

INFORMAÇÃO

ancipa

NOVEMBRO 2018

PERIODICIDADE TRIMESTRAL - 0.50€

www.ancipa.pt



A ALIMENTAÇÃO DO FUTURO EM FÓCO

FOOD DEFENSE: O TERRORISMO ALIMENTAR

FAÇA COM QUE OS SEUS PRODUTOS SE SINTAM SEGUROS NO TRANSPORTE

A Strapex possui uma enorme experiência em soluções de embalagem bastante reconhecidas nos diferentes tipos de indústrias onde uma elevada eficiência e fiabilidade são fundamentais. As máquinas em aço inoxidável Strapex para a Indústria de Alimentação possuem um desempenho de excelente reputação.



Na área da cintagem, o modelo SMG 65i é uma máquina independente para aplicações semi-automáticas, mas, também é possível a sua integração em linhas de produção totalmente automáticas. O modelo SMG 75i vem equipado com um sistema de movimentação incluído (transportador de tela motorizado) que permite a integração em linhas de produção totalmente automáticas. Capazes de realizar até 60 ciclos por minuto, estes equipamentos são os mais rápidos que existem no mercado, com elevada fiabilidade e de manutenção fácil, sem necessidade de recurso a ferramentas, o que reduz ao mínimo os tempos de paragem e facilita a sua manutenção.

Desenvolvidas e fabricadas na Suíça, a utilização de componentes de grande qualidade e em aço inoxidável, assegura um desempenho excepcional. Apesar de serem máquinas robustas, são ligeiras e de fácil movimentação, ajustáveis em altura e utilizam cintas de 9 – 12 mm.

MÁQUINAS EM AÇO INOXIDÁVEL PARA A INDÚSTRIA DA ALIMENTAÇÃO



ENVOLVIMENTO DE PALETES
COM FILME EXTENSÍVEL



FECHO DE CAIXAS DE CARTÃO
COM FITA AUTOADESIVA



CINTAGEM DE CAIXAS
COM CINTA PLÁSTICA

TESTE A SUA NOVA MÁQUINA!

SOLICITE-NOS UMA DEMONSTRAÇÃO



Máquina, Consumível e
Assistência Técnica
Como uma Solução Global

Strapex Embalagem, Lda.
Telf. +351 214 164 785
sales-pt@sigpse.com www.strapex.pt

SWISS  MADE

Aalimentação do futuro é tema recorrente dos últimos tempos, em especial no seio do comércio e indústria alimentar, mas também da nutrição e bem-estar, do marketing e de tantas outras áreas de atuação que influenciam o “alimentar”, numa perspetiva transversal e integradora das questões da saúde das populações, da proteção do ambiente, da economia, da geração de emprego, da equidade no acesso aos alimentos.

Do pequeno-almoço ao jantar, uma nova geração de alimentos e bebidas modernas está a surgir à medida que a indústria responde às crescentes prioridades de alimentação saudável, à descoberta de novos sabores, interesses na personalização e concorrência dos serviços de entrega rápida. São diversas as opções do futuro: expansão de kits de refeições individuais vendidos no retalho, bebidas embaladas inspiradas no foodservice e uma nova geração de refeições preparadas, acompanhamentos e molhos com o objetivo de superar as refeições da restauração.

Duplicar a quantidade de alimentos disponível e reduzir a pegada ecológica, até 2050, é um objetivo monumental que nos vai dar muitas dores de cabeça. O Dia Mundial da Alimentação juntou alguns dos gurus mais reconhecidos do panorama internacional que confirmam a necessidade urgente na mudança de hábitos. Uma mudança que passa pelo presente.

O movimento em direção à circularidade exigirá a colaboração entre fornecedores, fabricantes, governos, organizações sem fins lucrativos, retalhistas e consumidores, sendo talvez o mais revolucionário desde a sua evolução.

Com a aproximação ao Natal é tempo de investir numa pequena, mas significativa mudança e contribuir para a circularidade da alimentação. Em nome da Direção e equipa técnica, votos de um Feliz Nata



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

06

14

16

19

20

23

Actual

Qualidade

Ancipa

Em foco

Datacenter

Ambiente

Protocolos

INOVAÇÃO E GESTÃO ALIMENTAR

A Porto Business School lança programa para executivos dedicado a Inovação e Gestão de Negócio Alimentar.

Este programa destina-se a Nutricionistas (profissionais que pretendem assumir a gestão de um negócio/empreender no setor alimentar), Empreendedores que estão no negócio alimentar e que procuram melhorar o seu negócio (da produção à gestão do fim de vida do produto), Gestores que desejam desenvolver competências na área de alimentação/nutrição, e Empreendedores que ambicionam desenvolver um novo negócio na área de alimentação/nutrição.

Mais informações em pbs.up.pt.

PORTUGUESES DISPONÍVEIS A GASTAR MAIS POR ALIMENTOS DE QUALIDADE

A maioria dos consumidores portugueses está disposta a pagar mais por produtos alimentares de boa qualidade, revela um estudo da Marktest.

Segundo a empresa de estudos de mercado, 4,7 milhões de portugueses dizem estar disponíveis para despendar mais dinheiro por produtos de boa qualidade. Este valor corresponde a 54,6% da população residente no Continente com 18 e mais anos.

Os consumidores das classes mais altas mostram mais predisposição para gastar mais dinheiro em produtos alimentares de qualidade, com duas em cada três pessoas das classes média e média alta a mostram essa disponibilidade.

Também os homens e as pessoas mais velhas mostram mais inclinação para dar mais dinheiro por alimentos com mais qualidade.

PANIFICAÇÃO E PASTELARIA INDUSTRIAIS VENDEM 675 MILHÕES EM 2017

As vendas dos setores de panificação e pastelaria industriais registaram, em 2017, 675 milhões de euros, um crescimento de 3,8% face aos 650 milhões de euros alcançados no exercício anterior, segundo o estudo Setores Informa D&B: “Panificação e Pastelaria Industriais”.

O segmento de massas congeladas está entre os mais dinâmicos, com um crescimento em vendas de 5,1% para 205 milhões de euros. “As massas congeladas estão a substituir os produtos tradicionais dos segmentos de panificação e bolos, nomeadamente no canal de hotelaria e restauração”, lê-se no estudo.

No que diz respeito ao comércio externo, as exportações do setor atingiram 218 milhões de euros em 2017, mais 6,9% do que no ano anterior, no qual contabilizaram 204 milhões de euros. Espanha é o principal destino das vendas para o exterior, assumindo uma quota de 40% sobre o total. Já o valor das importações situou-se em 329 milhões de euros, mais 4,1% do que em 2016. Espanha é também o principal país de origem, com cerca do 65% do total, revela a mesma fonte.

No setor de panificação e pastelaria industriais operavam, no final de 2016, 6.200 empresas, a maioria localizadas no norte e centro do país, que empregavam 25 mil pessoas.



ATUAL

FIM DO TRABALHO FORÇADO NA INDÚSTRIA DO ÓLEO DE PALMA?

O 'The Consumer Goods Forum' e a 'Fair Labor Association' publicaram esta semana um relatório que mostra que o trabalho forçado na indústria do óleo de palma está longe de terminar e pedem às empresas produtoras de bens de grande consumo que pensem no papel que podem ter para acabar com o problema.

A Malásia e a Indonésia são, atualmente, os dois maiores produtores de óleo de palma do mundo, com cerca de 86% da produção global e mais de 3,5 milhões de trabalhadores. O estudo agora publicado mostra, no entanto, que apesar dos esforços para o desenvolvimento de produções mais sustentáveis, existem ainda vários indicadores, nestes países, de práticas de trabalho forçado como violência, ameaças, falta de proteção do Estado e tempo de trabalho excessivo e involuntário.

O documento frisa ainda o papel que as empresas produtoras de bens de grande consumo podem ter para mitigar os riscos de trabalho forçado nesta indústria e sugere uma ação coletiva para promover o diálogo entre governos, empresas e fornecedores destes países e colocar um 'ponto final' neste tipo de práticas.

CENTENNIALS, A PRÓXIMA GERAÇÃO DE CONSUMIDORES

São o grupo de consumidores que está agora a atingir os 21 anos e que tem uma influência já considerável, segundo um estudo da Kantar. Chamam-se Centennials e as marcas terão de se conectar aos seus valores, crenças.

Os Centennials já representam 35% da população mundial e estão a converter-se numa potência económica com uma crescente influência nos gastos e na fidelização às marcas. Digitalmente dependentes, estes consumidores usam os seus smartphones até 30% mais que os maiores de 21 anos.

O estudo assinala que esta geração é cada vez mais influente nas decisões de compra da família, que os encarrega de recolher informação sobre os produtos, comparar opiniões e assessorar no processo de compra. Deste modo, três quartos dos Centennials influenciam as principais decisões de gastos familiares, uma tendência mais frequente nos sectores dos alimentos e bebidas (77%).

EUROPA PROMOVE AGROALIMENTAR

A Comissão Europeia disponibilizará fundos no valor de 172,5 milhões de euros, a partir do orçamento agrícola, para promover os produtos agroalimentares da UE, na Europa e em todo o mundo.

Durante os próximos três anos, serão realizadas 79 campanhas, abrangendo uma vasta gama de produtos, como os produtos lácteos, a azeitona e o azeite e os frutos e produtos hortícolas.

Os programas destinam-se a ajudar os produtores do setor agroalimentar da UE a divulgar a qualidade dos seus produtos, com vista a promover os seus produtos na UE e abrir novos mercados. Centram-se em várias prioridades, como a valorização da qualidade dos alimentos europeus com indicações geográficas ou métodos de produção biológica.

Dos 79 programas aprovados, 48 visam países terceiros. Alguns setores de produtos também estão representados de forma significativa. Por exemplo, 23 programas são dedicados ao setor das frutas e produtos hortícolas. Outros setores incluem o queijo e os produtos lácteos.

SOCIEDADE PONTO VERDE DESAFIA CONSUMIDORES A ADOTAR ATITUDE TRANSFORMADORA

“Transforme ideais em gestos reais”.

É este o desafio da Sociedade Ponto Verde para os consumidores portugueses. A organização lançou uma campanha de comunicação que pretende incentivar os portugueses a “tornarem-se parte ainda mais ativa no grande e importante compromisso que é a reciclagem.”

A campanha conta com três spots publicitários que pretendem inspirar os consumidores a adotarem “uma atitude transformadora e responsável para com o ambiente” e a verem a reciclagem como uma missão individual.

No âmbito desta campanha, a Sociedade Ponto Verde vai dinamizar ativações de terreno focadas em momentos de maior consumo e produção de resíduos, como a época natalícia.

RESTAURAÇÃO ADOPTA ALTERNATIVAS AO PLÁSTICO

A grande maioria das empresas dos setores da restauração e da hotelaria faz a separação de embalagens na sua atividade, sendo 93% a proporção de empresários que admitem fazer a reciclagem das embalagens, segundo um estudo da Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP).

O estudo, realizado em oito cidades do País, indica que 49,7% das empresas utilizam sacos de papel como alternativa ao plástico. Já 26,7% dos empresários referem utilizar materiais descartáveis de papel.

Do plástico usado nos estabelecimentos, 52,5% é referente a palhinhas, enquanto os copos de plástico representam 28,2%.

Este estudo contou com 489 respostas válidas, tendo sido realizado em Albufeira, Coimbra, Évora, Lisboa, Ponta Delgada, Portimão, Porto e Santarém.

ACORDO COMERCIAL UE- VIETNAM

A Comissão Europeia adotou recentemente os acordos de comércio e de investimento entre a UE e o Vietname, abrindo caminho à sua assinatura e celebração. O acordo comercial eliminará praticamente todos os direitos aduaneiros aplicáveis aos bens comercializados entre as duas partes.

Cerca de 65% dos direitos sobre as exportações da UE para o Vietname serão eliminados no momento da entrada em vigor do acordo e os restantes serão gradualmente suprimidos ao longo de um período de 10 anos. Os direitos da UE sobre as importações originárias do Vietname serão eliminados progressivamente ao longo de um período de 7 anos.

No caso dos produtos agrícolas sensíveis, a UE não abrirá completamente o seu mercado às importações vietnamitas. Os contingentes limitarão a quantidade que pode entrar na UE isenta de direitos. Estão abrangidos o arroz, o milho doce, o alho, os cogumelos, os ovos, o açúcar e os produtos com elevado teor de açúcar, a fécula de mandioca, outros amidos modificados, o etanol, o surimi e as conservas de atum.





SEGURANÇA DOS PRODUTOS ALIMENTARES EM PORTUGAL SUPERIOR À MÉDIA

A última edição do estudo da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) confirma que os consumidores europeus continuam a poder contar com alimentos seguros.

A avaliação desta autoridade europeia publicou dados que espelham que 96,2% dos alimentos está livre de resíduos de produtos fitofarmacêuticos ou contém resíduos em níveis dentro dos limites legais, o que revela elevada segurança.

Nos produtos que tiveram origem em Portugal, o estudo revelou uma segurança superior à média dos países da Zona Euro, com cerca de 98,4% das amostras com níveis dentro dos limites legais ou livre de resíduos quantificáveis.

Os dados monitorizados anualmente apontam para a segurança de mais de 96% das amostras analisadas.

Da amostra total, destaque para o facto de cerca de 51% dos alimentos se encontrar livre de resíduos quantificáveis, valor que ascende a 53,6% no que respeita aos produtos avaliados com origem em Portugal.

Das amostras recolhidas, a maioria (67%) é originária dos Estados-membros da UE, da Islândia e da Noruega; 26,4% dizem respeito a produtos importados de outros países e 6,6% dos produtos era de origem desconhecida.

No ano anterior, os resultados do estudo europeu apresentavam um número de alimentos seguros ligeiramente superior [97,2%], no entanto, no comunicado que acompanha a divulgação do estudo a EFSA atribui esta diferença à descoberta de resíduos de clorato, um composto que passou este ano a ser integrado na análise aos produtos.



INTERPRETAÇÃO DAS MENÇÕES “DATA LIMITE DE CONSUMO” E “DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA” NA ROTULAGEM

O Regulamento (UE) N.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, estabelece a base para garantir um elevado nível de defesa do consumidor no que se refere à informação sobre os géneros alimentícios, tendo em conta as diferenças de perceção e as necessidades de informação, assegurando em simultâneo o bom funcionamento do mercado interno.

Face a algumas dúvidas que tem surgido, a DGAV emitiu um comunicado com a interpretação que deve ser dada a estas menções que constam do rótulo do género alimentício.

“Data limite de consumo”, aplicável aos produtos alimentares microbiologicamente muito perecíveis (carne fresca, peixe fresco, etc.) e que, por essa razão, são suscetíveis de, após um curto período, apresentar um perigo imediato para a saúde humana. Nestes casos, na rotulagem aparece a menção “consumir até...” e é proibida a sua comercialização após terminar a data mencionada;

“Data de durabilidade mínima”, aplicável aos produtos alimentares pouco perecíveis (como por exemplo: massas, arroz, conservas, farinha, açúcar, azeite, óleos, etc.) e que corresponde à data até à qual o Operador Económico responsável por este alimento considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas

nas condições de conservação apropriadas. Não existe no entanto qualquer diploma legal que estabeleça períodos de durabilidade mínima em função do tipo de género alimentício e por isso é ao próprio operador que cabe estabelecer, com recurso a testes de estabilidade, uma data limite recomendada, até à qual se responsabiliza pela segurança do produto. Nestes casos, na rotulagem aparece a menção “consumir de preferência antes de...ou Consumir de preferência antes do fim de...” e não existe proibição de venda após expirar a data indicada na rotulagem. Assim, ao nível do retalho, terminada essa data de durabilidade mínima, recomendada pelo operador que produziu o género alimentício, o operador retalhista, tendo em conta o próprio produto, pode optar por mantê-lo disponível para venda durante mais algum tempo, assumindo ele a responsabilidade de segurança do mesmo e informando adequadamente o consumidor que os produtos têm a data de durabilidade mínima ultrapassada.



“

De acordo com o n.º 1, alínea f) do artigo 9.º deste Regulamento, a data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo, são informação obrigatória para todos os géneros alimentícios.

”

Um género alimentício não perecível pode continuar a ser comercializado após o término da data de durabilidade, desde que o consumidor seja informado e desde que o operador económico esteja em condições de garantir que o produto corresponde às características gerais de legislação alimentar e em particular as relativas à sua segurança.

AUTORIZAÇÕES NOVOS ALIMENTOS

A Comissão Europeia autorizou a utilização de um número de substâncias para uso em suplementos alimentares.

A autorização relativa à zeaxantina sintética diz respeito a uma atualização da atual entrada de zeaxantina na lista da União de novos alimentos. No futuro já não será necessário incluir o termo “sintética” na rotulagem dos suplementos alimentares que contenham este novo alimento.

As partes aéreas secas de Hoodia parviflora são autorizadas para uso em suplementos alimentares destinados para a população adulta em um nível máximo de 9,4 mg / dia. Porque o pedido foi baseado em dados abrangidos por direitos de propriedade a autorização vem com proteção de dados, fornecendo um direito exclusivo para o requerente até 3 de setembro de 2023. O mesmo se aplica às outras 2 autorizações.

O Cloreto de 1-Methylnicotinamide é autorizado para uso em suplementos alimentares com um nível máximo de 58 mg / dia para a população adulta excluindo grávida e lactantes. O requerente também obteve a proteção de dados válida por 5 anos.

Outra recente autorização do sal dissódico de pirroloquinolina quinona também se aplica para suplementos alimentares destinados à população adulta, excluindo as mulheres grávidas e lactantes. O uso exclusivo pelo requerente aplica-se até 2 de setembro de 2023.

FOOD DEFENSE: COMBATER O “TERRORISMO ALIMENTAR”

E se os alimentos se transformarem em armas?

E se...

... pessoas ficarem doentes ou até morrerem?

... a sua organização e/ou os seus produtos estiverem envolvidos num ato criminoso?

... tiver de ser efetuada uma retirada de produto?

O que fazem as organizações para prevenir estas situações?

Acontecimentos terroristas associados à indústria alimentar têm vindo a ser reportados a nível mundial e levaram a que emergisse, após o 11 de setembro, nos EUA, o conceito de “Food Defense” (defesa alimentar). O objetivo é adotar medidas preventivas de contaminação intencional de produtos, onde indivíduos recorrem a agentes de diversas naturezas

com intenção de causar dano às organizações ou à população em geral.

Mais do que a proteção dos alimentos, a defesa alimentar salvaguarda pessoas (clientes e consumidores), indústrias e a própria economia, motivo pelo qual a preocupação com estas questões tem sido crescente no setor alimentar.

Os ataques ocorridos a nível mundial têm conduzido à tomada de consciência da necessidade de adoção de medidas de prevenção e de defesa dos produtos alimentares, garantindo o controlo de eventuais ataques terroristas, ações de sabotagem ou de contaminações intencionais.

A necessidade sentida de desenvolver e implementar medidas

preventivas de ataques através de alimentos na cadeia alimentar conduziu à inclusão do conceito de defesa alimentar em referenciais normativos como IFS Food, BRC Food e FSSC 22000.

As medidas de food defense visam entre outros aspetos: reduzir a probabilidade de ocorrência de um ataque deliberado, reduzir os impactos do mesmo, assim como salvaguardar a imagem da organização.

Em Portugal, são as empresas com sistemas de gestão certificados ou em processo de certificação em referenciais como BRC, IFS e FSSC 22000 as que apresentam um conhecimento mais robusto deste conceito. (Severino, P. & Almeida, D., 2017)

Não existindo, a nível nacional, base legal nesta matéria é a exigência do cliente, país destinatário de exportação ou a melhoria contínua dos sistemas de gestão da organização que levam à definição de um plano de defesa alimentar.

São inúmeras as situações inesperadas de ataques através de géneros alimentares em todo o mundo; ainda este ano foram noticiados casos na Austrália relacionados com a identificação de agulhas de costura no interior de morangos. (BCC News, 2018).

A tabela apresentada em seguida, identifica exemplos de acontecimentos e consequentes impactos causados pela ingestão de alimentos adulterados ou contaminados intencionalmente, a nível mundial nos últimos anos.



Ano	Acontecimento	Pessoas afetadas	Local
2016	O dono de confeitaria envenenou com pesticidas doces produzidos no local com o objetivo de se vingar de um familiar, mas acabou por afetar os consumidores do estabelecimento (Silva, 2016).	52 afetados 30 mortos	Punjab, Índia
	A empresa Gold'n Plump retirou do mercado cerca de 27 toneladas de frango por ter sido encontrada areia e terra em alguns dos seus produtos. Suspeita-se que um empregado tenha contaminado os produtos propositalmente (Bell, 2016).	Não foram registados mortes ou doentes.	Vários Estados dos EUA
	Deteção da presença do pesticida malatião em milhões de embalagens de produtos congelados. Suspeita-se que o pesticida tenha sido misturado com a comida de forma intencional (Japan Times, 2013).	Devido ao forte odor não houve consumo do produto	Japão
2013	Funcionários descontentes num restaurante contaminaram intencionalmente um molho com pesticida (Dalziel, 2009).	Mais de 40 indivíduos afetados	Kansas, EUA
2009	Um funcionário descontente envenenou, com pesticida, bolos congelados numa fábrica. Milhões de produtos tiveram de ser retirados do mercado (Rajagopalan, 2014).	13 indivíduos afetados	Shijiazhuang, China
2007	O empregado de um supermercado contaminou intencionalmente 200 quilos de carne moída com um inseticida à base de nicotina (CDC, 2003).	92 indivíduos doentes	Michigan, EUA
2003	Águas minerais engarrafadas contaminadas com substâncias. Suspeita-se que o invasor tenha envenenado o depósito ou a fábrica de engarrafamento das águas comercializadas (Dalziel, 2009).	50 indivíduos afetados	Itália
2002	O dono de um restaurante de fast food colocou veneno para ratos nas refeições de um restaurante concorrente (Dalziel, 2009).	40 mortes e 200 indivíduos hospitalizados	China





A evolução do mercado internacional impõe novos padrões de atuação e é neste sentido que incentivamos/ apoiamos as organizações a implementarem medidas de proteção e defesa dos géneros alimentícios, para que possam ter controlada a contaminação intencional e maliciosa, a sabotagem, o bioterrorismo e outros pontos de vulnerabilidade de cada organização.



O plano de FOOD DEFENSE deve contemplar ações de prevenção e deteção de contaminação intencional, seja por colaboradores, visitantes ou prestadores de serviço.



No plano de food defense devem ser consideradas ações de prevenção e de deteção de contaminação intencional, seja por colaboradores, visitantes ou prestadores de serviço, que possam ter acesso a pontos com possibilidade de contaminação intencional, bem como em todos os demais serviços de apoio, com especial atenção para embalagens e transporte.

É importante conhecer bem os fornecedores de cada organização, assim como a origem dos ingredientes, de forma a que se garanta a capacidade de rastreio. Neste sentido, é fundamental implementar processos e procedimentos que envolvam verificações internas através de boas práticas, como, por exemplo, auditorias.

Proporcionar um ambiente seguro onde todos os colaboradores se sintam à vontade para relatar falhas à segurança ou qualquer risco potencial é fundamental para um bom desempenho. O envolvimento, a motivação e o comprometimento dos colaboradores são um elemento chave na garantia da defesa alimentar.

Entre outras medidas, registar a entrada e a saída de colaboradores e visitantes, bem como delimitar o

perímetro da organização/ limitar o acesso de pessoas a áreas vulneráveis, são ações de forte relevo numa perspetiva preventiva.

Já se questionou quanto tempo passa o produto da sua organização sob controle da transportadora? São formalizadas as responsabilidades de cada fornecedor e realizadas auditorias frequentes como forma de mitigação de riscos?

Não permita que os alimentos produzidos na sua organização se tornem numa arma fatal! Faça uma avaliação detalhada do seu sistema/ processo, identificado pontos de vulnerabilidade.

Invista no envolvimento dos colaboradores, no cooperativismo entre parceiros de negócio bem como na certificação, como forma de posicionar a sua organização e os seus produtos, de forma segura, num nível de excelência.

Joana Barbosa
Consultora - PKF - Consulting

Referências:

Severino, P., Almeida, D. (2017), *Food defense – Sistemas de gestão contra o terrorismo alimentar*, Porto: Pubblindústria, Edições Técnicas.



Fotómetros Série HI97

MEDIÇÃO DE CLORO LIVRE, CLORO TOTAL E AMÓNIA



MAR, PATRIMÓNIO ALIMENTAR EM DEBATE

A ALIF promoveu um dos Encontros de Stakeholders do Food & Nutrition Awards, no passado mês de Setembro, no Oceanário de Lisboa.

O evento destacou a importância da economia do mar, a sua preservação e o futuro da indústria e da valorização do pescado das lotas nacionais.

Manuel Tarré, Presidente da ALIF, sublinhou uma vez mais a importância desta indústria no setor agro-alimentar e os benefícios do consumo sustentável de pescado.

O encontro terminou com a degustação de produtos da pesca, da autoria da Chef Patricia Borges, reconhecida pelo setor como uma impulsionadora na confecção de produtos do mar.





ANCIPA PROMOVE REUNIÕES SECTORIAIS

Com o objetivo de adaptar a indústria à Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS), a ANCIPA está a reunir com os diferentes setores com produtos referenciados nesta reformulação.

Esta proposta de trabalho enquadra-se no âmbito da EIPAS, em particular de modo a operacionalizar a medida 4 do eixo 1 – “Promover a adequação dos perfis nutricionais para determinadas categorias de alimentos, nomeadamente relativamente à quantidade de sal, açúcar e ácidos gordos trans. A EIPAS, publicada em DRE, resulta do trabalho de um grupo interministerial constituído por representantes das áreas das finanças, das autarquias locais, da saúde, da educação, da economia, da agricultura e alimentação e das pescas, coordenado pela Direção-Geral da Saúde.

Os trabalhos tiveram início com o setor da Batata-Frita e aperitivos, com o qual foi acordada uma proposta de reformulação, seguindo-se o setor das bolachas e biscoitos. Pretende-se que o trabalho seja coordenado em parceria com a FIPA, a APED e a Nielsen.

FORMAÇÃO

FORMAÇÃO

				Preço com IVA incluído	
	Data	Local	Duração	Associado	Não Associado
2 trimestre 2018					
Food defense/Food fraud	04 dez	Lisboa	3,5 horas	50 €	80 €
Novas tendências do mercado alimentar	11 dez	Lisboa	6 horas	55 €	90 €



EM QUAL SERÁ O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO?

A par da tecnologia que evolui de forma exponencial, também o setor da alimentação tem vindo a sofrer uma transformação global com impacto direto na indústria e comércio, nos consumidores, no ambiente, na forma como passámos a reflectir sobre o que comemos e qual o impacto desse consumo.

No dia 16 de outubro, dia Mundial da Alimentação, Ross Dawson, especialista no futuro do mercado de consumo, e Morgaine Gaye, futuróloga especializada no setor alimentar, falaram do que nos espera no futuro, num evento promovido pelo Food and Nutrition Awards, no Estúdio Time Out Do Mercado da Ribeira.

Ross Dawson foi o primeiro dos convidados a subir ao palco e a intervir para as cerca de 300 pessoas da plateia. Consultor e autor de vários livros sobre relacionados com Alimentação, Dawson referiu alguns pontos-chave, tais como: os distribuidores, a experiência, a inovação e a rapidez do mercado.

O especialista lembrou os problemas atuais, como o crescimento populacional, que está a colocar o setor em alerta. Ross Dawson lembrou ainda que hoje estamos todos conectados “e isso é bom”, pois “a aceleração da tecnologia, o impacto que isso tem na sociedade e nas suas estruturas” são essenciais para perceber “para onde queremos ir”.

Para tal, é importante ter em conta a importante “agricultura de precisão/inteligente” que já é hoje uma realidade e “força-motriz” da sustentabilidade alimentar. “A Robotização na indústria alimentar é hoje uma realidade sendo que a tecnologia transformadora ajuda, e em muito a acelerar os processos”.

Morgaine Gaye, futuróloga especializada no setor alimentar, focou a sua intervenção na importância das inovações tecnológicas.

Recusou-se a fazer “especulações”, porque considera que o seu trabalho tem de ser “100% preciso”, mas fala das soluções tecnológicas (e outras, como os insetos) que estão a emergir como alternativas à carne.

Prevê-se que a população mundial ultrapasse os 9 mil milhões de pessoas em 2050, pelo que, se os hábitos alimentares se mantiverem, não haverá comida suficiente para alimentar todos os seres humanos. Uma das necessidades mais urgentes, dizem os especialistas, é diminuir o consumo de carne. Mas como?

Numa altura em que “a população ocidental está a comer menos carne” e o consumo aumenta nos países em desenvolvimento, Morgaine Gaye destaca que “a tecnologia e o desenvolvimento de carnes baseadas em plantas é já incrível”. Refere-se, por exemplo, à empresa de tecnologia “Impossible Foods, que criou uma espécie de hambúrguer que até parece

e sangra como a carne”, mas que não contém proteína animal.

Novos alimentos

Morgaine Gaye, docente convidada em universidades do Reino Unido e Suécia, destaca também “a proteína de insetos, que está a ganhar espaço como outra alternativa à carne”. Muito populares na Ásia, os insetos eram considerados um tabu na alimentação ocidental, mas começam a ser vistos como fontes importantes de proteínas e outros nutrientes, que usam menos recursos do planeta.

A Suíça, por exemplo, começou no ano passado a vender legalmente produtos alimentares feitos a partir de insetos e vermes, nomeadamente hambúrgueres e almôndegas de larvas. E existem, atualmente, várias empresas a desenvolver produtos com base em insetos, como a cadeia de lojas sueca Ikea, que tem estado a fazer experiências no sentido de vir

a disponibilizar este tipo de oferta nos seus restaurantes.

A especialista referiu ainda que a necessidade alimentar é algo que todos os consumidores têm em comum, sublinhando que tomamos decisões pessoais, culturais, sociais, políticas e aspiracionais em tudo o que compramos e consumimos. A futuróloga alimentar usa todos estes indicadores para definir o que aí vem.



A tecnologia na alimentação é fulcral para a introdução de alternativas à proteína da carne.



NA NATUREZA
DO SEU NEGÓCIO!

www.consulai.com



CONSULTORIA EM:

AGRICULTURA · FLORESTA · MAR E PESCAS

AGROALIMENTAR · DESENVOLVIMENTO RURAL

SUSTENTABILIDADE · INOVAÇÃO

LISBOA

Rua da Junqueira, 61G Piso 1 - Sala 3
1300 - 307 Lisboa - Portugal
T. +351 213 629 553 | F. +351 213 621 091

BEJA

Rua Fernando Namora, nº28, 1º Esq.
7800 - 502 Beja - Portugal
T. +351 284 098 214

consulai@consulai.com
www.facebook.com/consulai



MEMBRO
BCSD
PORTUGAL



EM FOCO



Entrega de Prémios Food & Nutrition Awards (FNA)

Após a Conferência Alimentação do Futuro, o Food & Nutrition Awards anunciou os vencedores dos Prémios da 9ª edição desta iniciativa. A concurso estiveram 66 projetos, sendo considerados 25 finalistas, que este ano se distinguiram pela sua inovação e promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis. Os produtos vencedores passam a dispor de um selo de reconhecimento de qualidade e distinção, em toda a cadeia de valor.

Sendo uma das principais iniciativas nacionais na promoção da alimentação e estilos de vida saudável, o Food & Nutrition Awards iniciou as conferências há oito anos, em colaboração com a academia, relevantes associações do setor agroalimentar, empresas do setor agroalimentar e organizações não lucrativas, distinguindo ainda, todos os anos, os negócios e projetos inovadores no setor agroalimentar que contribuem para uma alimentação saudável.

Vencedores



BfK AWARDS – Deflamina, uma proteína anti-inflamatória do tremçoço

O objetivo deste projeto é produzir biscoitos sem açúcar e, mais tarde, também sem glúten, proveniente do tremçoço, permitindo a sua utilização na prevenção e cura de doenças inflamatórias intestinais e do cancro colo-rectal. Tendo em conta a crescente de intolerâncias alimentares e de inflamações recorrentes do intestino, a utilização do tremçoço, ajudará ao nível da saúde e bem-estar, contribuindo positivamente para a biodiversidade vegetal, agricultura sustentável e economia das regiões do sul da Europa.



Vencedor – Projeto Nutrition UP 65, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação

O estudo Nutrition UP 65 tem como finalidade reduzir as desigualdades e disfunções nutricionais na população idosa portuguesa. Assim, foi desenvolvido um curso que contém programas educacionais e ferramentas educativas adaptadas às realidades para estimular a educação alimentar dos adolescentes e adultos, numa perspetiva de acompanhamento dos seus familiares e de instrução para o seu futuro. Também se realizaram protocolos com empresas fornecedoras de refeições que levam à aplicação prática de todos os aspetos focados neste projeto.



Vencedor – Os Super Saudáveis, Liga Portuguesa Contra o Cancro

O projeto da Liga Portuguesa Contra o Cancro é uma campanha de educação alimentar implementada nos refeitórios das escolas, e dirigida a crianças entre os 6 e os 10 anos. De uma forma lúdica e atual, vai ao encontro da promoção de uma alimentação saudável e equilibrada, envolvendo os pais na conceção de pequenos-almoços e lanches mais saudáveis.



Vencedor – PROTTY, high protein bread, Goldypan

É um super pão proteico que ajuda a atingir os objetivos, quer sejam aumento da massa muscular, controle e perda de peso ou, simplesmente, para melhorar a alimentação. Com 26g de proteína, sem açúcares adicionados, rico em fibras e ómega3 são muitas as razões para provar Protty.



Vencedor – Plataforma Digital Colaborativa Zero Desperdício, DARIACORDAR & THE AD STORE

A nova plataforma digital Movimento Zero Desperdício tem por base o combate ao desperdício alimentar em toda a linha, do campo ao garfo, aliando a otimização e agilização dos processos e modelo operacional Zero Desperdício ao maior envolvimento e colaboração das empresas, cidadãos, comunidade, e instituições, assumindo que todos são agentes ativos na construção de uma economia mais circular e sustentável.

INDÚSTRIA ALIMENTAR MANTÉM CRESCIMENTO

A Confederação Europeia da Indústria Alimentar – FoodDrinkEurope, acaba de publicar o seu relatório anual que revela os “Dados e Tendências da Indústria Alimentar Europeia”.

A indústria de alimentos e bebidas da Europa significa: 4,57 milhões de pessoas empregadas em toda a UE, um volume de negócios de € 1,1 triliões e € 230 biliões em valor acrescentado, o que faz dela a maior indústria transformadora da UE. Em metade dos 28 Estados-Membros da UE, a indústria alimentar e de bebidas é o maior empregador na indústria transformadora.

O relatório de dados e tendências também fornece uma perspetiva sobre os mercados. Cerca de $\frac{3}{4}$ das exportações de alimentos e bebidas da UE destinam-se ao mercado único. Ao mesmo tempo, a UE é o maior exportador de produtos alimentares e bebidas do mundo. Em 2017, as exportações extracomunitárias atingiram 110 mil milhões de euros, com um excedente comercial de 35 mil milhões de euros. Finalmente, o relatório inclui um ranking das 50 maiores empresas de alimentos e bebidas.

Apesar destes resultados positivos, a indústria enfrenta uma série de desafios: a crescente participação dos custos em relação ao volume de negócios deixa menos espaço para gerar valor acrescentado, dificultando o investimento de empresas de alimentos e bebidas e aumentando os gastos com Investigação e Desenvolvimento (I&D). Como resultado, a indústria de alimentos e bebidas da UE tem uma intensidade menor de investimento em I&D em comparação com várias indústrias de alimentos e bebidas em todo o mundo.

Este relatório é uma das publicações mais bem-sucedidas e de maior duração da FoodDrinkEurope e apresenta, de forma visualmente atraente, o principal contributo da indústria para a economia da Europa. Na edição deste ano, o foco especial é dado ao Brexit, investimentos e salários e a importância da bioeconomia.



Em metade dos 28 Estados-Membros da UE, a indústria alimentar e de bebidas é o maior empregador na indústria transformadora.





GOVERNO PROÍBE GARRAFAS, SACOS E LOUÇA DE PLÁSTICO NA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

O Conselho de Ministros aprovou uma resolução que proíbe a administração directa e indirecta do Estado de usar garrafas, sacos e louça de plástico, pretendendo ainda reduzir em 25%, num ano, o consumo de papel e consumíveis.

No briefing do Conselho de Ministros foi anunciada a aprovação de uma resolução que “define as medidas para a redução do consumo de papel, de consumíveis de impressão e de produtos de plástico na Administração Pública”.

“Definindo como regra a proibição de uso a garrafas, sacos e louça de plástico e forçando o uso de materiais alternativos com orientações também para a contratação pública”.

O objetivo desta resolução passa ainda por “reduzir em 25%, num ano, a despesa com consumo de papel e consumíveis”.

Um exemplo desta nova medida serão os próprios comunicados do Conselho de Ministros, que a partir da

próxima reunião do Governo já não serão distribuídos em papel, como habitualmente, aos jornalistas, passando a estar apenas disponíveis na página de internet do executivo.

“A resolução terá carácter vinculativo para a administração directa e indirecta do Estado, incluindo os institutos públicos de regime especial, para os gabinetes dos membros do Governo, e para o sector empresarial do Estado, aplicando-se, a título facultativo, à administração autónoma”, pode ler-se no comunicado do Conselho de Ministros.

O cumprimento destes objetivos será avaliado a 31 de Janeiro de 2020.



DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM DESTAQUE NO DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO

Alinhado com o Dia Mundial da Alimentação, a Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA) promoveu no Mercado da Ribeira, em Lisboa, uma conferência para apresentar e debater a Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar e, em simultâneo, lançar iniciativas como o concurso de ideias para a criação do Selo distintivo e Prémio de excelência “Combate ao Desperdício Alimentar”.

Para desenhar esta Estratégia e Plano de Ação, o Governo criou em 2016 - Ano Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar - a CNCDA, com a missão de promover a sua redução através de uma abordagem integrada e multidisciplinar, propondo uma Estratégia Nacional e um Plano de Ação do Combate ao Desperdício Alimentar.

Assente em 3 objetivos estratégicos, prevenir, reduzir e monitorizar, a Estratégia é implementada pelas várias entidades que compõem a esta Comissão, desenvolvendo-se em 9 objetivos operacionais que se concretizam em 14 medidas, cada uma delas com uma ou mais iniciativas.

Na conferência destaca-se a apresentação da Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar, o debate com representantes dos vários segmentos da cadeia alimentar, sob o tema “Boas

práticas de combate ao desperdício alimentar: realidade ou intenção” e a apresentação de dois projetos Embrulha (LIPOR/Município do Porto) Transformar.te (Sonae MC), duas boas práticas de prevenção e redução do desperdício alimentar em Portugal.

Durante a conferência foi ainda assinado um compromisso voluntário entre a APED e a CNCDA, com o objetivo de promover a venda de produtos em risco de desperdício. Este momento contou com a presença do Senhor Ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, Luís Capoulas Santos, que também presidiu ao encerramento da conferência.

Dentro das várias iniciativas previstas no Plano de Ação, encontra-se a publicação do esclarecimento técnico para uma correta leitura das datas de validade nos rótulos dos alimentos (DGAV), de um manual de procedimentos a adotar na doação de alimentos a instituições e nas atividades de solidariedade social (DGAV/ASAE), e ainda de um manual para a utilização de cabazes de alimentos, que visa sensibilizar e qualificar as famílias mais carenciadas para a adequada confeção e utilização racional das quantidades e processos de conservação dos alimentos (DGS).

A par destas iniciativas, também o Ministério da Educação está a desenvolver, já para serem utilizados



DGC lança campanha “Poupe! Diga não ao desperdício alimentar” com conselhos úteis para o consumidor



neste ano letivo, materiais destinados aos alunos que promovam a adoção de bons hábitos alimentares, numa dinâmica que relacione saúde, ambiente e sustentabilidade, incluindo a prevenção do desperdício alimentar.

Foi ainda lançada a campanha da DGC “Poupe! Diga não ao desperdício alimentar” com conselhos úteis para o consumidor, e decorreu nas Caldas da Rainha, a primeira de um ciclo de conferências do IAPMEI dedicadas ao tema do combate ao desperdício alimentar, e destinadas aos diferentes operadores da cadeia agroalimentar.

Por fim, destaque para o lançamento do concurso de ideias para a criação do Selo Distintivo (até 15 de dezembro) e do lançamento do Prémio de Excelência “Combate ao Desperdício Alimentar” cuja primeira edição e entrega prémios vai acontecer precisamente daqui a um ano. Este último visa distinguir projetos e serviços que se diferenciem pelo mérito e excelência no seu segmento ou categoria, ou pela inovação no âmbito da prevenção ou redução do desperdício alimentar.



Legislação Nacional

Decreto-Lei nº 84/2018, de 23 de outubro

Fixa os compromissos nacionais de redução das emissões de certos poluentes atmosféricos, transpondo a Diretiva (UE) 2016/2284.

Portaria nº 266/2018, de 19 de Setembro

Estabelece o valor das taxas a cobrar pela APA, I. P., e pela ANPC pelos atos praticados no âmbito do Decreto-Lei n.º 150/2015, de 5 de agosto, bem como as modalidades de pagamento, cobrança e afetação da respetiva receita.

Legislação Comunitária

Regulamento (UE) 2018/1649 da Comissão, de 5 de novembro de 2018, que altera o anexo I do Regulamento (CE) nº 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à retirada de determinadas substâncias aromatizantes da lista da União.

Regulamento de Execução (UE) 2018/1648 da Comissão, de 29 de outubro de 2018, que autoriza a colocação no mercado de xilo-oligossacáridos como novo alimento ao abrigo do Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão.

Regulamento (UE) 2018/1556, da Comissão, de 17 de outubro de 2018 que recusa autorizar determinadas alegações de saúde sobre os alimentos que não referem a redução de um risco de doença ou o desenvolvimento e a saúde das crianças.

Regulamento (UE) 2018/1555, da Comissão, de 17 de outubro de 2018 que recusa autorizar determinadas alegações de saúde sobre os alimentos que referem a redução de um risco de doença;

Decisão de Execução (UE) 2018/1522 da Comissão, de 11 de outubro de 2018, que estabelece um modelo comum para os programas nacionais de controlo da poluição atmosférica ao abrigo da Diretiva (UE) 2016/2284 do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à redução das emissões nacionais de certos poluentes atmosféricos, bem como a respetiva retificação.

Regulamento (UE) 2018/1497 da Comissão, de 8 de outubro de 2018, que altera o anexo II do Regulamento (CE) nº 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à categoria de géneros alimentícios 17 e à utilização de aditivos alimentares em suplementos alimentares.

Regulamento (UE) 2018/1472 da Comissão, de 28 de setembro de 2018, 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 a cochonilha, ácido carmínico, carminas (E 120).

Regulamento (UE) 2018/1462, da Comissão, de 28 de setembro de 2018 que altera o anexo do Regulamento (UE) nº 231/2012 que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) nº 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito às especificações para determinados ésteres de sorbitano (E 491 monoestearato de sorbitano, E 492 triestearato de sorbitano e E 495 monopalmitato de sorbitano).

Regulamento (UE) 2018/1461, da Comissão, de 28 de setembro de 2018 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 à utilização de hidroxipropilcelulose pouco substituída (L-HPC) em suplementos alimentares;

Regulamento de Execução (UE) 2018/1293 da Comissão, de 26 de setembro de 2018, que altera o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 no que se refere às condições de utilização do novo alimento lactitol.

Regulamento (UE) 2018/1259 da Comissão, de 20 de setembro de 2018, que altera o Regulamento (UE) nº 873/2012 relativo a medidas de transição referentes à lista da União de aromas e materiais de base estabelecida no anexo I do Regulamento (CE) nº 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que diz respeito à prorrogação do período de transição do artigo 4º relativamente ao aroma «concentrado de sabor a grelhado (vegetal)».

É associado da ANCIPA?
Usufrua de condições especiais
nos produtos e serviços da
nossa rede de parceiros



BENEFÍCIOS

- 7% nas avanças 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



BENEFÍCIOS

Propostas com desconto otimizado

Strapex Embalagem, Lda.
Estrada da Outurela, 121 | 2794-051 Carnaxide
Telf.: +351 21 416 47 82 | Fax: +351 21 418 32 92
E-mail: sales@strapex.pt | www.strapex.pt
Soluções para o acondicionamento e segurança no transporte das
mercadorias dos vários segmentos de mercado, tais como, produção,
comércio e logística (envolvimento, cintagem, colagem, etc.)



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 inspecção;



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



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) | Odontope-
diatria e Ortodontia (aparelhos para correcção das desarmonias
dentárias em adultos e crianças) | Clínica Geral



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

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

Alojamento; aluguer de salas



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 esqº | 1050-130 Lisboa
geral@draftmorrow.org
www.draftmorrow.org
Consultoria e formação profissional



Desconto de 10% em serviços laboratoriais

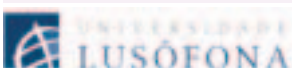
Complexo ISQ/ Edifício F2 | Av. Prof. Dr. Cavaco Silva, 33; Taguspark
| 2780-994 Porto Salvo
TEL.: 21 422 90 16 | FAX: 21 422 90 57
Ensaio sobre embalagens e materiais de embalagem e produtos de
grande consumo; Assistência técnica, estudos e pareceres (verifica-
ção da conformidade com requisitos legais,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

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

ESTEVES ALVES & CARVALHO, LDA
Rua Alexandre Herculano Nº80
4750-107 Arcozelo – Barcelos
Tel.: 253 814 911 Fax.: 253 814 874
geral@estevesalvescarvalho.pt
Equipamentos e acessórios para a indústria alimentar

NOVO



AntartidA PLUS

Thinsulate
INSULATION
3M

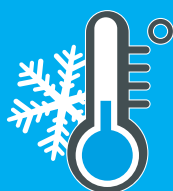
Temperaturas Negativas?
Soluções Positivas



Protecção
Mobilidade
Conforto



Leveza
Liberdade de
Movimentos



EN 342



PORTUGAL

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



www.hrgroup.pt



www.facebook.com/hrgroup.pt