMENTO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Art. 1°. Fica concedido o titulo de cidadão campinense ao Ricardo Cândido do Nascimento.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

Sala das Sessões da Câmara Municipal de Campina Grande "Casa de Félix Araújo", em 21 de março de 2017.

SAULO NORONHA

Vereador



JUSTIFICATIVA:

Senhora Presidente Senhores Vereadores:

Ricardo Cândido do Nascimento tenho 36 anos, Filho de Maria do Carmo da silva, e Ivanildo Cândido do Nascimento hoje supervisor de alimentos no SENAI /da Paraíba, atuante em campina grande, com formação em especialista em confeitaria e panificação com certificação pela natural de Olinda/PE há nove anos moro em Campina Grande sou um sonhador que tive como base uma família humilde que nesta aprendi os princípios e valores que hoje é o que me guia em minhas decisões.

Diante das inúmeras situações pelas quais passei em minha juventude, tive que trabalhar logo cedo para ajudar minha mãe a criar meus irmãos, depois de passar por inúmeras atividades encontrou na confeitaria uma porta de saída para uma vida de preconceitos e descriminações.

O tempo foi passando e cada vez mais fui me apaixonando pelo ramo, e com o tempo Deus me reservou muitas surpresas, cito três que mudaram minha vida: 3 (três) lindos filhos, Ricaelly Vitoria, Paulo Ricardo E Oziel Victor , frutos de um casamento abençoado por Deus, Com Ozelia Maria Do Nascimento,

Hoje tenho uma formação técnica e superou em Gastronomia e panificação cursado Pedagogia, tenho em meu currículo de vida os seguintes cursos na área citada e outros que me ajudaram mesmo que indiretamente: Chocolataria Harald, Oratória – Como falar em público, Conceito Básico em Panificação e Confeitaria – IREKS BRASIL, Panificação Básica e Panificação e Confeitaria Vitoppan DST Fleichmam, Massas Italiana/ Confeitaria e Cozinheiro no SENAC/PE, Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal, Tecnologia de Alimentos de Origem Animal, Confeitaria Profissional, Massa Inerte em Goiânia entre outros inúmeros cursos que fiz para minha qualificação e para que alcançasse aquilo que tanto almejava.



Cada passo que dei foi dado com muita dificuldade, porém dado com segurança e persistência, com o tempo fui conquistando meu espaço com minha Participação no corpo de jurados que elegeu os fornecedores e distribuidores de produtos para Panificação e Confeitaria premiados com o prêmio BAKER TOP 2007, contribuindo para o crescimento da qualidade dos produtos comercializados nas Padarias e Confeitarias de campina grande e Paraíba; com palestra em universidades de alimentos pelo Brasil entre outros.

Fui convidado a ser conselheiro de premiação do BEK TOP, evento considerado como o Oscar da panificação onde pela primeira fez na historia de campina grande, 5 padarias foram vista no ranque nacional entre as 100 melhores do Brasil e uma das mais atuais surpresas que recebi foi ser convidado a ser Chef Conselheiro do CPAC BRASIL e, dento Campina Grande cidade de desenvolvimento irei continuar com essa luta pra Campina Grande ser sempre vista como estar sendo durante minha permanência nessa organização como sempre estou em busca de mais conhecimento para que possa fazer valer toda a confiança que em mim muitas pessoas vem depositando. Alcunhas das conquistas que fizeram campina grande estar sendo vista com um cidade de guerreiros.

Especialista em Panificação e Confeitaria com ênfase em desenvolvimentos de produtos.

Instrutor e Consultor de Gastronomia, confeitaria e panificação no Centro de Educação Profissional – SENAI-PARAÍBA.

Gastrônomo em cozinha industrial.

Líder do Núcleo de alimentos do SENAI/PB.

Membro do conselho de premiação PRÊMIO BAKER TOP 2000 com Certificações, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014 e 2015. O mesmo com muita luta conseguiu colocar a indústria de alimento de Campina Grande entre as 100 melhores do Brasil.



Conselheiro Regional do Clube dos Padeiros e Confeiteiros Do Brasil, onde o mesmo presta consultoria através da CPAC.

Associado a APC BRASIL- Associação dos cozinheiros do Brasil.

Experiência na área de ciência e tecnologia de alimentos com ênfase em Confeitaria, Panificação e Gastronomia.

Parceiro do Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria de Campina Grande (Sindipan-CG), prestando assessoria para as panificadoras.

Parceiro da Associação dos Industriais de Panificação, Confeitaria, Massas Alimentícias e Afins do Estado da Paraíba (Aspanep). Atua na divulgação da indústria de panificação em Campina Grande.

Prêmios:

Prêmio BAKER TOP - 2007 – Participação no corpo de jurados em Panificação e Confeitaria.

Congressista no 30º CONGREPAN – 2015 - Panificação e Confeitaria.

Prêmio BAKER TOP - 2013 - Participação do Conselho de Premiação. Pela primeira vez Campina Grande é vista no ciclo de alimentos da indústria, com uma receita desenvolvida na cidade.

Prêmio BAKER TOP - 2014 - Participação do Conselho de Premiação.

Prêmio AMIGO DO BATALHÃO - 2011.

Prêmio AMIGO DO BATALHÃO - 2013.

Prêmio de Participação - 2014 - Confecção do bolo do Sesquicentenário da Cidade de Campina Grande.

Prêmio Internacional INBP – 2014 – Participação na Demonstração da Padaria Francesa.

Verendor