

CURRICULUM VITAE



Nome: **MARIA LEONOR TOMÁS DIAS DE ASSUNÇÃO SÉRIO BRANDÃO**

Endereço: **Av. da Marginal, Condomínio Polana Village, Casa 3**

Nacionalidade: **Portuguesa**

Data de Nascimento: **27 de Junho de 1972**

Telefone: **+258 843 981 979**

Email: mariahadidas.md@gmail.com
leonorassuncao@insite.co.mz

ESCRITORA INDEPENDENTE

PROJECTOS

MARIA@DIAS (Desde 2023) - dedicada à escrita e ao desenvolvimento de ideias criativas e genuínas.

Posição: Fundadora e criadora de conteúdos.

Funções: Criadora de projectos e conteúdos.

Resumo da actividade:

- Desenvolvimento do site da empresa para mostrar meu trabalho www.maria-dias.net
- Publicação do Podcast Crescer - com o objetivo de estimular o pensamento crítico de pais, adolescentes e jovens adultos sobre temas sensíveis, considerando uma abordagem factual. www.youtube.com/@Crescer_MariaeLigia
- Colaboração com a Right for Education; Diário Económico e MzNews. Exemplos de publicações destas Organizações podem ser encontrados nos seguintes links:
[Food Safety vs Food Security - Right for Education](#)
[Food Losses and Food Waste • 360 Mozambique](#)
[Conteúdo Local: Valorizar o Que Temos de Bom • Diário Económico](#)
[No rótulo é que está o saber](#)
- Livro técnico "Da Machamba à Mesa em Cabo Delgado" desenvolvido no âmbito do PROJECTO MAIS EMPREGO EM PARCERIA PÚBLICO--PRIVADA PARA O EMPREGO DOS JOVENS EM CABO DELGADO (+EMPREGO) financiado pela União Europeia e cofinanciado e gerido pelo Camões, I.P. :
[Revista Xonguila](#)
- Publicação de artigos sobre viagens no Site MD:
[Travelling EN - Features EN | Maria@Dias](#)
- Livro em curso

Associações:

- Membro da *International Association of Professional Writers & Editors*.

- Membro da *Authors Society*

FORMAÇÃO PROFISSIONAL (Certificados podem ser fornecidos a pedido)

"TECHNICAL WRITING ESSENTIALS" - <https://alison.com/certification/check/be74254aa8> (2025)

"FREELANCE AND TRAVEL WRITING COURSE" - 12 LIÇÕES; Diploma com Distinção pela *London School of Journalism*, Online - [Freelance and Travel Writing Course | London School of Journalism \(lsj.org\)](https://www.lsj.org/) (2022-2023);

"BEGINNER TO PRO PHOTOGRAPHY COURSE" - 4 days; DL PHOTO; Cape Town/RSA (2022)

"CREATIVE WRITING WORKSHOP" - 25 SESSÕES TÉCNICAS (2019/2020) e apoio à escrita de um livro (desde 2020). Pedro Chagas Freitas (PFC). **Livro em Curso**

NUTRICIONISTA

PROJECTOS:

NUTRICONCONSULT/INSITE (Desde 2010): Serviços de consultoria, auditoria e formação relacionados com a implementação e certificação de empresas em normas internacionais. Para mais informações aceda ao site. www.insite.co.mz.

Posição: Sócia Fundadora e Administradora.

Funções: Definição da estratégia da empresa; administração e desenvolvimento do negócio; consultora sénior para a área da nutrição e segurança alimentar e para outros projectos estratégicos.

Resumo da atividade:

- Promoção de uma estratégia fortemente direccionada para o desenvolvimento das Empresas Moçambicanas.
- Definição e implementação de uma cultura de empresa e métodos de trabalho adaptados ao contexto local e com provas dadas de sucesso. A empresa goza assim de uma boa reputação no mercado.
- Promoção e desenvolvimento do Conteúdo Local em Moçambique, nomeadamente facilitando a compreensão, acesso, implementação e certificação de processos de acordo com padrões internacionais.
- Gestora de projeto e/ou Consultora Sénior dos contratos indicados no [Anexo 1](#) deste CV.
- Oradora nas conferências indicadas no [Anexo 2](#) deste CV.

HIGEST MOÇAMBIQUE (2006 - 2010): Agro-Indústria produtora de rações, pintos do dia e frango congelado.

Cargo: Diretora de Logística (2009-2010);

Diretora Comercial (2006-2009)

Desenvolvimento da estrutura de Gestão da Qualidade

Funções:

2009 - 2010: Negociação com fornecedores; elaboração do plano de compras da empresa; aquisição de matérias-primas em Moçambique, Portugal e África do Sul; gestão logística - distribuição de produtos a lojas e retalhistas, aquisição de frangos aos clientes e de matérias-primas e subsidiárias a fornecedores locais.

2006 - 2009: Promoção de vendas - a faturação quadruplicou de 2006 a 2009; elaboração de *Orçamentos* e relatórios de vendas para o Conselho de Administração da empresa; abertura de novas lojas e retalhistas da empresa; acompanhamento de clientes, nomeadamente realização de assistência técnica e formação em Higiene e Biossegurança a avicultores; desenvolvimento e melhoria do relacionamento da empresa com outras entidades públicas e privadas e com a comunidade.

2006 - 2010: Organização e implementação da infraestrutura de Gestão da Qualidade na empresa, incluindo: definição de critérios de qualidade e procedimentos operacionais; sensibilização e formação dos colaboradores para a implementação dos procedimentos de qualidade definidos; conceção e implementação de estudos de satisfação de clientes; avaliação interna da qualidade dos produtos comercializados (Segurança & Higiene Alimentar e Adequação Nutricional). (2006 a 2010 - em paralelo com funções assumidas noutros cargos).

Destaques:

- **Fórum Nacional de Avicultura** - desenvolvimento do conceito e implementação de um fórum destinado a reunir as partes interessadas, incluindo os produtores nacionais, para discutir o mercado e o desenvolvimento da indústria e as mais recentes técnicas de produção. Este evento foi lançado em 2008 e contou com a participação de cerca de 300 pessoas/ano até 2011.
- **Desenvolvimento de produto** - colaboração no processo de desenvolvimento da marca "Nacional" para o frango congelado produzido pela Empresa. A minha colaboração incluiu: definição de critérios de qualidade do produto e da embalagem; abertura de canais de venda; diversificação da gama de produtos oferecidos pela empresa.
- **Desenvolvimento de fornecedores locais** - sensibilização e formação dos fornecedores para cumprirem os critérios de qualidade da empresa. Consegui ter uma base de fornecedores locais de milho produzido localmente, capazes de fornecer o produto com as especificações exigidas para utilização na produção de rações.

EUREST PORTUGAL (1997 - 2005): Serviços de Catering para Organizações Públicas e Privadas (Membro do Grupo COMPASS PLC).

Cargo: Diretora de Operações dos Restaurantes das Áreas de Serviço das Auto-estradas do Norte de Portugal (2004 - Dez. 2005);
Diretora de Operações das Unidades de Restauração Social e Empresarial da Região Norte de Portugal (1999-2004)
Colaboração com o Departamento de Qualidade e Departamento Comercial (1997-1999)
Nutricionista residente no *Hospital Sr^a da Oliveira*, Guimarães - Portugal (1998 - 1999)
Diretora da Unidade de Restauração da TEXA'S INSTRUMENTS (Certificação ISO) (1998)

Nutricionista Residente no *Centro Hospitalar de Vila Nova de Gaia*, Portugal (1997-1998)

Funções:

1999 -2005 - Coordenação e supervisão das operações nos restaurantes de 5 áreas de serviço de auto-estradas e em vários Hospitais Públicos, Escolas e Empresas Privadas. Definir estratégias para aumentar as vendas; desenvolver e implementar novos conceitos e produtos para atrair novos clientes; desenvolver inquéritos para avaliar o impacto dos novos produtos e serviços no número e satisfação dos clientes; preparar orçamentos anuais e supervisionar a gestão de vendas e custos para garantir o cumprimento do orçamento. Supervisão da Gestão da Qualidade em todas as unidades operacionais, incluindo a verificação dos procedimentos para garantir os padrões de Higiene e Segurança Alimentar; avaliação da adequação nutricional; gestão de reclamações de clientes e consumidores; recrutamento e formação de recursos humanos. Promoção de eventos, incluindo a elaboração de propostas adequadas, coordenação logística e realização do evento.

1997-1999 - Colaboração com o Departamento de Gestão da Qualidade, nomeadamente no planeamento e implementação de acções de formação em Higiene e Segurança Alimentar e Nutrição para os trabalhadores das unidades operacionais da EUREST; planeamento e implementação de auditorias; elaboração de especificações técnicas a incluir nas propostas comerciais.

1998 - Gestão de Operações na TEXAS INSTRUMENTS, empresa certificada pela ISO 9001; Implementação de procedimentos operacionais, desde a aquisição de matérias-primas à distribuição de refeições.

1997 - 1999 - enquanto nutricionista residente, assegurar o controlo de qualidade dos serviços prestados pela Eurest Portugal ao *Centro Hospitalar de Vila Nova de Gaia* e *Hospital Sr^a da Oliveira*; assegurar o cumprimento rigoroso dos procedimentos operacionais da Empresa; gestão de clientes, incluindo gestão de reclamações; formação da equipa em Higiene e Segurança Alimentar e Nutrição.

SONAE-COMÉRCIO E SERVIÇOS (1996 - 1997): Distribuição de mercadorias e comercialização de produtos de consumo.

Cargo: Estagiária no Departamento de Controlo de Qualidade

Funções: Revisão de especificações técnicas de produtos alimentares comercializados nos hipermercados; elaboração de manuais de formação para manipuladores de alimentos; elaboração de conteúdos de folhetos informativos sobre qualidade alimentar para distribuir aos clientes; co-formadora de chefes de secção de hipermercados; membro da Equipa de Controlo de Qualidade na Modis (empresa de distribuição da SONAE) - inspeção de qualidade de mercadorias para venda.

CENTROS ESCOLARES E SOCIAIS (1996 - 1997):

Cargo: Estagiária nas seguintes instituições:

- **CENTRO SOCIAL PAROQUIAL N^a SR^a DA VITÓRIA (Centro Social)**

Funções: Desenvolver e implementar um curso de formação em Gestão da Qualidade (20 horas) para desempregados.

▪ **CENTRO SOCIAL PAROQUIAL STª COMBA DÃO (Lar de Idosos)**

Funções: Desenvolver e implementar uma ação de formação em Higiene e Segurança Alimentar (18 Horas) para manipuladores de alimentos e funcionários da Cantina; levantamento das condições de trabalho, incluindo avaliação sobre a adequação dos equipamentos e procedimentos utilizados tendo em conta as normas de Higiene e Segurança Alimentar.

▪ **ESCOLA SECUNDÁRIA DO MARCO DE CANAVEZES (Escola Pública)**

Funções: Organização de um workshop de educação alimentar, subordinado ao tema "Alimentação Saudável" para crianças em idade escolar.

"VAMOS COMER MELHOR NO PORTO! POR UMA RESTAURAÇÃO DE QUALIDADE" (fevereiro - março de 1995) - Parceria da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto e Câmara Municipal do Porto ("VAMOS COMER MELHOR NO PORTO! PARA UM SERVIÇO DE CATERING DE QUALIDADE"- Parceria da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto com a Câmara Municipal do Porto.

Posição: Inquiridor

Funções: Colaboração no protocolo Vamos Comer Melhor no Porto! - Por um Serviço de Restauração de Qualidade" desenvolvido pela Universidade do Porto (Departamento de Nutrição) e pela Câmara Municipal - levantamento das condições higio-sanitárias, técnicas e funcionais dos restaurantes da cidade do Porto.

ENSINO SUPERIOR (Certificados podem ser fornecidos a pedido)

CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR - *Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto/Portugal* (2003)

GRAU DE HONRA EM CIÊNCIAS NUTRICIONAIS - *Faculdade de Ciências da Nutrição da Universidade do Porto, Porto / Portugal* (1998)

FORMAÇÃO PROFISSIONAL (Certificados podem ser fornecidos a pedido)

CURSO DE "FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE AUDITOR ISO 22000:2018 - SEGURANÇA ALIMENTAR" – 5 dias; APCER, Online/Portugal (2025)

CURSO "AUDITOR LÍDER ISO 9001" - 5 dias; *Tuv Rheinland, Pretória/RSA* (2011);

Curso "FORMAÇÃO DE FORMADORES" - 5 dias; *Soluções Qualidade, Maputo/Moçambique* (2011);

"GESTÃO FINANCEIRA PARA NÃO FINANCEIROS" - 21 horas; *Associação Empresarial de Portugal, Porto/Portugal* (2005);

"HACCP - CURSO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM ANÁLISE DE RISCOS E CONTROLO DE PONTOS CRÍTICOS" - 40 Horas; *Centro de Formação e Informação da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto/Portugal* (2004)

"NEGOCIAÇÃO INTERPESSOAL E COMERCIAL" - 16 horas; *J. Cotrim para Eurest Portugal, Porto / Portugal* (2002)

"CONDUÇÃO DE REUNIÕES COM CLIENTES" - 16 horas; J. Cotrim para a Eurest Portugal, Porto / Portugal (2002)

"GESTÃO DA ASSERTIVIDADE" (gestão da assertividade) - 40 horas; J. Cotrim para Eurest Portugal, Porto / Portugal (2002)

"LIDERANÇA MOTIVACIONAL" (liderança motivacional) - 16 horas; J. Cotrim para Eurest Portugal, Porto / Portugal (2001)

"GESTÃO DA QUALIDADE TOTAL E CERTIFICAÇÃO DE EMPRESAS" - 100 horas; *Centro de Formação e Informação da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto / Portugal* (1997)

APTIDÕES E COMPETÊNCIAS PESSOAIS

LINGUÍSTICA

Língua materna: **Português**

Outras línguas: **Inglês (utilizador independente); Francês (utilizador básico)**

APTIDÕES E COMPETÊNCIAS TÉCNICAS

Informática - conhecimentos de utilização de computadores:

Windows - ferramentas de uso frequente: Excel, Word, Power-Point, Outlook, Internet.

PHC e Primavera - Sistema informático de gestão

Gestão - Experiência consolidada em ambiente empresarial.

Utilização e desenvolvimento de ferramentas de controlo da qualidade - Aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante a formação académica, os estudos de pós-graduação e ao longo dos anos de experiência profissional.

COMPETÊNCIAS SOCIAIS E ORGANIZACIONAIS:

Capacidade de comunicação e integração em ambientes multiculturais. Competências adquiridas pelo facto de fazer parte de diferentes grupos sociais, nomeadamente família, amigos, colegas de escola e de universidade; viver em diferentes cidades (Lisboa, Porto e Maputo - a partir de 2006); viajar e conviver e trabalhar com pessoas de ambientes sociais e culturais muito diferentes.

Aptidões e competências organizacionais adquiridas essencialmente nos contextos académico e empresarial. Capacidades de análise, negociação e liderança altamente desenvolvidas em resultado da formação e experiência profissional.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

- Membro do Conselho de Administração do Lycée Gustave Eiffel de Maputo (Jun 2018 - Dez 2019)

- Supervisão de estagiários de Nutrição (2012) - mestrado em nutrição pela Universidade Lurio (Nampula)

- Membro da Direção da Associação de Estudantes da Faculdade de Ciências da Nutrição durante 4 anos (Cargo de Vice-Presidente - 1 ano; Responsável pela Tesouraria - 3 anos): membro da comissão para a organização de eventos culturais, seminários e workshops.
- Membro da Comissão Executiva para a organização da Queima das Fitas do Porto - festa organizada pela Federação das Associações (de Estudantes) do Porto envolvendo a participação entusiástica da maioria dos estudantes universitários e outros habitantes da cidade (de facto este evento conta com a participação de milhares de pessoas anualmente). Responsável pela angariação de fundos e gestão de patrocinadores, avaliação de orçamentos, marketing e publicidade das actividades, gestão de convites e organização de dois eventos do programa.
- Formação Musical - dos 2 aos 14 anos (Colégio Academia de Música de Stª Cecília, Lisboa).
- Hobbies preferidos: Ler (Romances históricos, biografias e ficção científica), Escrever, Viajar, Cinema, Ouvir Música (Clássica/Light/Pop 70-90).
- Carta de Condução.



ANEXO 1

Contratos adjudicados à InSite em que fui gestor de projeto e/ou consultor sénior para a segurança alimentar e nutrição:

- **UNICEF** - Apoio técnico e científico para desenvolver e preparar um estudo de investigação para gerar evidências sobre alternativas para o tratamento da desnutrição aguda (Jun 2023 – Dez 2024)
- **TECHNOSERVE (TNS)** - Desenvolvimento de guias de boas práticas para a incubadora, criadores e matadouro de uma unidade integrada de avicultura, localizada em Cabo Delgado (Nov 2022 - Jun 2023).
- **GIZ (INAE)** - desenvolvimento do Guia para Inspectores e Agentes Económicos em Moçambique (Out 2017 - Mai 2018);
- **PMA/PMA** - Avaliação de Custo-Eficiência para Produção Local de Papas Pré-Cozinhadas Fortificadas (Ago 2017 - Mar 2018)
- **PMA/PMA** - Formação em Controlo de Qualidade e Boas Práticas na Fortificação de Alimentos (Indústrias Nacionais de Farinha e Óleo) (Ago-Dez 2016)
- **DELOITTE (MISSAU)** - Verificação Independente dos Prestadores de Serviços de Nutrição baseados nas Comunidades nas Províncias de Nampula, Cabo Delgado e Niassa (Fev 2016 - Ago 2017)
- **DELOITTE (MISSAU)** - Avaliação nacional do Programa "Geração Biz" (Programa de educação sexual e promoção da saúde financiado pelo FNUAP - 11 Províncias) (de Abr 2016 - Jun 2016)
- **UNICEF (MIC)** - Avaliação da produção de sal iodado em Moçambique (Jan - Abr 2014); elaboração de manuais de boas práticas de produção e inspeção de sal; formação de produtores e Inspectores Governamentais em Controlo de Qualidade e Boas Práticas de Fabrico na Indústria do Sal (de Jun 2015 - Dez 2015).
- **GAIN** - Projeto de Mobilização Comunitária de Moçambique - Missão de Avaliação do Projeto (maio de 2013); elaboração de planos de gestão empresarial para pequenas indústrias alimentares 2014/2015 e 2016; Formação dos membros da Comunidade de Práticas do Mercado de Alimentos Nutritivos em Controlo de Qualidade e Segurança Alimentar (2014/2016)
- **HOTEL CARDOSO** - Formação em Higiene e Segurança Alimentar (Abr 2013)
- **HOTEL RADISSON** - Auditoria e Formação em Higiene e Segurança Alimentar (Jul. 2013)
- **TVCABO** - Formação em Gestão de Processos e Qualidade (Abr 2013)
- **KPMG** - Formação em Gestão de Processos de Negócio em colaboração com a KPMG (Abr 2013)
- **MCNET** - Auditoria Interna na ISO 9001:2008 para preparação da auditoria de Certificação; (Mar 2013)
- **TEIXEIRA DUARTE (Hotel Avenida)** - Formação em Gestão da Qualidade (Ago 2012)
- **TOPACK** - Auditorias de diagnóstico e Consultoria em Gestão da Qualidade (Empresa Certificada ISO 9001). (Desde Jun 2011); Desenvolvimento e implementação da norma FSSC - 22000 (Ago 2012- Jun 2013)
- **TECHNOSERVE / AGRIFUTURO** - Apoio ao desenvolvimento de projectos agro-industriais / melhoria da cadeia de valor; monitorização e reporte de projectos comuns; formação em Higiene & Segurança Alimentar e Nutrição para gestores de projeto e colaboradores; desenvolvimento e apoio na implementação da ISO 22000:2005 numa empresa transformadora de Caju (Ago 2012).
- **IPEME** - Formação em Gestão da Qualidade para pequenos e médios empresários (Out. 2011)



ANEXO 2

Lista de conferências onde fui orador.

- 3rd Congresso Nacional de Nutrição/ Segurança Alimentar e Nutricional - Nampula, 2018 (UNILURIO) - Membro do Conselho Científico, participando na avaliação dos Trabalhos Científicos apresentados ao Congresso.
- Mozambique Gas Summit/Local Content Day - Maputo, 2017 - *Possibilitando um ambiente para as empresas nacionais e PME's prosperarem em Moçambique*
- Conferência Nacional sobre Conteúdo Local - Maputo, 2017 (ENH) - *Certificação como requisito e enquadramento para permitir que as PME's forneçam aos grandes Empreiteiros*
- 2nd Congresso Nacional de Nutrição/ A Indústria Alimentar em Moçambique - Nampula, 2016 (UNILURIO) - *Qualidade, Higiene, Segurança Alimentar e Inspeção Legal na Indústria Alimentar* (Moderador do Debate)
- Ciclo de Conferências Nacionais sobre Conteúdo Local - Maputo, Sofala, Cabo Delgado, Nampula e Tete, 2015 (CTA) - *Sensibilização sobre a implementação de Sistemas de Gestão e a relevância e benefícios da Certificação*
- Conferência Nacional de Conteúdo Local - Maputo, 2015 (CTA): *Certificação - Requisitos mínimos, processo e benefícios*
- Palestra de 1 hora para membros do Mercado de Alimentos Nutritivos - Maputo, 2014 (GAIN) - *Aspectos Críticos da Produção Alimentar em Moçambique - Importância das Boas Práticas de Fabrico e dos Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar como fator de desenvolvimento do negócio.*
- Formação de 3 horas - Maputo, 2014 (INNOQ e IPEX) - *Qualidade nos Produtos Made in Mozambique* (sensibilizar para a importância da implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade nas empresas nacionais com o logótipo *Made In Mozambique* (40 participantes).
- IoDMz Business Breakfast (2 horas) - Maputo, 2011 (IoDMz) - *Benefícios da adoção de práticas de Gestão da Qualidade, Ambiente e Segurança* (50 participantes).

