

OS MEUS  
HÓBIS**Eunice Maria Santos**

O leque é variado e vai desde actividade desportiva (spinning ou caminhadas); viajar; ler revistas/livros técnicos; participa-

ção em eventos/formações e paixão por Vespas. É sócia-gerente da ES Segurança – Consultoria Agro-Alimentar.

\* INTELIGÊNCIA  
sub-30**ÉS SEGURANÇA PRESTA SERVIÇOS DE CONSULTORIA E FORMAÇÃO PARA A INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR**COMER CARNE COM  
TODA A **SEGURANÇA**

O principal diferencial da ES Segurança assenta em focalizar os seus serviços no sector das carnes

● MARIA INÊS DE ALMEIDA

**N**asceu no Porto, reside em Matosinhos e foi entre estas duas cidades que sempre estudou até ir para Viseu. Os cinco anos de Faculdade foram assim passados na terra de Viriato, à excepção de dois semestres que esteve fora, um na Grécia, em Erasmus, e outro em Estágio na Leonardo da Vinci, na República Checa. No último ano de curso, enquanto terminava a tese de estágio curricular, frequentou o Curso de TSHST (Técnico Superior de Higiene e Segurança no Trabalho) no Porto, o que lhe permitiu a realização de um estágio numa indústria do sector das carnes, empresa onde continua como directora da Qualidade. “Desde cedo gostei de ter alguma actividade extracurricular que me permitisse ganhar alguns trocos. Por conseguinte, aos 17 anos tive o meu primeiro contrato de trabalho no sector da grande distribuição alimentar, num part-time, enquanto estudava. Também um negócio de família, que iniciámos há 13 anos, me permitiu obter experiência com o mercado de trabalho.” No final de 2003 iniciou a carreira profissional enquanto responsável de Qualidade Alimentar e TSHST, bem como a sua actividade de formadora. “Ao fim de três anos ligada à indústria do sector das carnes, após frequentar diversas formações e o finalizar da pós-graduação, senti necessidade de fazer algo mais... A oportunidade da Consultoria Alimentar

**Eunice****SÓCIA-GERENTE**

A ES Segurança é uma empresa de prestação de serviços de consultoria na área alimentar, com escritório localizado no Centro Empresarial de Matosinhos, em S. Mamede de Infesta. Fundada em Janeiro de 2008, traz já uma forte experiência neste sector de actuação, derivada da sua origem. Os principais serviços disponibilizados são: consultoria, auditoria e formação, em domínios de Segurança e Higiene Alimentar.

**IDADE****30 Anos****CURSOS: ENGENHARIA ZOOTÉCNICA; PG EM TECNOLOGIA, CIÊNCIA E SEG. ALIMENTAR****FACTURAÇÃO ANUAL ESTIMADA PARA 2009 ESTÁ NA ORDEM DOS 40 000 EUROS****NOTA: SÓ EM PORTUGAL HÁ APROXIMADAMENTE 12 000 EMPRESAS DA INDÚSTRIA ALIMENTAR E DE BEBIDAS.**

■ SAIBA MAIS

“NO MUNDO, SEGUNDO ALERTA A OMS, A CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR MATA 1,8 MILHÕES DE PESSOAS POR ANO

**1 em 3**

Nos países desenvolvidos, uma em cada três pessoas adquire por ano uma doença por via de ingestão de alimentos. Nos EUA, só em 2005 os alimentos geraram 325 mil hospitalizações, 5 mil mortes e 76 milhões de incidentes. 685 milhões de euros foi o orçamento disponibilizado pela União Europeia entre 2002 e 2006 para investigação da qualidade e segurança alimentar.

**25% DA POPULAÇÃO**

O mais recente estudo realizado em 11 países, patrocinado pelo Hygiene Council, conclui que em Portugal 25% da população não lava as mãos antes das refeições, depois de ir à casa de banho ou quando contacta com animais. Por outro lado, 45% não adoptam essa regra de higiene após espirrar ou tossir. Uma regra que afinal reduziria a incidência de infeções até 59%.

## ■ OS MEUS SEGREDOS

## Três conselhos

**1 NUNCA DESISTIR**

Qualquer negócio requer sacrifício e dedicação, prescindir por vezes de alguns momentos de lazer, em prol da evolução. Se porventura não correr da melhor maneira, há que ser versátil e dinâmico, de modo a poder-mos rumar noutro sentido.

**2 SER COERENTE E RESPONSÁVEL**

Na correria do dia-a-dia há cada vez mais tendência para o não-comprometimento, alegando esquecimentos. Aqui considero a organização e o planeamento factores essenciais para o sucesso.

**3 TER CAPACIDADE DE CRÍTICA**

É muito importante que tenhamos capacidade de análise sobre o nosso trabalho, que façamos pontualmente um balanço. Abertura de espírito é essencial.

surgiu nessa altura. Em Outubro de 2006 tive o meu primeiro cliente.” Actualmente exerce as duas actividades em simultâneo, aproveitando as sinergias entre ambas. O desafio de construir uma organização de raiz e a necessidade de gestão pessoal fizeram-na optar pela aventura de ter um negócio próprio. “Financieime com capital próprio. Desde sempre tive o cuidado de gerir bem o meu ‘orçamento’ mensal, de modo a que todos os meses, pudesse guardar sempre uma pequena economia.” A concorrência desleal é a principal dificuldade que tem encontrado. “A falta de regulamentação neste sector de actividade, a inexistência de fiscalização e algumas ‘políticas’ de facilitismos, permitem que exista muita consultoria de reduzida qualidade a baixo custo. O que por vezes lesa quem realmente trabalha bem,” refere Eunice. Mas esta empresária tem ideias bem definidas: “Considero que saber para onde queremos ir é essencial, para podermos delinear o caminho!” ■

GISELA CARIDADE