



## SETOR ALIMENTAR TECNOLOGIAS EMERGENTES PARA 2018

# FORMAÇÃO

## Curso

Preço com IVA incluído

Não  
Associado

Data

Local

Duração

Associado

### 1º SEMESTRE 2018

Orçamento estado 2018 - principais alterações	16 jan	Lisboa	3 horas	40€	75€
Novo regime de protecção de dados	22 jan	Lisboa	3 horas	Gratuito	30€
Gestão da mudança nas Organizações	29 Jan a 2 fev	Lisboa	6 horas	-	
Alergias e intolerâncias alimentares	5 a 9 fev	Lisboa	3 a 4 horas	-	
Preparação para o relatório único	20 fev	Lisboa	3 horas	40€	75€
Elaboração de relatórios de sustentabilidade de acordo com GRI standard – Obrigatoriedade de apresentação de dados	27 fev	Lisboa	7 horas	45€	80€
Optimização de custos com o pessoal	13 mar	Lisboa	3 horas		
Gestão de recursos humanos	10 abril	Lisboa	7 horas	45€	80€



## DRAFTOMORROW

## CONSULTORIA

### Qualidade e Ambiente

Transição ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015

### Qualidade e Segurança Alimentar

FSSC 22000 / BRC e IFS

### Responsabilidade Social

ISO 26000 e SA 8000

### Planos de Comunicação e Visibilidade Externa



INFORMAÇÕES:

GERAL@DRAFTOMORROW.ORG

Tel.: (+351) 932941382

## A oportunidade da experiência gastronómica

Portugal ganhou, pela primeira vez, o prémio de melhor destino europeu dos World Travel Awards, os ditos “Óscares do Turismo”, numa cerimónia que ocorreu na Rússia. No final de 2017 estima-se que o país receba 21 milhões de turistas, o que implica maior consumo, principalmente num produto comum que todos valorizam: a gastronomia.

Mas o turista, assim como o consumidor mais exigente, quer muito mais. A experiência gastronómica tornou-se um interesse comum por aqueles que procuram cultura, património e o conhecimento pela origem de um país. Podemos mesmo dizer que a produção agrícola em muito contribui para a nossa paisagem que, por conseguinte, proporciona produtos ímpares, que servem de base à gastronomia portuguesa.

A indústria agroalimentar ainda não tomou proporção das potencialidades que o turismo pode ter neste setor. O turista com motivação gastronómica procura os produtores, participa em showcookings e utiliza as redes digitais para divulgar muito mais do que um país. De que estamos à espera para mostrar o melhor que temos?

Afinal, sabemos fazê-lo lá fora, através da participação em projetos conjuntos de internacionalização. E porque não apostar na experiência gastronómica em Portugal? Fica o desafio a uma indústria empreendedora.

Nesta sequência, terminamos o ano com uma agenda preenchida no que se refere à presença de empresas portuguesas em feiras internacionais. Porque a união faz a força, consideramos que participações com maior dimensão crítica fazem mais sentido, especialmente no contexto de mercados externos. Reforçamos que estão abertas as inscrições para alguns certames de referência do setor tendo como eixo estratégico a internacionalização.

Nesta edição damos especial destaque às tecnologias com foco na indústria alimentar e às novas tendências para 2018. Sabemos que os desafios estão à altura dos participantes e que na indústria alimentar a concorrência é demasiada. Esperamos que a quadra festiva seja arrojada e que no próximo ano os desafios sejam ainda maiores.

Votos de Boas Festas



**Ângela Pécurto**

Coordenadora Geral da ANCIPA

Largo de S. Sebastião de Pedreira, n.º 31 - 1050-205 Lisboa

Tel. 21 352 88 03/27 • Fax 21 315 46 65

Email: geral@ancipa.pt • <http://www.ancipa.pt>

Coordenador editorial: Ângela Pécurto

Redação: Ângela Pécurto

Publicidade: Lurdes Rito

Isento de registo da ERCS

Design Gráfico: Victor Carôco; Ângela Pécurto  
(victorcaroco@gmail.com)

Impressão: IDG Imagem Digital Gráfica

Tiragem: 2500 exemplares

Esta publicação foi redigida  
ao abrigo do novo acordo ortográfico.

04

Actual

06

Ancipa

08

Qualidade

14

Datacenter

18

Laboral

22

Em Foco

18

Export

## SAL NO PÃO VAI BAIXAR EM 2018

O teor de sal no pão vai baixar ainda mais a partir do próximo ano, de acordo com um protocolo, assinado a 16 de outubro, Dia Mundial da Alimentação, entre o Estado e a indústria da panificação e pastelaria.

Segundo o texto do protocolo, haverá uma redução gradual do teor de sal no pão entre o próximo ano e 2021.

Atualmente, a lei determina um teor de 1,4 gramas de sal por 100 gramas de pão, que vai baixar para 1,3 gramas já em 2018. No ano seguinte, essa quantidade desce para 1,2 gramas, em 2020 para 1,1 e até final de 2021 chegará ao 1 grama de sal por 100 gramas de pão.

Esta redução será maior e antecipada no pão fornecido nas escolas que, até 31 de dezembro de 2018, deve ter menos de um grama de sal por 100 gramas de pão. As medidas visam ajudar a cumprir a meta de reduzir em 10% a média de quantidade de sal presente nos principais fornecedores alimentares de sal à população.

## OS PORTUGUESES LÊEM OS RÓTULOS ALIMENTARES?

Sim, a maioria dos portugueses lê os rótulos. O estudo do IPAM - Instituto Português de Administração de Marketing, realizado com a colaboração de uma investigadora da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, para a Direção Geral de Saúde (DGS), com a chancela da Organização Mundial de Saúde (OMS), sobre as atitudes dos consumidores portugueses face à rotulagem alimentar, conclui que a maioria dos portugueses lê os rótulos.

42% fazem-no de forma regular e 17% referem que o fazem sempre. Unicamente 11% dos inquiridos no estudo do IPAM refere não ler os rótulos alimentares (nunca ou quase nunca), destacando como principal razão o hábito, na medida em que compram sempre o mesmo tipo de produtos.

As mulheres, os consumidores com qualificações mais elevadas e os mais preocupados com as questões nutricionais são quem mais frequentemente lêem os rótulos alimentares

## CEREAIS DA NACIONAL + LINHA FRUUT DISTINGUIDOS NO FOOD & NUTRITION AWARDS

O Food & Nutrition Awards, iniciativa de referência na área da inovação, indústria, distribuição, agricultura, saúde e educação, distinguiram os Cereais Nacional + Linha Fruut como vencedor na categoria Produto Inovação 2017.

Lançado em maio, o Cereal da Nacional + Linha Fruut vê distinguida a sua originalidade como um cereal que une os benefícios do snack saudável da Fruut ao sabor inconfundível dos cereais Nacional.

Este projeto de cobranding uniu as duas marcas portuguesas com um único propósito: promover hábitos alimentares saudáveis.

O Food & Nutrition Awards que desde 2010 reconhece a inovação no setor agroalimentar português, recebeu na sua 8.ª edição o maior número de participações de sempre, com 81 candidaturas. A ANCIPA teve o prazer de, uma vez mais se associar à iniciativa, com a entrega da 3ª menção honrosa na categoria de Produto Inovação à Casa do Bosque, com o chocolate cru de alfarroba.





## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL GANHA TERRENO EM PORTUGAL

**E**m Portugal, 78% dos lares incluem alimentos saudáveis nos seus cabazes de compras, sinal de que as preocupações com a saúde e bem-estar estão a ganhar relevância nas opções de consumo. A conclusão é de um estudo da Kantar Worldpanel, divulgado pela Centromarca na 5ª edição do evento “Marcas+Consumidores”.

De acordo com a análise, 84% dos portugueses concorda que os produtos sem conservantes ou aditivos são mais seguros para as crianças, 77,5% refere que está a ingerir menos gordura e 69,3% garante que a redução do sal é uma preocupação.

Blandine Meyer, da Kantar Worldpanel, acredita que o termo “saudável” é, actualmente, “um dos principais elementos de dinamização do mercado, podendo mesmo falar-se do emergir de um ‘novo saudável’, assente em lares mais jovens e na apetência para o consumo de novos alimentos e ingredientes”.

O mesmo estudo indica que os portugueses estão a consumir mais fora do lar, verificando-se, nomeadamente, uma redução do número de refeições domésticas. No período do Verão, registou-se um aumento de 3% no consumo fora de casa.



## FUUT TRANSFORMA FRUTA FEIA EM SNACKS

**A**Fruut já reaproveitou 2,5 mil toneladas de fruta considerada feia e, por isso, sem espaço nas grandes superfícies comerciais. A fruta foi transformada em snacks saudáveis, 100% naturais, disponibilizados aos consumidores em pequenas embalagens.

As 2,5 mil toneladas correspondem a cerca de 15 milhões de peças de fruta, sendo que a Fruut conta com sete sabores – maçã vermelha, maçã verde, maçã canela, maçã Fuji, pera rocha, pêssago e abacaxi – e um único ingrediente, a fruta.

Desde que nasceu, a Fruut já se estendeu a cinco mercados, vendeu cinco milhões de embalagens e contratou 25 colaboradores, 19 dos quais do interior de Portugal. É propriedade da Frueat, fundada por Filipe Simões e Henrique Menezes.

## NOVOS FORMATOS E SABORES FAZEM CRESCER MASSAS SAUDÁVEIS

**N**os últimos 12 meses, as vendas de massas saudáveis cresceram 26% em unidades, segundo dados fornecidos pela consultora Nielsen para assinalar o dia Mundial das Massas, que se celebrou a 25 de outubro.

Os portugueses estão a aumentar o consumo de massas saudáveis, chegando já a 12% dos lares nacionais

As massas integrais são as que mais contribuem para este crescimento. O fator inovação também trouxe um incremento de vendas a este segmento, com a introdução de novos formatos e capacidades, mas também pela oferta de novos sabores.





## ASSEMBLEIA-GERAL DA FEDIMA DECORREU EM LISBOA

A cidade de Lisboa recebeu entre os dias 20 a 23 de setembro cerca de uma centena de elementos representantes das diversas empresas internacionais que integram a Fedima - Federação das Indústrias de Melhorantes para a Panificação e Pastelaria. A Era Digital na Indústria da Panificação e Pastelaria foi o tema central desta edição anual.

As sessões de trabalho dos Comitês Técnicos tiveram início no dia 20, no Hotel Tivoli. A votação oficial para eleição da Presidência dos próximos três anos desta Federação decorreu no dia 22 de setembro, seguindo-se um Jantar de Gala, no Palácio da Cruz Vermelha. O evento culminou com um passeio social no dia 23.

A presidência da Fedima para o próximo mandato caberá a Johan Sanders, da Dawn Foods.

A ANCIPA como Associada da Fedima foi a responsável pela organização do evento em Portugal, tornando possível o reencontro de um setor concertado na dinâmica de evolução que estes produtos têm vindo a ganhar no mercado interno e externo. As vendas de produtos de panificação e pastelaria industriais em Portugal aceleraram 2,4% em 2016, face ao ano anterior, para 645 milhões de euros.

# ANCIPA PARTICIPA NO SEMINÁRIO ALIMENTAS

A 4.<sup>a</sup> edição do seminário Alimentas decorreu no passado mês de Setembro, em Aveiro e teve como foco o tema “Fraude Alimentar: da Fiscalização à Prevenção”.

Cerca de setenta participantes tiveram a oportunidade de ouvir vários especialistas em diferentes vertentes desta temática exporem as suas ideias e opiniões sobre a Fraude Alimentar na perspetiva do consumidor, autoridades e ainda a nível normativo, dando enfoque às estratégias para mitigação deste problema. De salientar o contributo de algumas intervenções técnicas, nomeadamente o contributo da ANCIPA sob o tema “A Fraude Alimentar e o Consumidor”, apresentada por Xavier Pires, consultor da qualidade na Associação.



## OS DESAFIOS E EXIGÊNCIAS NA IMPLEMENTAÇÃO DOS REFERENCIAIS NORMATIVOS



O auditório do Metro do Alto dos Moinhos recebeu no mês de outubro o workshop “Segurança Alimentar: Os Desafios e Exigências na implementação dos Referenciais Normativos”, promovido pela ANCIPA, em parceria com a APCER e a Draftomorrow.

As vantagens competitivas e a implementação de procedimentos dos referenciais de Certificação BRC FOOD, IFS FOOD e FSSC22000 foi o tema central do encontro, que reuniu empresas de diversos setores da área alimentar, no sentido de consciencializar os presentes para a importância na implementação destes referenciais e promover a partilha de experiências.

Fique atento aos próximos workshops gratuitos agendados para janeiro de 2018.

## PARCEIROS DO PROJETO E-FISHNET REÚNEM EM REYKJAVIK

ANCIPA participou na segunda reunião do projeto e-FishNet que decorreu em Reykjavik, nos dias 13 e 14 de julho. Este projeto está enquadrado no programa Erasmus + e é co-financiado pela União Europeia. As organizações parceiras que fazem parte do mesmo são a ANCIPA, a Universidade de Ankara, a ARIEMA, a EATIP, a Billingsgate Seafood School, Matis e a FEDEPESCA, como coordenador do projeto.

Durante estes dois dias, os diferentes parceiros do projeto apresentaram o trabalho realizado nos últimos meses, muito focado na conclusão do primeiro produto intelectual, que consistiu numa análise aprofundada da situação actual no que respeita à formação nos diferentes países que compõem o consórcio do Projeto relativamente aos peixeiros/peixarias tradicionais..







# IMPORTAÇÃO DE MATERIAIS DESTINADOS A ENTRAR EM CONTACTO COM GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

A Autoridade Tributária e Aduaneira emitiu um esclarecimento relativo à importação de materiais destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios, tendo os respetivos procedimentos entrado em vigor a partir de 1 de outubro

Assim, os importadores têm de notificar previamente a receção deste tipo de mercadorias através da submissão de DCE - Documento Comum de Entrada no sistema TRACES.

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, a introdução/importação na UE deverá, em regra, ser precedida

de controlos oficiais que permitam prevenir, eliminar ou reduzir para níveis aceitáveis, os riscos para os seres humanos e para os animais, bem como garantir práticas leais no comércio dos géneros alimentícios, defendendo simultaneamente os interesses dos consumidores.

Em Portugal, por decisão da autoridade nacional competente para o controlo oficial dos materiais e objetos destinados a entrar direta ou indiretamente em contacto com os alimentos, estes controlos incidem sobre as mercadorias declaradas para introdução em livre prática e introdução em livre prática e consumo, independentemente de se apresentarem acondicionadas ou a

granel. Estão excluídas do controlo oficial: Materiais e objetos que sejam fornecidos como antiguidades; materiais de cobertura ou de revestimento, como os materiais que envolvem a casca dos queijos, os produtos preparados à base de carne ou os frutos, que formem corpo com o alimento e sejam suscetíveis de ser consumidos juntamente com esse alimento; e equipamentos fixos de abastecimento de água públicos ou privados.



# BOLACHA DE ÁGUA E SAL OU BOLACHA MARIA?

## SAIBA AS DIFERENÇAS NUTRICIONAIS

A análise nutricional comparativa da bolacha tipo Maria e da bolacha de água e sal resultou de um estudo desenvolvido entre o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge e a Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto.

O estudo demonstrou que o teor de sal determinado foi aproximadamente o dobro nas bolachas de água e sal, comparativamente às bolachas tipo Maria. A Organização Mundial de Saúde recomenda uma ingestão de sal, para adultos, inferior a 5g/dia, para prevenção de doenças crónicas, nomeadamente a hipertensão arterial. Uma porção (35g) das bolachas de água e sal analisadas pode contribuir com 13% da ingestão diária recomendada de sal, enquanto que uma porção de bolachas Maria pode contribuir com 5%.

O teor de gordura total nas amostras analisadas variou entre 8,7 e 23,0 g/100g para as bolachas Maria C e para as bolachas de água e sal C, respectivamente (tabela 1). Considerando-se a dose de referência de ingestão diária de gordura, para um adulto (70g/dia) e, tendo por base uma dieta padrão de 2000kcal, uma porção de bolachas (35g) pode contribuir com 12%. No entanto, é também importante a qualidade da gordura presente nas amostras analisadas, para poder estimar os benefícios/riscos associados ao seu consumo. Com base na análise da composição em ácidos gordos das amostras é possível confirmar que, em 67% dos produtos analisados, os ácidos gordos saturados são os maioritários.

Bolachas		Gordura		Sal	
		g/100 g	Contributo DR (%)	g/100 g	Contributo DR (%)
Água e sal	A	14,6 ± 0,3	7	1,41 ± 0,12	10
	B	14,0 ± 0,1	7	0,984 ± 0,12	7
	C	23,0 ± 0,5	12	1,45 ± 0,06	10
	D	12,6 ± 0,2	6	1,62 ± 0,11	11
	E	13,2 ± 0,2	7	1,81 ± 0,10	13
	F	11,3 ± 0,2	6	1,29 ± 0,07	9
	G	10,4 ± 0,3	5	1,05 ± 0,05	7
	H	10,3 ± 0,2	5	1,82 ± 0,12	13
Maria	A	11,0 ± 0,1	5	0,539 ± 0,07	4
	B	11,7 ± 0,2	6	0,763 ± 0,05	5
	C	8,73 ± 0,2	4	0,781 ± 0,12	5
	D	15,9 ± 0,2	8	0,646 ± 0,03	5
	E	9,03 ± 0,2	5	0,740 ± 0,06	5
	F	19,5 ± 0,3	10	0,602 ± 0,02	4
	G	17,2 ± 0,1	9	0,559 ± 0,02	4

**Tabela 1:** Teores de sal e de gordura (g/100 g) nas bolachas analisadas e contributo (%) para a dose de referência.





# REGISTO DE TEMPERATURAS E CONTROLO METROLÓGICO DE REGISTADORES AUTOMÁTICOS

A manutenção da cadeia de frio é essencial para a segurança de alguns géneros alimentícios. É obrigação dos operadores do setor alimentar assegurar a manutenção da cadeia de frio e implementar procedimentos de controlo da temperatura, incluindo procedimentos de registo, que em alguns casos devem ser efetuados através de meios automáticos. Nesse sentido, a DGAV emitiu um esclarecimento oficial, de modo a esclarecer os operadores sobre os requisitos metrológicos e técnicos a cumprir.

## REGULAMENTO (CE) N.º 37/2005, de 12 de janeiro

O Regulamento (CE) n.º 37/2005 determina que os meios de transporte e as instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados devem ser dotados de instrumentos de registo adequados para controlar, com intervalos frequentes e regulares, a temperatura do ar a que estão sujeitos os alimentos ultracongelados. Nos meios de transporte que procedam apenas à distribuição no mercado local, na armazenagem em expositores de venda a retalho e em câmaras com menos de 10 m<sup>3</sup> destinadas a armazenar produtos em estabelecimentos de venda a retalho, os registadores podem ser substituídos por um termómetro para medição da temperatura do

ar, facilmente visível. 1.3 Segundo este Regulamento, todos os instrumentos de medição utilizados para controlar a temperatura de produtos ultracongelados devem cumprir as normas EN 12830, EN 13485 e EN 13486. Os operadores devem conservar os documentos que permitam verificar a conformidade dos instrumentos com as normas EN. O registo da temperatura tem de ser datado e conservado pelo operador da empresa do setor alimentar por um período mínimo de um ano ou por um período superior, tendo em conta a natureza e o prazo de validade dos alimentos ultracongelados.

## PORTARIA N.º 1129/2009, de 1 de outubro

A Portaria n.º 1129/2009, publicada pelo Ministério da Economia e Inovação, aprovou o regulamento do controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo de temperatura a utilizar nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada. Esta Portaria aplica-se apenas aos instrumentos de medição e registo da temperatura do ar (registadores de temperatura) nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada (alimentos ultracongelados, refrigerados, congelados e cremes gelados). Não se aplica a termómetros

que não efetuam o registo de temperaturas. A Portaria não define quais os estabelecimentos e locais que necessitam de ter registo de temperatura. Apenas determina que se houver registadores de temperatura, estes devem cumprir os requisitos metrológicos e técnicos definidos nas NP EN 12 830, NP EN 13 486 e NP EN 13 486. O controlo metrológico dos registadores de temperatura é da competência do Instituto Português da Qualidade, I. P. (IPQ).

Neste momento, existem pelo menos 9 modelos aprovados de registadores de temperatura. No entanto, isto não impede a comercialização nem a utilização posterior dos registadores de temperatura, acompanhados de certificados referentes aos diferentes controlos metrológicos emitidos, seja por entidades oficiais de qualquer Estado Membro da União Europeia, da Turquia ou de um Estado subscritor do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu, seja por organismos europeus reconhecidos segundo critérios equivalentes às normas europeias aplicáveis, com base em especificações e procedimentos que assegurem uma qualidade metrológica equivalente à visada pela Portaria n.º 1129/2009. Os instrumentos de medição de temperatura sem registo não estão sujeitos a controlo metrológico legal ao abrigo da Portaria n.º 1129/2009. No entanto, devem ser verifica-





periodicamente de modo a garantir a fidedignidade das suas medições. Os operadores devem definir, no âmbito dos seus planos HACCP, que procedimentos de medição de temperatura devem adotar para conseguir garantir a segurança dos seus processos e dos produtos. Para que se possa proceder ao adequado controlo das temperaturas das instalações de manuseamento de produtos e sua armazenagem, devem existir procedimentos fidedignos de medição e eventual registo das temperaturas.

### **INSTALAÇÕES ONDE O REGISTO AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA É OBRIGATÓRIO**

Nos termos da legislação em vigor, as instalações que necessitam obrigatoriamente de registadores de temperatura são as seguintes: a) Meios de transporte de alimentos ultracongelados, com exceção dos que procedam apenas à distribuição no mercado local; b) Instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados, com exceção de expositores de venda a retalho e de câmaras com menos de 10 m<sup>3</sup> destinadas a armazenar existências em estabelecimentos de venda a retalho; 3 c) Porções de armazenagem de produtos da pesca congelados de navios congeladores e de navios fábrica que congelem produtos da pesca;

### **INSTALAÇÕES ONDE É RECOMENDÁVEL O USO DE REGISTADORES AUTOMÁTICOS DE TEMPERATURA**

Não obstante a inexistência de disposições específicas que determinem a necessidade de instalar registadores automáticos de temperaturas, é aconselhável o uso destes equipamentos nas seguintes instalações e no desenvolvimento das seguintes atividades:

- a) Câmaras e outros locais de armazenagem de produtos alimentares que necessitem de temperatura controlada;
- b) Salas de manipulação de alimentos que necessitem de temperatura controlada (ex: sala de desmancha, sala de preparação de carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente);
- c) Túneis de congelação de produtos alimentares;
- d) Etapas dos processos produtivos que sejam consideradas pontos críticos de controlo e em que esteja envolvida a temperatura dos géneros alimentícios;
- e) Locais de expedição de produtos alimentares que necessitem de temperatura controlada, se esses locais forem usados como

armazenagem temporária antes da expedição (ex: cais de expedição onde são loteados e pesados os produtos antes de entrarem nas viaturas de transporte);

- f) Local de receção de produtos alimentares que necessitem de temperatura controlada, se esses locais forem usados como armazenagem temporária antes do encaminhamento para as câmaras de armazenagem (ex: cais de receção onde são controlados e pesados os produtos antes de entrarem nas câmaras de armazenagem/locais de produção);
- g) Porções e contentores utilizados para a armazenagem dos produtos da pesca em navios concebidos e equipados para conservar os produtos da pesca frescos durante mais de 24 horas;
- h) Meios de transporte de produtos alimentares que necessitem de temperatura controlada quando esse transporte durar mais de 30 minutos.





# FRAUDE ALIMENTAR DE OLHOS POSTOS NESTA REALIDADE

A indústria alimentar tem como principal preocupação e objectivo a produção de alimentos seguros para o consumidor. Na verdade, ao longo dos anos, tanto a indústria como as entidades reguladoras e outras instituições setoriais desenvolveram sistemas de qualidade e segurança alimentar, baseando-se nos já muito conhecidos princípios do HACCP. Esta análise de riscos e pontos críticos de controlo provou ser eficaz contra as contaminações denominadas acidentais, no entanto não foi rotineiramente criada para detectar ou mitigar acções deliberadas e fraudulentas, incluindo as mesmas a fraude alimentar.

Na realidade, a fraude alimentar não é algo recente pois já existe e persiste há mais de 2000 anos. Os primeiros casos relatados de fraude alimentar remontam ao Império Romano quando existiram suspeitas em torno de alguns vinhos e óleos adulterados. Já na idade média, foram redigidas leis em toda a Europa para se tentar regular a qualidade de alguns alimentos, tais como a cerveja, o pão, vinho, leite, manteiga e carne.

Apesar de na legislação europeia não existir uma definição específica de fraude alimentar, a mesma pode ser definida como a colocação intencional e deliberada de alimentos fraudulentos no mercado, com o simples objectivo de ganho económico por parte do fraudador. Neste caso, a motivação é sempre económica, traduzindo-se no lucro obtido através do engano do

comprador e/ou consumidor.

Um dos casos que espoletou a importância dada hoje em dia a esta problemática, foi a fraude da carne de cavalo, quando em 2013 foi descoberto no Reino Unido que algumas lasanhas da marca Findus, que supostamente seriam feitas com carne de vaca, apresentavam 100% carne de cavalo na sua constituição. Um outro caso bastante polémico foi a adição de um composto usado na produção de resinas e plásticos (melamina) a uma fórmula láctea produzida na China. Esta adição de melamina era utilizada para aumentar o conteúdo proteico aparente do leite, uma vez que a concentração proteica é quantificada através da determinação do teor total de azoto. Neste caso terá sido diluída água no leite, com o intuito de dissimular os baixos níveis proteicos resultantes da diluição do produto.

É de notar que a motivação é meramente económica, no entanto o risco para a saúde pública é bastante real. A fraude pode tornar-se mais perigosa do que a contaminação acidental, uma vez que os contaminantes utilizados não são os convencionais. No caso da adição de melamina, quase 300 000 crianças adoeceram por terem consumido este leite adulterado.

O caso mais recente foi divulgado em Agosto do presente ano, quando a Holanda alertou que tinha encontrado um composto denominado fipronil em vários lotes de ovos. Este constituinte foi utilizado na desinfecção de explorações de galinhas poedeiras

para eliminar ácaros e insectos e é considerado pela OMS como tóxico para o homem, sendo o seu uso expressamente proibido em animais destinados ao consumo humano.

Estes recorrentes e repetidos casos são cada vez mais uma realidade e argumenta-se que o problema decorre, em grande parte, pelo simples facto de os benefícios de cometer fraude alimentar superarem os riscos envolvidos. É sabido que os desafios que a indústria alimentar enfrenta não são fáceis pelas muitas oportunidades de adulteração que existem. No entanto, cabe à mesma desempenhar um papel importante na prevenção da fraude, no que respeita à implementação de sistemas de gestão que permitam a avaliação e caracterização de vulnerabilidades de fraude alimentar, seguida de uma estratégia de mitigação.

Hoje em dia, já existem alguns referenciais que integram requisitos de fraude alimentar, tais como a IFS, BRC ou FSSC 22000 que poderão ser um ponto de partida para minimizar este acontecimento. É sabido que não existe nenhum processo que reduza esta probabilidade a zero, no entanto a adopção e implementação destes referenciais e medidas poderão fazer uma grande diferença na prevenção da fraude alimentar.

**Xavier Pires**

*Consultor de Qualidade  
e Formação na Ancipa*

# MONITORIZAÇÃO DA TEMPERATURA DE CÂMARAS FRIGORÍFICAS



ATÉ 160 SENSORES  
NUM ÚNICO REGISTADOR!

RELATÓRIOS AUTOMÁTICOS

Câmara de  
congelação

Câmara de  
congelação

ALARMES EM CASO DE PORTA  
ABERTA/OCORRÊNCIA DE AVARIAS

ALARMES VIA SMS/EMAIL

MONITORIZAÇÃO DE  
CONSUMOS ENERGÉTICOS

DESDE **€135\*** x24 MESES

VALOR INDICATIVO PARA SOLUÇÃO COM 6 CÂMARAS.

SOLUÇÃO HOMOLOGADA  
PORTARIA 1129/2009

REGISTADORES WIRELESS DE  
TEMPERATURA E HUMIDADE RELATIVA  
COMPATÍVEIS COM A NORMA EN12830,  
EN13485 E EN13486



**VIGIE FOOD SAFETY**  
SOFTWARE CERTIFICADO GUIA WELMEC 7.2



**VIGIE**

[www.vigiesolutions.com](http://www.vigiesolutions.com)

CONTACTE-NOS:  
VIGIE SOLUTIONS  
+351 22 093 09 78  
SALES@VIGIESOLUTIONS.COM

\*Aos valores apresentados acresce  
o IVA à taxa legal em vigor.

**GRENKE**

[www.grenke.pt](http://www.grenke.pt)



“

Segmento das massas congeladas tem vindo a registar um crescimento superior à média do mercado.

”



## VENDAS DE PANIFICAÇÃO E PASTELARIA INDUSTRIAIS AUMENTARAM 2,4% EM 2016

“

A panificação e pastelaria portuguesa ganha destaque durante a época de Natal, tornando-se cada vez mais competitiva com o lançamento de novos produtos e a procura de soluções que garantam a qualidade da produção e que captem a atenção das famílias e dos turistas de visita no país.

”

**A**s vendas em Portugal de panificação e pastelaria industriais aumentaram 2,4% em 2016, face ao ano anterior e situaram-se em 645 milhões de euros, segundo dados divulgados pela Informa D&B.

De acordo com o estudo setorial realizado, a sustentar esta subida está o comportamento do segmento de massas congeladas, que tem registado nos últimos anos um crescimento superior à média do mercado, “devido principalmente ao incremento do consumo deste tipo de produtos no canal de hotelaria e restauração, em substituição dos produtos tradicionais”.

Relativamente ao comércio externo, as exportações atingiram 205 milhões de euros em 2016, mais 9% do que no ano anterior, com Espanha a constituir o principal destino das vendas para o exterior, assumindo uma quota sobre o total acima de 40%. O valor das importações, por seu turno, situou-se em 318 milhões de euros, mais 7,4% do que em 2015. Quanto à estrutura da oferta, refere o estudo,

no setor de panificação e pastelaria operam, atualmente, cerca de 6.300 empresas, as quais geram um volume de emprego de em cerca de 30 mil trabalhadores. A maior parte destas entidades corresponde ao segmento de panificação, no qual operavam 4.183 empresas em 2015, incluindo estabelecimentos de elaboração artesanal.

O setor apresenta um predomínio de empresas de tamanho reduzido, com cerca de 85% dos operadores a apresentar um quadro de pessoal abaixo de 10 empregados, e apenas seis empresas com mais de 250 trabalhadores.

“

A estação televisiva CNN publicou um guia pelas melhores pastelarias de Lisboa, e recentemente voltou a republicar o mesmo artigo, onde volta a elogiar a pastelaria portuguesa.

”



# STB

## CARACTERÍSTICAS ÚNICAS PARA UMA UTILIZAÇÃO SIMPLES & SEGURA



### INOVADORA

PARA UMA CONFIABILIDADE  
EXCEPCIONAL E  
ERGONOMIA

- Ferramenta de alta qualidade comprovada pela indústria
- Configuração segura
- Leve e perfeitamente equilibrada



### INTUITIVA

PARA OPERAÇÃO FÁCIL  
E RÁPIDA

- Velocidade de tensionamento controlada pela pressão exercida com os dedos
- Painel de controlo digital com função tátil
- Modo de cintagem favorito



### INTELIGENTE

PARA UM EXCELENTE E  
CONSISTENTE  
DESEMPENHO

- Indicação em tempo real do tensionamento aplicado
- Processo de cintagem controlado eletronicamente
- Indicação do alinhamento da cinta



### TIPO DE FERRAMENTAS / DIMENSÕES DA CINTA

STB 71 para aplicações «ligeiras» / 9–13 mm

STB 73 para aplicações universais / 13–16 mm

STB 75 para aplicações «pesadas» / 16–19 mm



[www.strapex-stb.com](http://www.strapex-stb.com)



# AS TENDÊNCIAS PARA 2018 NO SETOR DA ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

**A** São cinco as tendências chave, a nível mundial, para os sectores da alimentação e bebidas, segundo a Mintel.

A consultora publicou o estudo “Global Food & Drink Trends 2018” onde identifica as tendências que terão impacto considerável entre os consumidores, fabricantes e retalhistas, na Europa, Médio Oriente, África, Ásia e América. A Mintel explica que os conceitos são atuais, mas que também inclui elementos que evoluíram. “Divulgação completa”, “Práticas auto cumpridas”, as “Novas sensações”, o “Tratamento preferencial” e o “Valor da ciência” são as cinco tendências identificadas.

“Divulgação completa” alude ao desejo dos consumidores de uma transparência completa da parte das empresas de alimentação e bebidas. Segundo a Mintel, muitos consumidores não confiam nos sistemas regulatórios, nas empresas ou nas pessoas, existe uma cautela generalizada quanto aos alimentos e bebidas devido aos escândalos alimentares e à retirada de produtos do mercado. Esta desconfiança está a pressionar os fabricantes para que informem devida e honestamente sobre tudo o que está relacionado com os produtos alimentares, a sua origem, como são produzidos e distribuídos. Existe uma necessidade de segurança e confiança nos alimentos e bebidas, que levou ao aumento das reclamações sobre o carácter natural dos produtos, o meio ambiente, a ética na produção, etc. Tudo isto deriva na criação de rótulos que sejam mais transparentes,



# ENTER

desafio que os fabricantes devem enfrentar democratizando a rastreabilidade dos produtos para que todos os consumidores tenham acesso a alimentos fiáveis independentemente do seu nível socioeconómico.

As “Práticas auto cumpridas” são a segunda tendência identificada no estudo e diz respeito ao estilo de vida dos consumidores e ao seu ritmo frenético e stressante. Estes consumidores querem dietas flexíveis e equilibradas que se enquadrem nas suas rotinas para cuidar da saúde. A Mintel comenta que os consumidores querem escapar da negatividade gerada pelo ritmo de vida, a desconfiança generalizada, a contínua conectividade e os problemas políticos, entre outros fatores. Estes consumidores centram-se no autocuidado e em priorizar o tempo e os esforços dedicados a si mesmo. Por isso, a definição individual de autocuidado e equilíbrio reforça a necessidade de oferecer uma grande variedade de formulações e formatos que ofereçam aos consumidores soluções positivas que possam adaptar ao seu estilo de vida, necessidades e exigências, sempre enquadradas no contexto da saúde e bem-estar. No futuro, os consumidores vão procurar ainda mais ingredientes, produtos e combinações de alimentos e bebidas que lhes proporcionem benefícios nutricionais, físicos ou emocionais, capazes de favorecer as suas prioridades de autocuidado.

A terceira tendência, denominada “Novas sensações”, centra-se sobretudo na textura dos alimentos

e bebidas, uma ferramenta que pode captar e comprometer os sentidos, proporcionando experiências que merecem ser partilhadas. A textura terá um papel importante para a indústria alimentar em 2018, os produtos oferecerão jogos sensoriais através de novas formulações com uma grande variedade de ingredientes capazes de chamar a atenção do consumidor. A Mintel assegura que o som, a sensação e a satisfação proporcionada pela textura converter-se-á num aspeto muito importante para empresas e consumidores. Neste sentido, dá uma grande relevância às experiências porque serão partilhadas nas redes sociais, especialmente aquelas que estão centradas na imagem e nas cores. Como exemplo, cita os gelados cremosos com toppings crocantes, os novos formatos de bolachas estaladiças ou as bebidas “mastigáveis”, produtos cuja textura cativa aqueles consumidores e bebidas que procuram alimentos e bebidas percecionadas como funcionais e divertidas.

O “Tratamento preferencial” aponta uma nova era na personalização das compras, devido à expansão dos meios digitais. As novas tecnologias ajudam os consumidores a fazer as compras com maior facilidade, o que propicia uma nova era de promoções e produtos específicos devido ao grande interesse na poupança de tempo e dinheiro. A Mintel julga ser necessário que as empresas e os retalhistas aproveitem a tecnologia para estabelecer novos níveis de eficiência, por exemplo, as recomendações personalizadas, oferecer soluções que poupem

tempo, esforço e energia aos consumidores, favorecer as compras eficientes e acessíveis mediante novos formatos e produtos, sugerindo combinações de produtos, etc. O estudo dá como exemplo o comando por voz Echo da Amazon para ilustrar esta tendência.

O “Valor da ciência” é a última tendência destacada e alude à importância da tecnologia para a conceção de soluções para o abastecimento mundial de alimentos. As empresas estão a desenvolver soluções para substituir as quintas e fábricas tradicionais, como a carne de laboratório, a impressão 3D ou o leite sintético. Para a Mintel, a tecnologia afetará a cadeia alimentar tradicional devido a estes empreendedores que oferecem um novo formato alimentar. São produtos que inicialmente atraem os consumidores preocupados com o atual modelo de produção alimentar e que procura alternativas de acordo com os seus princípios e desejos.







# NOVO REGULAMENTO GERAL DE PROTECÇÃO DE DADOS

**QUE MUDA?**  
25 de maio de 2018 é a data a partir da qual todas as entidades que recolham e/ou processem dados pessoais terão de estar em linha com o novo Regulamento Geral de Protecção de Dados( RGPD).

Trata-se de um regulamento comunitário, obrigatório e directamente aplicável a todos os Estados membros (onde se inclui Portugal), que não carece de ser transporto por nenhum diploma nacional.

Em traços gerais, o RGPD vem introduzir um novo paradigma em sede de protecção de dados pessoais. Ao passo que, até aqui, as entidades podiam escudar a sua actividade de tratamento de dados pessoais nas autorizações e registos emitidos pela Comissão Nacional de Protecção de Dados (CNPd), com o RGPD, a necessidade de notificação prévia junto da CNPD deixa de existir, passando esta matéria a ser da exclusiva responsabilidade das entidades que tratam dados pessoais. O RGPD traz vantagens, por um lado, como a desnecessidade de autorização, (nos casos aplicáveis), mas também desvantagens, no

sentido de que a implementação das regras resultantes do RGPD implica (ou poderá implicar) uma alteração profunda nos procedimentos internos de cada entidade e a forma como as entidades olham para a matéria de protecção de dados pessoais e privacidade.

Estão sujeitas ao RGPD, em geral, todas as pessoas singulares ou colectivas que recolham e/ou processem dados pessoais, o que abrange as empresas portuguesas em geral, independentemente da sua dimensão ou volume de negócios. Estão igualmente sujeitas ao RGPD, as entidades contratadas por essas empresas para tratarem dados por sua conta (isto é, as chamadas entidades subcontratadas).

Em termos de alterações face ao actual regime, além da já referida (as notificações junto da CNPD deixam de existir, salvo em casos específicos), destacam-se as seguintes:

**Auto-responsabilização:** as entidades (responsáveis pelo tratamento e subcontratadas) ficam obrigadas a criar e a manter um registo actualizado de todas as actividades de tratamento de dados

pessoais que levem a cabo. Este registo tem de ser escrito (podendo ser efectuado em formato eletrónico) e tem de obedecer ao conteúdo mínimo estabelecido pelo RGPD (no âmbito de uma inspecção, o registo será provavelmente o primeiro documento solicitado pela CNPD). Salienta-se ainda que as entidades subcontratadas vão passar a poder se directamente responsabilizadas no caso de incumprimento do RGPD;

**Encarregado de protecção de dados:** nomeação, formação e capacitação de um DPO nos casos em que tal seja obrigatório;

**Consentimento:** salvo as exceções previstas no RGPD, o consentimento dos titulares para o tratamento dos respetivos dados pessoais, nomeadamente pra efeitos de marketing ou com finalidades comerciais, passa a ter de ser explícito e positivo, ou seja, as opções pré-validadas e o silêncio do titular, por exemplo, deixa, de ser possíveis. O RGPD estipula que o consentimento do titular tem de ser prestado através de declaração ou ato positivo inequívoco – e isto vale igualmente para os titulares cujos dados tenham sido recolhidos

previamente à entrada em vigor do RGPD (caso consentimento destes titulares não tenha sido prestado de forma positiva, será necessário obter novos consentimentos por parte desses titulares, sob pena de o tratamento dos dados ser ilícito);

**Direitos dos titulares:** os titulares vêem os seus direitos reforçados com o RGPD. Além dos direitos que resultam já da legislação atual, são conferidos aos titulares novos direitos, como o direito ao apagamento, à portabilidade e à limitação do tratamento. É também fortalecido o direito de informação dos titulares, o que implica necessariamente uma revisão/actualização da documentação que é actualmente

entregue aos titulares, de forma a torna-la conforme o RGPD – isto inclui, nomeadamente, propostas e contratos apresentados e celebrados com clientes, políticas de privacidade de site, etc.;

Novas obrigações em termos de segurança: necessidades de as entidades verificarem se os procedimentos de recolha e conservação dos dados pessoais que utilizam actualmente são seguros e estão de acordo com o RGPD – o que poderá implicar uma actualização dos sistemas de informação, com os inerentes custos.

**O Novo Regulamento Geral de Protecção de Dados deve ser interpretado de acordo**

**com a especificidade de cada Organização. Prepare a sua empresa para esta transição e esclareça as suas questões no Workshop promovido pela ANCIPA, no dia 22 de janeiro, no Auditório do Metro do Alto dos Moinhos. A participação é gratuita, mas sujeita a inscrição prévia.**

## CONTROLO DA ATIVIDADE DO TRABALHADOR

O empregador não pode recorrer à utilização de meios de vigilância a distância (câmaras de vídeo) no local de trabalho, com a finalidade de controlar o desempenho profissional do trabalhador.

A utilização deste equipamento é lícita sempre que tenha por finalidade a proteção e segurança de pessoas e bens ou quando especiais exigências inerentes à natureza da atividade o justifiquem.

Nestes casos, o empregador informa o trabalhador sobre a existência e finalidade dos meios de vigilância utilizados, devendo nomeadamente afixar nos locais sujeitos o seguinte conteúdo, consoante os casos: “este local encontra-se sob vigilância de um circuito fechado de televisão” ou “este local encontra-se sob vigilância de um circuito fechado de televisão, procedendo-se à gravação de imagem e som”, seguido de símbolo identificativo.

A utilização de meios de vigilância a distância no local de trabalho está sujeita a autorização da Comissão Nacional de Protecção de Dados – CNPD.

Tal autorização só pode ser atribuída se a utilização dos meios for necessária, adequada e proporcional aos objetivos a atingir.

Os dados pessoais recolhidos através das câmaras de videovigilância são conservados durante o tempo necessário para as finalidades da utilização a que se destinam, devendo ser destruídos no momento da transferência do trabalhador para outro local de trabalho ou da cessação do respetivo contrato de trabalho. A violação destas regras constitui contra-ordenação grave.





# CÓDIGO DE CONDUTA PARA A PREVENÇÃO E COMBATE AO ASSÉDIO NO TRABALHO

A actual redacção da alínea k) do nº 1 do artº 127º do Código do Trabalho obriga as empresas com mais de seis trabalhadores ao serviço a adotarem códigos de boa conduta para a prevenção e combate ao assédio no trabalho.

O objetivo que o legislador visou com mais uma obrigação que passa a impender sobre as entidades patronais foi o de consciencializar os recursos humanos, incluindo os corpos de administração ou gerência, das empresas visadas, para a importância de serem combatidos e punidos os fenómenos de assédio no trabalho.

Assim, o artº 29 do Código do Trabalho, proíbe a prática de assédio, atribuindo à vítima o direito a ser indemnizada caso este se concretize e prove.

Mais configura tal comportamento como contraordenação muito grave.

Por assédio entende-se o comportamento indesejado, mormente o baseado em fator de discriminação, praticado quando do acesso ao emprego, ou nesse mesmo emprego ou formação profissional, tendo por finalidade ou efeito a intimidação, perturbação ou constrangimento do visado, a afetação da sua dignidade, ou proporcionar um ambiente hostil, degradante humilhante ou desestabilizador.

Trata-se de um conceito muito amplo que se pode na prática consistir em palavras, actos, gestos, escritos, de que resultem as consequências apontadas.

Um caso paradigmático de assédio é o da não atribuição de quaisquer

funções ao trabalhador, como forma a pressioná-lo a colocar fim à relação de trabalho, existindo significativa jurisprudência sobre a matéria.

Já o assédio sexual é o comportamento indesejado de carácter sexual, revestindo a forma verbal ou física, nas mesmas condições antes referidas.

O mesmo artº 29º, no seu nº 5, qualifica a prática de assédio como contra-ordenação muito grave, o que implica, no limite e para as empresas de maior estatuto, a suscetibilidade de aplicação de coima no montante de 61.200,00€.

Para além da já referida obrigatoriedade de as empresas adotarem códigos de boa conduta para a prevenção e combate ao assédio no trabalho, caso empreguem sete ou mais trabalhadores, estão vinculados à instauração de procedimento disciplinar sempre que os responsáveis tenham conhecimento de alegadas situações de assédio sexual.



A atual redação do artº 394º do Código, prevê como justa causa para auto-despedimento por parte do trabalhador a prática de assédio denunciada à ACT, da autoria do empregador ou seu representante.

Estudo promovido em 2012, pela CITE (Comissão para a Igualdade no Trabalho e Emprego), em 2014, aprofundado pelo ISCTE em 2015, assente em inquérito nacional efetuado a homens e mulheres, concluiu que 16,5% da população ativa assumiu já ter sido vítima de assédio moral e 12,6% de assédio sexual no local de trabalho, apontando para valores bem mais elevados do que a média europeia segundo o Grupo Parlamentar do PS, autor do Projeto de Lei nº 371/XIII.

Essa conclusão, contudo, não é unânime, Inquérito recente da Fundação de Dublin refere-se a um novo método de análise “índice de ambiente social”, relativo à incidência de comportamentos sociais adversos tais como abusos verbais, ofensas corporais, ameaças, violência psicológica e assédio.

Dessa análise resultou que Portugal, tendo em consideração as respostas dos trabalhadores, é o País da UE com melhor resultado no índice em questão, portanto com a mais baixa percentagem de comportamentos sociais adversos.

As queixas apresentadas por trabalhadores à ACT, nos últimos anos no âmbito do assédio sexual e moral são em muito reduzido número, ascendendo apenas a umas poucas dezenas, os procedimentos inspetivos que foram desencadeados.

Também a CITE – Comissão para a Igualdade no Trabalho e Emprego, com significativa atividade no âmbito de situações laborais decorrentes da gravidez de trabalhadoras, e na proteção da parentalidade, terá recebido menos de dez queixas nos últimos cinco anos.

Seja como for, as alterações ao Código do Trabalho foram aprovados, por entendimento parlamentar da insuficiência da legislação existente para combater este fenómeno, para uns episódico, para outros não tanto, sendo ainda, naturalmente, prematura, uma avaliação da sua eficácia prática.

A ACT deverá disponibilizar endereço electrónico específico para que denúncias relativas a assédio possam ser efectuadas.

#### **Quais os conteúdos que deverão constar do Código de Conduta?**

Sugerimos que primeiramente se enunciem os princípios de carácter geral de boa conduta que se espera

pautem a actuação dos recursos humanos.

Seguidamente o desenvolvimento do conceito de assédio no local de trabalho e respectivas modalidades.

Seguindo-se uma enumeração, a título exemplificativo e com propósitos didácticos, de situações que poderão integrar práticas de assédio e de situações não incluídas.

Passando-se aos procedimentos a adoptar interna e externamente, informal e formalmente, incluindo os disciplinares.

A finalizar deverá alertar-se para a possibilidade de a vítima apresentar queixa na CITE, ACT ou outra entidade competente para a recepção da queixa, consoante a natureza do comportamento em causa.

Cada empresa é uma realidade distinta, razão porque não se disponibiliza minuta, nem exista um modelo único pré-definido, encontrando-se, naturalmente, os serviços jurídicos da Associação disponíveis para apoio na elaboração do código.

**Estêvão Martins**  
Consultor Jurídico na Ancipa

## **SOLUÇÕES DE IMPRESSÃO**

DE PROFISSIONAIS PARA PROFISSIONAIS!



[www.uinou.pt](http://www.uinou.pt)

Contactos:

Tel. 22 986 4659

E-mail: [info@uinou.pt](mailto:info@uinou.pt)



**Dê mais côr ao seu negócio!**



# TECNOLOGIAS EMERGENTES NA INDÚSTRIA ALIMENTAR

**A** Indústria Alimentar está em evolução constante e a tecnologia desempenha um papel cada vez mais importante neste setor. Os avanços científicos e técnicos permitem hoje produzir alimentos e bebidas que se adaptam melhor à procura dos consumidores de uma forma segura, com processos produtivos mais sustentáveis e eficientes, cobrindo a procura dos mercados globais.

Os técnicos e investigadores especializados em Indústria Alimentar do CentroTecnológico AINIA indicam quais são os 7 avanços tecnológicos que mais vão influenciar o setor no futuro próximo.

## Internet das Coisas (Internet of Things), a Inteligência Artificial e Big Data

Estes fatores, juntamente com a grande quantidade de informação disponível fruto da referida digitalização, melhorará a tomada de decisões por parte das equipas diretivas e de gestão, que detêm agora um conhecimento do consumidor mais detalhado do que nunca, abrindo diversas oportunidades no campo da personalização do produto e novas formas de interação.

## Microencapsulação e nanoencapsulação para a conceção de ingredientes de última geração

As tecnologias de microencapsulação estão a permitir, nos últimos tempos, desenvolver alimentos com novas propriedades, mais seguros e mais saudáveis, assim como ingredientes funcionais e aditivos novos com propriedades avançadas.

Trata-se de uma das alternativas mais procuradas pela indústria alimentar para manter a conservação das propriedades dos produtos. Devido a este processo, as substâncias bioativas dos alimentos são introduzidas numa matriz do produto para impedir que se percam. Assim, protegem-se da eventual reação com outros compostos, abrandam as reações de oxidação e, inclusivamente, é possível libertar nutrientes de forma controlada. Neste sentido, o potencial que abre a nanoencapsulação é ainda maior.

Resumidamente, a microencapsulação e a nanoencapsulação supõem um avanço tecnológico de primeiro nível na inovação de produtos alimentares, sendo chaves para o desenvolvimento de: Aditivos naturais; ingredientes funcionais; estabilizadores de produto; melhorias sensoriais de alimentos e, outros produtos e ingredientes avançados para a geração de novas percepções no consumidor.





### **Imagem química para o controlo da qualidade e segurança alimentar**

A imagem química permite obter do produto que se está a processar um mapa de composição (humidade, gordura, proteína...) em tempo real. É uma tecnologia revolucionária baseada na visão espectral que permite ir para além das limitações que têm os sistemas de inspeção convencionais. As imagens mostram as concentrações dos parâmetros de interesse em cada ponto do produto, o que proporciona mais informação e mais rigorosa.

Devido à capacidade de identificar a composição química, esta tecnologia permite diferenciar entre produto correto e matérias estranhas que possam aparecer na linha de produção. As suas aplicações são muitas e variadas: controlo de processos analíticos, deteção de

corpos estranhos em frutos secos, controlo de qualidade da matéria prima em preparados de pescado, produtos cárnicos, entre outros.

### **Bacteriófagos, novos métodos biológicos para a segurança alimentar**

A conservação de alimentos mediante novos métodos biológicos está a criar novos paradigmas para a segurança alimentar. Os bacteriófagos são vírus que infetam de forma específica e se multiplicam nas bactérias. Já se estudaram diferentes aplicações dos bacteriófagos na cadeia alimentar. Por exemplo: como terapia, para reduzir e prevenir a colonização e doenças na produção animal; como higienização, para a descontaminação de produtos frescos (frutos, vegetais e carnes); como desinfetante de equipamentos e superfícies em contacto com os alimentos e como biocontrolo, em forma de conservante natural, para prolongar a vida útil dos produtos perecíveis.

Ainda que os bacteriófagos não sejam sempre benéficos (como é o caso das indústrias com processos de fermentação, como por exemplo a indústria láctea), existem contudo no mercado produtos que contam com a aprovação da FDA o seu uso contra patógenos tão importantes como a *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* e *E.coli*, suscitando o interesse da EFSA.

### **A pressão como ferramenta para transformar processos alimentares**

A ciência dos alimentos perfila uma tendência futura até ao desenvolvimento de tecnologias que

asseguem a máxima qualidade dos alimentos com o mínimo custo e utilizando técnicas mais amigáveis para o meio ambiente. Neste âmbito, os efeitos da pressão, como variável termodinâmica, sobre a estrutura e mobilidade dos diferentes componentes dos alimentos (proteínas, gorduras...), abre um amplo leque de novas possibilidades: alterações adaptáveis nas proteínas da parede celular e o seu efeito direto na inativação microbiológica; controlo de variáveis de processo em sistemas fechados (temperaturas de ebulição, presença de oxigénio...) como a fritura a pressão reduzida; modificação da variável temperatura para processos de cozedura de alimentos mediante vapor saturado a pressão controlada.

### **Proteómica**

A proteómica é uma área da biologia que se baseia no estudo das proteínas. É usada como técnica analítica para a identificação e caracterização de proteínas implicadas em processos biológicos e para a procura de novas proteínas. Ainda que o seu potencial no âmbito da biomedicina e farmácia seja mais conhecido (as suas principais aplicações centram-se no descobrimento de novos fármacos, diagnóstico molecular e medicina personalizada), também supõe um avanço tecnológico aplicável ao campo da alimentação.

Assim, por exemplo, a conjugação dos avanços em proteómica e biosensores abre um grande campo de trabalho no âmbito da segurança alimentar para a deteção de contaminantes e microrganismos de risco. Para além disso, os biochips de ADN têm grandes potencialidades



para o desenvolvimento de uma alimentação personalizada.

Também no campo da proteómica, devem ser referidos os avanços no desenvolvimento de kits enzimáticos feitos à medida de patógenos como a Salmonella, Listeria monocytogenes ou outros.

#### A nova pele dos alimentos: embalagens ativas

O desenvolvimento de embalagens ativas com propriedades biocidas, antioxidantes ou absorventes de gases também supõem um grande avanço tecnológico.

Uma embalagem ativa é aquela que é capaz de interagir química ou biologicamente com o produto alimentar ou modifica o espaço de cabeceira com o propósito de melhorar a vida útil. Embora existam muitas aplicações finais, as mais comuns são barreiras ao oxigénio, agentes

antimicrobianos, absorventes de etileno e humidade.

Estão a ser investigadas novas fórmulas para a funcionalização de embalagens mediante diferentes estratégias. O desenvolvimento de investigações estão a permitir a avaliação da funcionalidade das substâncias ativas empregadas e a sua compatibilidade, dependendo se são aplicadas por meio dos recobrimentos ou por extrusão (o material de embalagem juntam-se as substâncias ativas que se fundem de forma conjunta, conseguindo um novo material funcional).

# GREENYARD



Soluções de logística e distribuição multi-temperatura



Tel +351 249 839 700 | Fax +351 249 839 705 | [info@greenyardlogistics.pt](mailto:info@greenyardlogistics.pt) | [www.greenyardlogistics.pt](http://www.greenyardlogistics.pt) | Estrada do Relvas | Riachos | 2350-375 Torres Novas

<sup>24</sup> for a healthier future



# EXPORT

## HABILITAÇÃO PARA EXPORTAR PARA A RÚSSIA

As empresas que ponderem candidatar-se à habilitação para exportação para a Federação Russa, deverão ter em devida conta a necessidade de cumprir, e demonstrar o cumprimento, dos requisitos exigidos para o efeito, disponíveis no site da DGAV (Géneros Alimentícios de Origem Animal Subprodutos e Prod. Deriv. não dest. à Alimentação Animal - Proced. de Candid. à Export. - União Aduaneira Federação Russa Bielorrússia e Cazaquistão), incluindo a implementação de um programa específico de controlos analíticos capaz de demonstrar o cumprimento dos exigentes critérios químicos e microbiológicos exigidos para o efeito.

Com a manifestação de intenção para habilitar a exportar, as empresas candidatas estarão também a comprometer-se a eventualmente receber, se assim forem selecionadas, uma visita de inspeção por parte de peritos Russos.

As empresas que pretendam remeter a sua candidatura, deverão remeter o documento disponível para download no site atrás mencionado, devidamente preenchido à Divisão de Internacionalização e Mercados da DGAV, dando conhecimento do mesmo ao serviço veterinário da respetiva região.

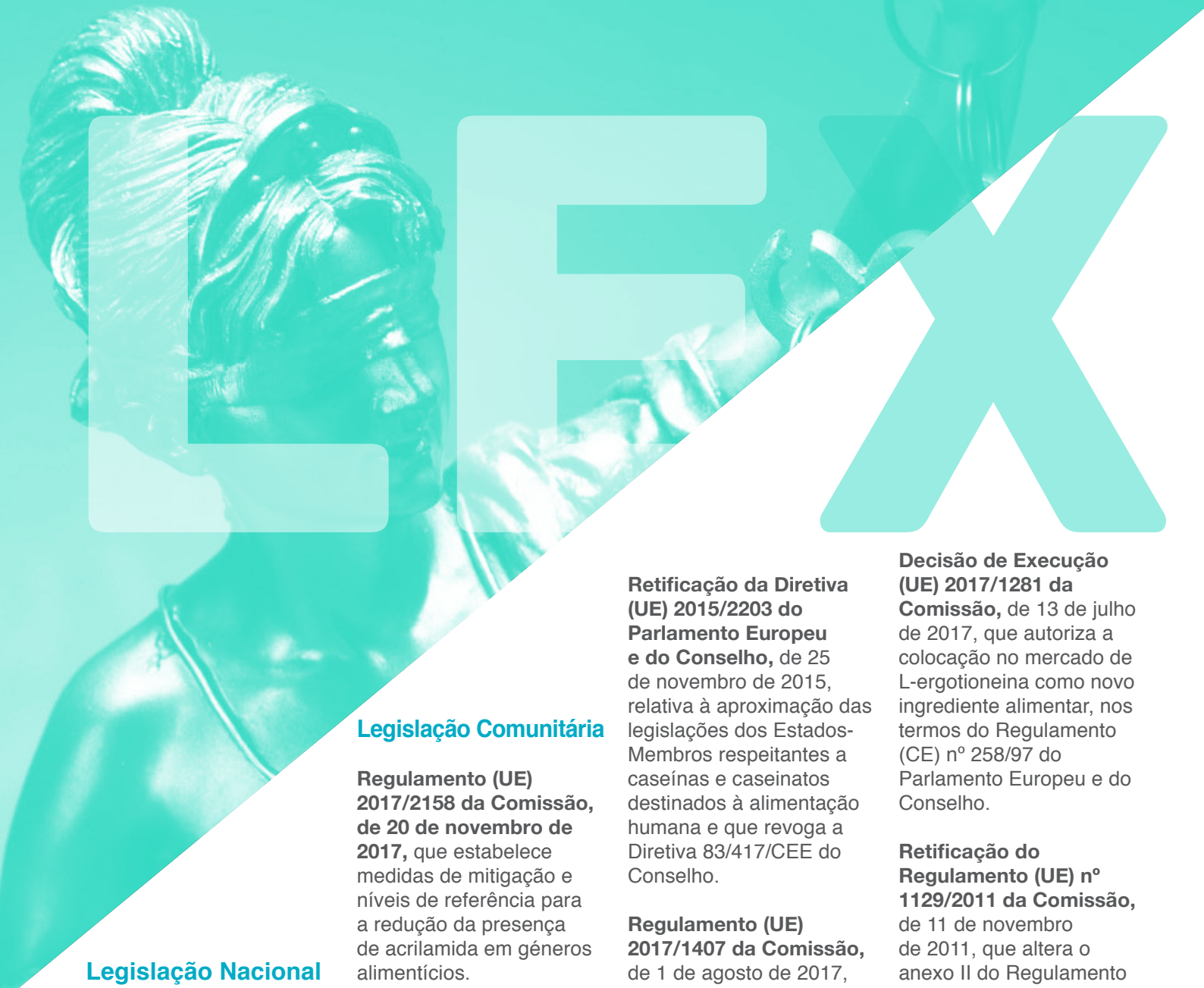


### Soluções para o total Controlo da Qualidade Alimentar

- Consultoria em Segurança Alimentar e HACCP
- Auditorias a Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar
- Conceção e desenvolvimento de produtos (vida útil, rotulagem e embalagem)
- Formação profissional em Segurança Alimentar e HACCP
- Planos de controlo analítico



Rua Professor Prado Coelho, 258  
1600-651 Lisboa  
Tel. 210 961 772 | Fax 210 961 772  
geral@plano.pt | www.plano.pt



## Legislação Nacional

**Decreto-Lei nº 140/2017**, de 10 de novembro, que assegura a execução na ordem jurídica interna das obrigações decorrentes do Regulamento (UE) nº 528/2012, relativo à disponibilização no mercado e à utilização de produtos biocidas.

**Portaria n.º 202/2017**, que estabelece os critérios e a metodologia para o reconhecimento de verificador qualificado da prevenção e controlo integrados da poluição, adiante designado por verificador PCIP.

## Legislação Comunitária

**Regulamento (UE) 2017/2158 da Comissão, de 20 de novembro de 2017**, que estabelece medidas de mitigação e níveis de referência para a redução da presença de acrilamida em géneros alimentícios.

**Decisão de Execução (UE) 2017/2079, da Comissão, de 10 de novembro de 2017** que autoriza a colocação no mercado de extrato rico em taxifolina como novo ingrediente alimentar, nos termos do Regulamento (CE) nº 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho.

**Decisão de Execução (UE) 2017/2078, da Comissão, de 10 de novembro de 2017**, que autoriza a extensão da utilização de beta-glucanos de levedura como novo ingrediente alimentar, nos termos do Regulamento (CE) nº 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho

**Retificação da Diretiva (UE) 2015/2203 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de novembro de 2015**, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes a caseínas e caseinatos destinados à alimentação humana e que revoga a Diretiva 83/417/CEE do Conselho.

**Regulamento (UE) 2017/1407 da Comissão, de 1 de agosto de 2017**, que retifica as versões em língua alemã, búlgara, espanhola, finlandesa e portuguesa do Regulamento (UE) nº 432/2012 que estabelece uma lista de alegações de saúde permitidas relativas a alimentos que não referem a redução de um risco de doença ou o desenvolvimento e a saúde das crianças.

**Regulamento (UE) 2017/1399 da Comissão, de 28 de julho de 2017**, que altera o anexo II do Regulamento (CE) nº 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e o anexo do Regulamento (UE) nº 231/2012 da Comissão no que diz respeito ao poliaspartato de potássio.

**Decisão de Execução (UE) 2017/1281 da Comissão, de 13 de julho de 2017**, que autoriza a colocação no mercado de L-ergotioneína como novo ingrediente alimentar, nos termos do Regulamento (CE) nº 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho.

**Retificação do Regulamento (UE) nº 1129/2011 da Comissão, de 11 de novembro de 2011**, que altera o anexo II do Regulamento (CE) nº 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho mediante o estabelecimento de uma lista da União de aditivos alimentares.

**Regulamento (UE) 2017/1250 que altera o anexo I do Regulamento (CE) nº 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à retirada da lista da União da substância aromatizante 4,5-epoxidec-2(trans)-enal.**





## BENEFÍCIOS

### Condições Especiais para Associados

Rua da Junqueira | Centro de Congressos de Lisboa, Piso 1, Sala 4 | 1300-307 Lisboa | Tel.: 213 629 553 | Fax: 213 621 091 | Email: consulai@consulai.com  
Estudos, Projectos e Elaboração de candidaturas a apoios comunitários; Desenvolvimento de novos produtos. Estratégias de Marketing e Internacionalização; Ambiente, Qualidade e Segurança Alimentar



Clínica Médica Dentária  
Dr. Cunha Coutinho

## BENEFÍCIOS

### Desconto de 50% sobre os preços da tabela em prática na clínica

Av. Guerra Junqueira Nº 21 - 4º Esq | 1000-166 Lisboa | Telefone: 218 499 966 | Fax: 218 499 966  
Estomatologia | Prótese Dentária (fixa e removível) | Odontopediatria e Ortodontia (aparelhos para correcção das desarmonias dentárias em adultos e crianças) | Clínica Geral



## BENEFÍCIOS

### 20% de desconto nas licenças de software

Art's Business Center  
Av. D. João II Lote 1.18.01 Piso 1 | 1990-085 Lisboa  
Telefone: 21 120 24 00 | Fax: 21 120 24 90 | Email: info@sage.pt

Consultoria em informática de gestão



## BENEFÍCIOS

### Desconto de 10% em serviços laboratoriais

Complexo ISQ/ Edifício F2 | Av. Prof. Dr. Cavaco Silva, 33; Taguspark | 2780-994 Porto Salvo  
TEL.: 21 422 90 16 | FAX: 21 422 90 57  
Ensaio sobre embalagens e materiais de embalagem e produtos de grande consumo; Assistência técnica, estudos e pareceres (verificação da conformidade com requisitos legais, adequabilidade produto/embalagem, optimização de especificações)



## BENEFÍCIOS

### Desconto de 10% sobre os preços da tabela em prática para os Associados da ANCIPA; Implementação dos serviços de Segurança e Saúde no Trabalho concretizando as condições apresentadas em proposta comercial (a verificar junto da ANCIPA).

Rua Castilho, 13-D - 8º Piso | 1250-066 Lisboa Tel.: 213 170 418 Fax: 213 170 489  
Segurança e Saúde no Trabalho



## BENEFÍCIOS

### Condições especiais para Associados

UNIVERSIDADE LUSÓFONA  
SESC - SOCIEDADE DE ESTUDOS SUPERIORES E CULTURAIS, S.A.  
Campo Grande, 376, 1749 - 024 Lisboa, Tel.: 217 515 500  
Fax: 21 757 7006 - info@ulusofona.pt

Formação em contexto de trabalho



## BENEFÍCIOS

- 7% nas avenças definidas  
- 10% nos valores extra a faturar

Av.ª General Eduardo Galhardo, Edifício Nucase, 115  
2775-564 Carcavelos | Tel: 21 458 5700 | Fax: 21 458 5799

Contabilidade | Gestão administrativa de recursos humanos, Consultoria de gestão - Consultoria fiscal



## BENEFÍCIOS

### Condições especiais para Associados

Plano Consultores  
Rua Professor Prado Coelho, 25B | 1600-651 Lisboa  
Tel: +351 210 961 772 | Fax: +351 210 961 772  
Email: geral@plano.pt  
Estudos e projectos de licenciamento de estabelecimentos alimentares; Desenvolvimento de produtos com estudos de vida útil; outros.



## BENEFÍCIOS

### Condições especiais para Associados

Rua Sociedade Farmacêutica, 3  
1169-074 LISBOA (Sede)  
Tel.: 21 311 24 00 | Fax.: 21 311 24 24  
cecoa@cecoa.pt

Formação, Workshops; Seminários

## PT Negócios

## BENEFÍCIOS

### Condições especiais para Associados

R. Andrade Corvo 6, Lisboa | 1050-009 LISBOA  
Tel.: 215 002 000

Voz Móvel | Banda Larga TMN; Voz Fixa; Telepac ADSL; Office Box; MEO



## BENEFÍCIOS

### Condições especiais para Associados

HOTEL REAL  
Rua Tomás Ribeiro, 115 | 1050-228 Lisboa  
tel.: [+351] 213 199 500 | fax: [+351] 213 199 50  
realpalacio@hotelreal.com

Alojamento; aluguer de salas



## BENEFÍCIOS

### Condições especiais para Associados

TURNAROUND CONSULTING  
Rua Lagares D'el Rei, nº19D - 1º Esq.  
1700-268 Lisboa  
geral@taconsulting.pt  
+351 214 121 370  
Consultoria Empresarial. Gestão de Stocks e Logística. Programas de incentivo PORTUGAL 2020



## BENEFÍCIOS

### Condições especiais para Associados

APCER - Associação Portuguesa de Certificação  
Avenida Dr. António;  
Edifício de Serviços da Exponor, 2º andar  
4450-617 Leça da Palmeira  
Tel: +351 229 993 600 | Fax: +351 229 993 601

Certificação; Educação e formação; Auditoria e inspeção;



## BENEFÍCIOS

### Condições especiais para Associados

Rua Engenheiro Frederico Ulrich, 2650 | 4470-605 Moreira da Maia  
Tel: 220 930 978 | Fax: 220 930 978 | Email: admin@vigiesolutions.com  
Equipamentos de monitorização de frio e quente; Apoio na manutenção curativa dos sistemas, com suporte à calibração com equipamentos de substituição.



## BENEFÍCIOS

### Condições especiais para Associados

DRAFTMORROW LDA  
Av. Júlio Dinis, 23, 1º esq | 1050-130 Lisboa  
geral@draftmorrow.org  
www.draftmorrow.org  
Consultoria e formação profissional

NOVO

Apenas os Associados com a quotização regularizada poderão usufruir dos benefícios apresentados.



# Antartida PLUS

Thinsulate  
INSULATION  
3M

Temperaturas Negativas?  
Soluções Positivas



Protecção  
Mobilidade  
Conforto



Leveza  
Liberdade de  
Movimentos



EN 342



PORTUGAL

A+4

17-20 Outubro 2017  
Düsseldorf, Germany



Stand B25  
Hall 5



Vestuário Profissional  
Professional Workwear



Mangualde - Portugal ☎ +351 232 620 620 @ geral@hr-proteccao.pt



www.hrgroup.pt



www.facebook.com/hrgroup.pt