

INFORMAÇÃO

OUTUBRO 2019

ancipa

www.ancipa.pt

PERIODICIDADE TRIMESTRAL - 0.50€



ADITIVOS ALIMENTARES

O SEU PAPEL NA INDÚSTRIA ALIMENTAR

CONTROLO DE PESO DINÂMICO!

QUALIDADE E CONTROLO DE PRODUÇÃO

COM AS NOSSAS BALANÇAS DINÂMICAS DE ALTA PRECISÃO



- Gama standard para todos os tipos de produtos.
- Sistema de controlo de peso integrado com detetor de metais.
- Etiquetagem peso-preço fiável para aplicações gerais.
- Para produtos pesados e volumosos.
- Máquina selecionadora com correias para alta velocidade.

**COMBATA O DESPERDÍCIO DE PRODUTO
E RECUPERE O INVESTIMENTO
EM POUCO TEMPO!!!**

Você está pronto para desafios futuros?

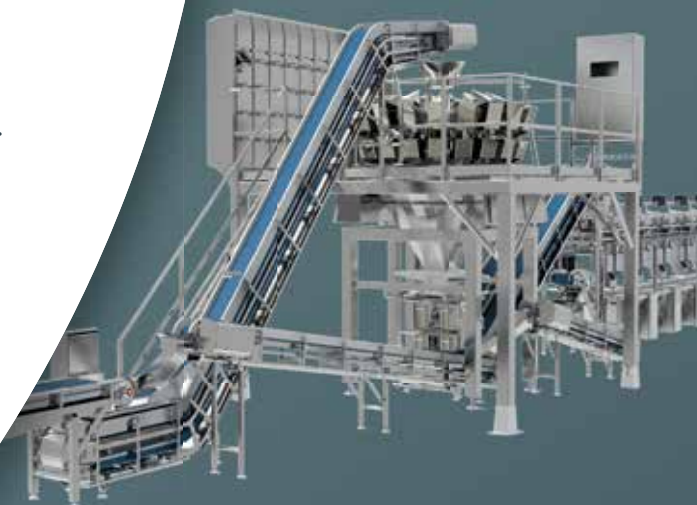
Minimize as perdas e maximize o rendimento

A Cabinplant fornece várias soluções rentáveis para processamento, pesagem, enchimento e embalagem de alimentos frescos e processados.

Fornecendo a indústria de alimentos por décadas

Ao longo dos anos, a Cabinplant forneceu mais de 5.000 instalações para clientes em todo o mundo.

Visit cabinplant.com



Cabinplant®

As alterações climáticas e a dieta alimentar

Vamos falar de dois temas mediáticos que estão indissociavelmente ligados entre si: a opção daquilo que comemos e a sua repercussão nas alterações climáticas a médio e longo prazo.

De acordo com o relatório publicado na sequência da 50ª sessão do Grupo Intergovernamental de Especialistas sobre Alterações Climáticas (IPCC), que decorreu em Genebra, “uma melhor gestão dos solos pode contribuir para travar as alterações climáticas”. Os cientistas recomendam mesmo que comer menos carne e mais comida à base de plantas ajuda a combater as alterações climáticas, mas sublinham que o objetivo não é dizer aos consumidores o que devem comer, mas fazer recomendações para os líderes. Pois é isso mesmo que Portugal está a tentar implementar, ainda que bastante atrasado relativamente aos restantes Membros da UE. Já todos tivemos conhecimento

das medidas de promoção de alimentação saudável nas cantinas escolares e afins, bem como do combate ao desperdício alimentar, fazendo deste tema a agenda mediática de líderes, comunicação social, jovens reivindicatistas e empresários bem sucedidos.

Ainda de acordo com o relatório do IPCC, o aquecimento das superfícies emergentes está a aumentar a uma maior velocidade do que o aquecimento global, tendo progredido 1,53°C e o documento prevê “riscos importantes” de falta de água nas zonas áridas, incêndios e instabilidade alimentar com um aquecimento global de 1,5°C, passando a “muito importantes” se o aquecimento for de 2°C.

O texto contém recomendações para que os governos promovam políticas de mudança do uso florestal e agrícola dos solos, tendo em conta que as florestas absorvem cerca de um terço das emissões de dióxido de carbono (CO2).

Recomenda também a implementação de políticas que “reduzam o desperdício de comida e promovam a opção por determinados regimes alimentares” numa alusão a dietas menos carnívoras e que reduzam a população obesa ou com excesso de peso, estimada em mais de 2 mil milhões de pessoas.

De acordo com o estudo, entre 35 e 30% da comida produzida no planeta é desperdiçada, enquanto se estima que 820 milhões de pessoas passem fome em todo o mundo.

É proposto, por isso, retomar as práticas agrícolas, silvícolas e de produção de gado das populações indígenas, uma vez que, a sua experiência pode contribuir para os desafios que representam as alterações climáticas, a segurança alimentar, a conservação da biodiversidade e o combate à desertificação.



Ângela Pécurto
Coordenadora Geral

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

Sustentabilidade

12

Em foco

16

Ancipa

19

Datacenter

20

Laboral

23

Protocolos

REALBOLO LANÇA CAMPANHA TELEVISIVA

A empresa Realbolo lembra aos consumidores o sabor, o cheiro e o tacto macio dos seus pães de leite através de uma campanha publicitária em televisão.

A produção desta pastelaria vai além dos pães de leite, tendo uma vasta gama de produtos disponíveis para venda, nomeadamente os conhecidos Fofos.

A entrada no mercado português de mais cadeias de distribuição moderna, e a procura destas pelos artigos da Realbolo – nomeadamente os Fofos – para incluírem na sua marca própria, acelerou o crescimento da empresa.

Hoje a RealBolo produz cerca de 4 milhões de embalagens por ano, com elevados padrões de qualidade e as melhores matérias primas. A Marca RealBolo é o símbolo de tradição e qualidade, estando presente nas prateleiras de alguns hiper e supermercados, estabelecendo uma experiência direta com os seus consumidores.

FERBAR DISTRIBUI DOIS NOVOS SABORES DA ST. DALFOUR

A Ferbar começou a distribuição dos sabores de maçã & canela e de manga & maracujá da marca francesa St. Dalfour.

Antes destes lançamentos, a Ferbar iniciou a distribuição dos sabores a morango e de quatro frutos, em formato de 500 gramas. As novas referências “apresentam combinações de sabores perfeitas para os fãs de doces saudáveis”, refere a Ferbar em comunicado.

“Maçã & canela remete o consumidor para os momentos doces de inverno e antevê o Natal, além de ser uma ótima opção para incluir no pequeno-almoço ou lanche, pode também servir de recheio para tartes, doces ou strude”, acrescenta.

“O sabor manga & maracujá’, mais exótico, é delicioso para rechear ou cobrir bolos, barrar em tostas ou acrescentar ao iogurte”, conclui.

FRUIT INOVA NA EMBALAGEM PARA CONQUISTAR MERCADO EXTERNO

A Fruit chega ao mercado com um formato mais prático e reduzido. Além de mais apelativa, a embalagem é também mais amiga do ambiente, com a redução de 25% de plástico na sua produção, o que contribui para uma redução significativa do cartão utilizado no transporte, já que em cada uma das caixas é possível colocar mais embalagens.

Por outro lado, é com a nova imagem, com design focado no produto, que a marca portuguesa quer conquistar novos mercados internacionais. Por isso, estão presentes oito línguas na embalagem.

A par desta mudança no packaging, a marca lança um novo sabor – coco – e dois mix com frutos secos – cubos de maçã e amendoim e cubos de maçã, coco e amêndoa.

Especialista em

**Saquetas
de Papel**



SAKETAS

SAKETAS.PT



NOVA LOJA ONLINE
SAKETAS.PT

*A maneira mais Fácil e Barata
de adquirir Saquetas*

Há 25 anos a cuidar de Si e do Ambiente



219 605 044

ATUAL

APED PROMOVE BATATA PORTUGUESA

A campanha 'Batata Portuguesa – Nasce à Porta', promovida pela Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED), em parceria com a Associação da Batata de Portugal (Porbatata), está de volta aos super e hipermercados nacionais, pelo segundo ano consecutivo.

O objetivo, segundo as associações, é incentivar o consumo de batata nacional e informar os consumidores portugueses das vantagens nutricionais da batata.

A campanha vai marcar presença em 800 pontos de venda nacionais das várias cadeias de distribuição aderentes com cartazes e outros materiais disponibilizados. Para além disso, a iniciativa pretende comunicar que, pela proximidade da sua origem, a batata portuguesa é mais amiga do ambiente, pois implica menos horas de transporte e menos gastos em energia de conservação.

'SERVIÇO ELETRÔNICO' PARA MEDIR E REDUZIR DESPERDÍCIO ALIMENTAR

A Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar, entidade responsável pelo desenvolvimento da 'Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar' e que reúne representantes do setor agrícola, da agroindústria e da grande distribuição, está a criar um novo mecanismo de combate ao desperdício alimentar.

Recorde-se que, em 2020, o desperdício alimentar em Portugal começará a ser medido através de um sistema europeu. A meta é medir a evolução anual e, até 2030, reduzir o desperdício alimentar para metade, um dos ODS das Nações Unidas.

INDÚSTRIA AGROALIMENTAR PRETENDE SUPERAR €17 MIL MILHÕES EM VOLUME DE NEGÓCIOS

A indústria agro-alimentar deverá ultrapassar, em 2019, os 17 mil milhões de euros em volume de negócios, dos quais cinco mil milhões "são fruto do trabalho ao nível das exportações, representando 19% do total da indústria transformadora", revelou Joao Torres, Secretário de Estado da Defesa do Consumidor, na abertura do sétimo congresso da Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares (FIPA), que decorreu no passado dia 25 de junho, no Convento do Beato, em Lisboa.

Além disso, esta indústria é composta por um universo de mais de 11 mil empresas e responsável por cerca de 115 mil postos de trabalho diretos e 500 mil indiretos.



SACOS DE PLÁSTICO ULTRALEVES PROIBIDOS NO COMÉRCIO EM 2023

As legislações que proíbem a distribuição de sacos de plástico ultraleves e cusetes de plástico para pão, frutas e legumes no comércio e a venda de louça descartável em plástico foram publicadas em Diário da República (Lei n.º 76/2019 e Lei n.º 77/2019).

Uma das leis determina a proibição de distribuição e a obrigatoriedade de disponibilização aos consumidores de alternativas aos sacos de plástico ultraleves e de cusetes em plástico nos pontos de venda de pão, frutas e legumes. A legislação aplica-se a todos os estabelecimentos comerciais que vendem pão, frutas e legumes a partir de junho de 2023.

Fica ainda proibido vender frutas, legumes e frutas acondicionados em cusetes descartáveis que contêm plástico ou poliestireno expandido. De acordo com a nova lei, os estabelecimentos são obrigados a disponibilizar aos consumidores alternativas aos sacos de plástico ultraleves e às cusetes em plástico para embalagem primária de pão, frutas e legumes vendidos a granel, nos pontos de venda, medida que está já a ser antecipada por várias cadeias de distribuição.

Além disso, foi também publicada a lei que determina a não utilização e não disponibilização de louça de plástico de utilização única nas atividades do setor de restauração e/ou bebidas e no comércio a retalho. De acordo com a nova lei, todos os estabelecimentos, outros locais e atividades não sedentárias do setor da restauração e/ou de bebidas devem utilizar louça reutilizável, ou, em alternativa, louça em material biodegradável. As únicas exceções são quando o consumo ocorre em contexto clínico/hospitalar com especiais indicações clínicas e de emergência social e/ou humanitária.

Os estabelecimentos são obrigados a disponibilizar aos consumidores alternativas aos sacos de plástico ultraleves e às cusetes em plástico para embalagem primária de pão, frutas e legumes vendidos a granel, nos pontos de venda, medida que está já a ser antecipada por várias cadeias de distribuição.

SUSTENTABILIDADE NAS EMBALAGENS

Por ocasião da conferência de alto nível da Circular Plastics Alliance (CPA), a FoodDrinkEurope, em nome da indústria europeia de alimentos e bebidas, assinará uma Declaração com o objetivo de garantir que 10 milhões toneladas de plásticos reciclados chegam a novos produtos até 2025.

A Declaração será assinada por quase 100 atores da cadeia de valor do plástico, incluindo Estados-Membros, autoridades nacionais, empresas e associações setoriais. Além disso, as empresas membros da FoodDrinkEurope e as associações do setor europeu também assinarão a declaração,

tornando o setor de alimentos e bebidas o maior apoiante desta iniciativa.

O setor de alimentos e bebidas está há muito tempo envolvido na luta contra a poluição por plásticos, conforme descrito no Roteiro da FoodDrinkEurope para Embalagens Sustentáveis. A Declaração da CPA é, portanto, um passo natural em direção ao nosso principal objetivo, de garantir o uso de embalagens mais sustentáveis para alimentos e bebidas e apoiar a transição para uma economia circular.

A indústria alimentar e das bebidas tem-se esforçado para reduzir o

uso de plásticos em embalagens de alimentos e bebidas e explorado materiais alternativos mais sustentáveis, estando disposta a usar os recursos com mais eficiência, em particular aumentando o uso de materiais plásticos reciclados. A Circular Plastics Alliance ajudará a atingir esse objetivo, contribuindo para melhorar os esquemas de recolha, triagem e reciclagem em toda a União Europeia e garantir que a qualidade dos plásticos reciclados seja alta para permitir o uso seguro em materiais de contato com alimentos.



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
1300 - 307 Lisboa - Portugal
T. +351 213 629 553

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





CONSUMIDORES DE *FAST FOOD* AUMENTA EM PORTUGAL

O número de portugueses que consumiram, em 2018, refeições de fast-food aumentou para 4,73 milhões, representando 55,2% dos residentes em Portugal continental com 15 e mais anos, segundo dados da Marktest.

Em 2017, os portugueses que consumiram refeições de fast-food representavam 50% dos residentes em Portugal continental com 15 e mais anos.

Este hábito alimentar é mais pronunciado entre os jovens, sendo que três em cada quatro pessoas entre os 15 e os 44 anos dizem ter consumido estas refeições.

Dos portugueses que consomem este tipo de refeições em restaurantes, 51% admitem que o fazem pelo menos uma vez por mês.

“Na Grande Lisboa também se observam valores significativamente superiores à média nacional, assim como entre os indivíduos das classes sociais mais elevadas”, indica a Marktest.

ALIMENTOS CONGELADOS COM RETOMA NAS VENDAS PARA O EXTERIOR

Após a queda registada em 2017, as exportações de alimentos congelados retomaram 6% em 2018, atingindo 479 milhões de euros, de acordo com dados da Informa D&B.

Pela sua parte, as compras ao exterior cresceram 1,3%, até aos 998 milhões de euros. Neste contexto, em 2018 produziu-se uma redução do deficit comercial, o qual passou de 533 milhões de euros em 2017 para 519 milhões em 2018.

Cerca de 75% das vendas para o exterior foram encaminhadas para a União Europeia, destacando-se Espanha como o primeiro mercado, com uma participação sobre o valor total de 42%.

As receitas totais agregadas de 37 das principais empresas do setor aumentaram 9,2% em 2017, até aos 946 milhões de euros, estimando-se para 2018 o valor de 995 milhões, o que supõe um crescimento adicional de cerca de 5%.

SEGMENTO DE MASSAS CONGELADAS CRESCE NO MERCADO DE PANIFICAÇÃO E PASTELARIA

O valor de mercado de panificação e pastelaria industriais registou um crescimento de 3,7% no ano 2018.

De acordo com um estudo sectorial da Informa D&B, as vendas em Portugal situaram-se em 700 milhões de euros, face a 675 milhões no exercício anterior. O segmento de massas congeladas tem registado nos últimos anos um crescimento superior à média do setor, 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 totais do setor atingiram 240 milhões de euros, mais 10,6% do que em 2017. O valor das importações, pela sua parte, situou-se em 353 (+ 7,6%).

Nos últimos anos a participação das empresas líderes tem crescido notavelmente, num enquadramento concorrencial difícil para as companhias de menores recursos. A quota de mercado conjunta das dez principais empresas situa-se em torno de 60%, conclui o estudo.





SABIA QUE...

55% DOS EUROPEUS TÊM ELEVADO NÍVEL DE CONHECIMENTO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR

55% dos europeus têm um elevado nível de conhecimento sobre temas de segurança alimentar e dois terços mudaram o seu comportamento por terem recebido informação sobre esta matéria, indica um inquérito do Eurobarómetro.

Dois em cada cinco europeus tem um interesse pessoal na segurança alimentar e um em cada dez que é o a sua principal preocupação aquando da escolha dos alimentos. Para a maioria dos europeus, é um de vários fatores a considerar, juntamente com o preço, o sabor, a nutrição e a origem dos alimentos.

Quando compram alimentos, os fatores mais importantes para os europeus são a sua proveniência (53%), custo (51%), segurança

alimentar (50%) e sabor (49%). O conteúdo nutricional é um pouco menos importante (44%), ao passo que a ética e os valores são menos considerados (19%).

Quando a segurança alimentar é um fator, não há uma única preocupação que predomine em todos os países da União Europeia. Existem, contudo, três problemas que surgem com maior frequência, designadamente, o uso indevido de antibióticos, hormonas e esteroides em animais (44%), os resíduos de pesticidas (39%) e os aditivos alimentares (36%).

Dois terços dos europeus mudaram o seu consumo após receber informação sobre um risco alimentar. Para 33%, a mudança foi permanente.

PREÇO É O PRINCIPAL CONDICIONANTE NO CONSUMO DE PRODUTOS LOCAIS

O preço é visto como o principal entrave à compra de produtos locais por 72% dos portugueses, segundo o Barómetro Europeu Observador Cetelem 2019.

Ainda assim, metade dos portugueses revela estar disposto a fazer um esforço financeiro suplementar para os adquirirem: mais 5% a 10% em relação a produtos de produtos de outra origem. A maioria dos europeus também considera que os produtos locais são “dispendiosos”.

O preço é também o principal fator que os portugueses têm em conta na hora de fazer compras alimentares. Seguem-se a qualidade e o sabor, segundo a mesma fonte.

Desde

31€



HI151

BRANCO, PARA LACTICÍNIOS



HI151-1

VERMELHO, PARA CARNE CRUA



HI151-2

AZUL, PARA PEIXE CRU



HI151-3

AMARELO, PARA CARNE COZINHADA



HI151-4

VERDE, PARA SALADAS E FRUTAS



HI151-5

CASTANHO, PARA VEGETAIS

Termómetro Checktemp® 4

A temperatura é uma medição essencial no que respeita à comida. Uma leitura da temperatura permite-lhe saber quando a refeição está cozinhada em segurança ou ajudar a monitorização as condições de preservação e distribuição de alimentos.

De elevada precisão e leitura rápida numa gama de medição de -50 a 300 °C, o Checktemp 4 assegura que os alimentos são cozinhados e conservados à temperatura ideal.

 **HANNA**[®]
instruments

www.hanna.pt

EM FOCO

ADITIVOS ALIMENTARES: O SEU PAPEL NA INDÚSTRIA ALIMENTAR



“

Os aditivos utilizam-se para conferir cores mais atrativas aos alimentos, melhorar ou reforçar o seu sabor, conservar o aspeto original do alimento até ao seu consumo, aumentar o tempo de conservação, ou substituir nutrientes de valor calórico nos produtos *light*.

”

Os aditivos alimentares são substâncias de origem natural ou sintética, que se adicionam aos alimentos com o objetivo de melhorarem determinadas características como o sabor, a cor, a durabilidade, entre outras.

Podem ser adicionados em diversas etapas do processamento de um produto alimentar, desde o processo de fabrico, à transformação, ao acondicionamento, ao transporte e ao armazenamento.

Para serem considerados seguros para consumo, na dose diária recomendável, têm que pertencer a uma lista de aditivos alimentares regulada por legislação própria, tanto em Portugal como em todos os países da União Europeia. Devem ser obrigatoriamente discriminados nos rótulos alimentares, onde são identificados pelo nome da substância ou identificados pelo código “E” seguido de 3 ou 4 algarismos.



ALGUNS TIPOS DE ADITIVOS ALIMENTARES:

Corantes

Substâncias adicionadas a um género alimentício para acentuar, restituir ou alterar a sua cor original e torná-lo mais atractivo.

Conservantes

Conservantes alimentares são substâncias que prolongam a duração dos alimentos, protegendo-os contra a deterioração causada por microrganismos.

Antioxidantes

Um antioxidante é uma substância que protege os alimentos contra as alterações provocadas pelo contacto com o ar, prolongando a duração do produto. Muitos alimentos possuem naturalmente os seus próprios antioxidantes como o ácido ascórbico ou a vitamina C. A maioria dos antioxidantes naturais não apresenta efeitos secundários. No entanto, alguns podem trazer problemas como é o caso dos antioxidantes sintéticos.

Emulsionantes, estabilizantes, espessantes e gelificantes

São adicionados à maioria dos alimentos processados, para adicionar textura e prolongar a data de validade. Os emulsionantes alimentares tornam possível a formação ou a manutenção de uma mistura homogénea, como óleo e água, por exemplo. Os estabilizantes tornam possível a manutenção do

estado físico-químico dos géneros alimentícios, os espessantes alimentares aumentam a viscosidade e os gelificantes dão textura através da formação de um gel.

Antiaglomerantes

São substâncias que evitam que se formem aglomerados de certos produtos alimentares. Por exemplo, o carbonato de magnésio é adicionado ao sal de mesa com o objetivo de permitir que este se desloque e saia facilmente do saleiro.

Intensificadores de sabor

Substâncias que intensificam o sabor e/ou o cheiro dos géneros alimentícios.

Agentes de revestimento

Substâncias que, quando aplicadas na superfície externa dos géneros alimentícios, lhes conferem uma aparência brilhante ou um revestimento protetor.

Edulcorantes

Também conhecidos como adoçantes, são substâncias utilizadas para conferir um sabor doce aos géneros alimentícios.



À partida, quanto mais colorido (excepto se a coloração for realmente uma característica natural), transformado ou elaborado for um produto, maior é a probabilidade de conter múltiplos aditivos.



VANTAGENS E DESVANTAGENS DOS ADITIVOS ALIMENTARES

As vantagens dos aditivos alimentares são, acima de tudo, técnicas e comerciais:

- prolongam o tempo de vida dos produtos nas prateleiras.
- realçam características que, de forma natural, não existiriam, garantindo assim um sabor mais intenso e um aspeto atrativo.
- aumentam a produção graças aos levedantes e aos agentes de volume.

A sua autorização legal baseia-se na dose diária admissível, para não haver efeitos adversos para a saúde. No entanto é preciso ter em consideração que, ao longo do dia, são consumidos diferentes produtos com aditivos autorizados por lei, resultando num verdadeiro cocktail diário de aditivos alimentares.

Apesarem de serem regulamentados, para poderem ser consumidos sem perigo, várias investigações, algumas delas publicadas na revista "Cancer Research", têm alertado para o seu perigo potencial:

- Os emulsionantes alimentares podem alterar as bactérias intestinais, promovendo a inflamação intestinal e o cancro colo-retal.
- Corantes alimentares encontrados nos refrigerantes, sumos e molhos podem causar efeitos negativos na atividade e na atenção das crianças. Estes são os mais perigosos: azul (E133), vermelho (E124) amarelos (E110 e E102).
- Nos conservantes alimentares, o nitrato de sódio é um dos mais polémicos. Considerada uma substância cancerígena é utilizada, essencialmente, em produtos de charcutaria, fumados e carnes embaladas. Também funciona como fixante de cor, tornando a carne velha num vermelho fresco.

Fomos nós, consumidores, que pedimos à indústria alimentar produtos mais estaladiços, menos perecíveis, mais light, etc., originando uma disponibilidade de alimentos enorme. Esquecemo-nos já o que são produtos de época e acabamos por consumir o que encontrámos disponível nos supermercados, confiantes que por serem naturais são produtos saudáveis.

Por outro lado, apesar de aprovados e regulamentados numa lista oficial de aditivos alimentares permitidos, é importante ter em mente que o que é verdade hoje, amanhã poderá já não o ser. Depois de autorizados, os aditivos podem ser reavaliados se surgir alguma suspeita sobre a sua inocuidade e o facto é que a lista tem sido alterada desde o início.

Higienização de pavimentos em profundidade



www.dmcar.pt

Contacte-nos: 231 929 585

Lavadora de Pavimentos alimentada a bateria, compacta de alta qualidade, fabricada em aço inoxidável (AISI 304).

Elevado desempenho ao nível da sucção, limpeza e higiene, tornando-a altamente eficiente.

Garante

Cumprimento da Legislação: HACCP e CE 852/2004
Uso de água quente (até 68° C), prevenindo Legionella

Solicite informação ou demonstração gratuita de uma **Gmatic!**



APROVADAS ALTERAÇÕES AO REGIME DAS PRÁTICAS INDIVIDUAIS RESTRITIVAS DO COMÉRCIO

O Decreto-Lei nº 128/2019, de 29 de agosto, publicado em DRE, altera o regime aplicável às práticas individuais restritivas do comércio, as quais se destacam:

Alterações

- Passa a aplicar-se este regime às práticas comerciais que ocorram em Portugal e não apenas àquelas que ocorram entre empresas estabelecidas no nosso país.
- Introduz-se o princípio da reciprocidade nos contratos e acordos entre empresas.
- Prevê-se a obrigação de redução a escrito de todos os documentos negociais (como tabelas de preços, condições de venda, contratos de fornecimento) e a sua manutenção por um período de 3 anos, em arquivo físico ou digital.
- Clarificam-se quais os elementos que podem ser considerados na determinação do preço de compra efetivo, para efeitos de aferir da existência de uma venda com prejuízo.
- Proíbe-se a prática negocial que consista na previsão de sanções contratuais exorbitantes relativamente às cláusulas contratuais gerais, bem como de contrapartidas que não sejam efetivas e proporcionais, designadamente, a emissão de notas de crédito e débito em prazo superior a três meses da data da fatura a que se referem.
- Proíbe-se a dedução, por uma empresa em relação a outra, de valores aos montantes da faturação devidos pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços, quando não estejam devidamente discriminados os motivos a que se referem e a outra parte se pronuncie desfavorável e fundamentadamente no prazo de 25 dias.
- Estende-se a proibição de algumas práticas dirigidas a micro ou pequenas empresas, que apenas eram aplicáveis ao setor agroalimentar, a todos os setores de atividade, conferindo-se o mesmo grau de proteção a todas as empresas de pequena dimensão.
- Clarifica-se que os operadores económicos (produtores e fabricantes, por exemplo) além de estarem obrigados a possuir tabelas de preços com as condições de venda, estão também obrigados a facultá-las sempre que forem pedidas.
- A ASAE passa a poder, com caráter de urgência, desencadear ações para impedir práticas negociais abusivas, que possam afetar o normal funcionamento do mercado e pôr em causa o interesse público.
- Garante-se a confidencialidade de quem denuncia (por exemplo, empresas ou associações empresariais) práticas restritivas proibidas.

Vantagens

- Reforça a transparência nas relações comerciais e o equilíbrio das posições negociais entre os operadores económicos.
- Garante maior coesão sistémica entre os regimes da concorrência e das práticas individuais restritivas do comércio.
- Reforça a capacidade de operação, fiscalização e investigação da ASAE.



ANCIPA MANTÉM CERTIFICAÇÃO AO SGQ

A APCER – Associação Portuguesa de Certificação certificou, uma vez mais, que o Sistema de Gestão da Política de Qualidade da ANCIPA implementado nos serviços prestados aos Associados: promoção, comunicação, consultoria e formação; cumpre os requisitos da norma NP EN ISO 9001:2015.

Passado o processo de auditoria e reunidas todas as condições para a manutenção da certificação ao Sistema de Gestão da Qualidade da Associação, cumpre-nos dar continuidade ao trabalho até agora desenvolvido com foco no associado e nas partes interessadas, formação dos colaboradores, trabalho em parceria, e no reforço de um impacto positivo na Sociedade.

CONXEMAR E ANUGA COM PRESENÇA NACIONAL

A maior feira ibérica dos produtos do mar – Conxemar, e uma das mais destacáveis feiras internacionais do setor agro-alimentar- ANUGA; voltaram a receber um stand representativo de empresas portuguesas.

A Conxemar realizou-se de 1 a 3 de outubro em Vigo e a ANUGA teve lugar em Colónia, Alemanha, entre os dias 5 e 9 de outubro. O mercado internacional é cada vez mais uma forte tendência nas empresas que procuram novos mercados, sendo nesse âmbito que a Associação mantém um papel dinamizador e interventivo no acompanhamento e gestão destes eventos.



FILEIRA PORTUGUESA DE PESCADO NA CONQUISTA DO MERCADO ITALIANO

A fileira portuguesa de peixe e marisco participou em peso na TUTTOFOOD, a maior feira italiana dedicada ao setor alimentar e também a com maior vocação internacional. A ALIF (Associação da Indústria Alimentar do Frio) organizou uma participação conjunta de empresas lusas no certame, que decorreu durante 4 dias, em Milão.

Gelpeixe, Soguima, Mar Ibérica, Mar Fresco, Frijobel, Sr. Bacalhau e a empresa pública Docapesca aceitaram o desafio da ALIF para partilhar o espaço do stand “Portugal”.

Portugal está mesmo no Top 10 dos países com mais expositores na TUTTOFOOD, revelou Paola Sarco, Exhibition Manager da feira. A par com Espanha, Reino Unido, França, Alemanha, Grécia, China, Tailândia, EUA e Peru.

No total, estiveram representadas no certame mais de 2900 marcas de 43 países. A organização também levou a Milão compradores de 100 países.



ANCIPA ASSINA COMPROMISSO DE REFORMULAÇÃO NUTRICIONAL

A ANCIPA integrou o compromisso de reformulação nutricional, espelhado na assinatura de um protocolo entre a FIPA, a APED, o Instituto Dr. Ricardo Jorge e a Direção-Geral da Saúde.

Para além da representatividade das diversas associações setoriais envolvidas, este processo ganha um elemento inovador, pelo facto de incorporar um robusto sistema de monitorização independente, conduzido pela Nielsen e pelo Instituto Nacional de Saúde, que irá permitir monitorizar a evolução da composição nutricional dos produtos que representam 80% das vendas das várias categorias, apresentando balanços anuais com base na média ponderada por volume de vendas,



ANCIPA assume compromisso para metas de reformulação dos teores de sal nas batatas fritas e snacks salgados



o que canaliza os processos de reformulação para os produtos mais consumidos.

Os acordos alcançados resultam de um ano de trabalho conjunto entre as associações empresariais e o Ministério da Saúde e enquadram-se na Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS), que tem vindo a ser operacionalizada pela Direção-Geral da Saúde.

Para a redução do teor de sal, encontram-se abrangidas pelo protocolo as seguintes categorias de produtos alimentares: a) Batatas fritas e snacks salgados; b) Cereais de pequeno-almoço; c) Pão de fabrico próprio; d) Refeições refrigeradas e congeladas take away pré-embaladas; e) Sopas pré-embaladas prontas a consumir.

Para a redução do teor de açúcar, encontram-se abrangidas pelo presente protocolo as seguintes categorias de produtos alimentares: a) Cereais de pequeno-almoço; b) Iogurtes e leites fermentados; c) Leites achocolatados; d) Leite escolar achocolatado; e) Néctares de fruta; f) Bebidas refrigerantes.

Para a redução do teor de ácidos gordos trans artificiais, encontram-se abrangidas pelo protocolo, as gorduras de origem industrial para o fabrico de produtos alimentares. Todas as referências a ácidos gordos trans artificiais referem-se aos ácidos gordos que apresentam pelo menos uma ligação dupla não conjugada nomeadamente interrompida por, pelo menos, um grupo metileno entre átomos de carbono na configuração trans, com exceção dos ácidos gordos trans naturalmente presentes em lípidos de origem animal. Dado não estarem ainda reunidas todas

as condições para iniciar o processo de reformulação das categorias dos queijos, fiambres, bolachas, bolaria e tostas, os envolvidos comprometem-se a chegar, logo que possível, a um entendimento e a promover a celebração dos respetivos compromissos setoriais.

No âmbito do compromisso estabelecido pela ANCIPA na categoria de batatas fritas e snacks salgados e, tendo presente que as principais empresas a operar no mercado estão a trabalhar há mais de 10 anos na concretização dos objetivos de reformulação para o mercado nacional, tendo alcançado, em conjunto, reduções da média ponderada na ordem 15% nos últimos 10 anos, o setor vem assumir o compromisso de prosseguir a sua participação ativa neste desígnio com o objetivo de reduzir o conteúdo de sal nas batatas fritas e snacks salgados (inclui snacks de cereais ou batata) em 12% em média ponderada, até 31 de dezembro de 2022.



A monitorização do compromisso é conduzida pela Nielsen e pelo Instituto Nacional de Saúde



PUBLICIDADES DIRIGIDA A MENORES DE 16 ANOS

O documento está disponível através do link: <https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2019/08/Manual-de-perfil-nutricional-restric%C3%A7%C3%A3o-de-pub-licitade-alimentar.pdf>

A Lei n.º 30/2019, de 23 de abril, veio proceder à 14.ª alteração ao Código da Publicidade, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 330/90, de 23 de outubro, introduzindo restrições à publicidade dirigida a menores de 16 anos de géneros alimentícios e bebidas que contenham elevado valor energético, teor de sal, açúcar, ácidos gordos saturados e ácidos gordos trans.

açúcar, ácidos gordos saturados e ácidos gordos trans.

O Despacho n.º 7450-A/2019, já publicado pela DGS, estabelece os referidos valores, produzindo efeitos 60 dias após a sua publicação.

Paralelamente à publicação do Despacho, a DGS disponibilizou no seu website o racional que utilizou para a definição dos perfis nutricionais dos alimentos que devem ser tidos em conta para limitar a publicidade alimentar dirigida a crianças.

Neste âmbito foram atribuídas à DGS – Direção Geral da Saúde as competências para definir os valores a ter em conta na identificação de elevado valor energético, teor de sal,

LEX

Legislação Nacional

Lei n.º 76/2019 - Diário da República n.º 167/2019, Série I de 2019-09-02

Assembleia da República

Determina a não utilização e não disponibilização de louça de plástico de utilização única nas atividades do setor de restauração e/ou bebidas e no comércio a retalho.

Decreto-Lei n.º 131/2019, aprova o Regulamento de Instalação e de Funcionamento de Recipientes sob Pressão Simples e de Equipamentos sob Pressão.

Lei n.º 34/2019 - Diário da República n.º 98/2019, Série I de 2019-05-22

Assembleia da República

Define os critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos

Lei n.º 25/2019 - Diário da República n.º 60/2019, Série I de 2019-03-26

Assembleia da República

Quarta alteração à lei-quadro das contraordenações ambientais, consagrando o princípio do não aviso prévio de ações de inspeção e fiscalização

Diretiva (UE) 2019/904 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de junho de 2019, relativa à redução do impacto

de determinados produtos de plástico no ambiente (Diretiva SUP).

Regulamento (UE) 2019/801 da Comissão, de 17 de maio de 2019, que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à utilização de mono e diglicéridos de ácidos gordos (E 471) em determinadas frutas frescas.

Regulamento (UE) 2019/800 da Comissão, de 17 de maio de 2019, que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere à extensão da utilização de ácido carminico, carmina (E 120) em determinados produtos à base de carne tradicionais nos territórios ultramarinos franceses;

Regulamento (UE) 2019/799 da Comissão, de 17 de maio de 2019, que altera o anexo I do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à retirada da lista da União da substância aromatizante furan-2(5H)-ona.

Regulamento de Execução (UE) 2019/760 da Comissão, de 13 de maio de 2019, que autoriza a colocação no mercado de biomassa da levedura *Yarrowia lipolytica* 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) 2019/759, da

Comissão, de 13 de maio de 2019, que estabelece medidas transitórias para a aplicação de requisitos de saúde pública às importações de géneros alimentícios que contenham tanto produtos de origem vegetal como produtos transformados de origem animal (produtos compostos).

Decisão Delegada (UE) 2019/708 da Comissão, de 15 de fevereiro de 2019, que complementa a Diretiva 2003/87/CE do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante à determinação dos setores e subsectores considerados expostos ao risco de fuga de carbono no período de 2021 a 2030

Regulamento de Execução (UE) 2019/456 da Comissão, de 20 de março de 2019, que autoriza a alteração das especificações do novo alimento óleo de semente de coentros de *Coriandrum sativum* 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 de Execução (UE) 2019/388 da Comissão, de 11 de março de 2019, que autoriza a alteração das especificações do novo alimento 2'-fucosil-lactose produzida com *Escherichia coli* K-12 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 de Execução (UE) 2019/387 da Comissão, de 11 de março de 2019, que autoriza a extensão da utilização do óleo de *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) como novo alimento e a alteração da designação e do requisito específico de rotulagem do óleo de *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) 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;

Retificação do Regulamento (UE) 2018/1497 que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 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) 2019/343 da Comissão, de 28 de fevereiro de 2019, que estabelece derrogações ao artigo 1.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, no que diz respeito à utilização de determinados descritores genéricos.

FALTAS POR MOTIVO DE FALECIMENTO DE FAMILIAR

O tema em título, abarcando duas questões, desde que as faltas ao trabalho justificadas e sem perda de retribuição, foram previstas na lei, sempre foi discutido na doutrina e jurisprudência jus-laboral, sem que se apresentasse uma solução definitiva, no entanto, recentemente, face à posição adotada em nota técnica (nº 7, de agosto de 2018) da ACT, poderá pensar-se que o assunto se encontra encerrado. Assim não o entendemos, como adiante procuraremos demonstrar.

O artº 249º, nº 2, b) e artº 251º do Código do Trabalho, fixa imperativamente, quais as faltas por motivo de luto que o legislador entende por justificadas:

a) Até cinco dias consecutivos por falecimento de cônjuge não separado, ou de parente ou afim no 1º grau da linha reta (pais, padastro, madastra, filhos, sogros, genros, noras, enteados) e até dois dias consecutivos relativamente a outros parentes ou afins na linha reta (avós e bisavós, netos, irmãos e cunhados, do próprio ou do cônjuge).

Sobre a contagem destas faltas desde logo se coloca a questão do início da mesma.

Quanto a este ponto não existem assinaláveis divergências, estando assente que, se o falecimento ocorrer no final do dia, após o cumprimento pelo trabalhador da sua jornada de trabalho, as faltas justificadas iniciam a contagem no dia seguinte.

Distinta questão, de maior relevância, e onde não há entendimento unânime, é a da contabilização ou não dos dias de descanso intercorrentes na contagem das faltas em apreço.

Alguns autores, alguma jurisprudência (decisões de Tribunais em casos concretos) e agora a ACT, perfilham o entendimento de que “é obvio que nesses dias (os concedidos pelo Código do Trabalho), não poderão ser computados os dias de descanso e / ou feriados intercorrentes, pela simples razão de que nestes não se verifica qualquer falta ao trabalho, concluindo que não se trata de cinco dias consecutivos de calendário, mas sim de cinco dias consecutivos de falta ao trabalho, ou seja, os dias seguidos têm de ser de reporte a dias de trabalho para que se possa falar em falta.

Não concordamos.

Há que procurar as razões que levaram a atribuir justificação às faltas em razão do falecimento de parente ou fim.

Seguramente que o fez para que:

- O trabalhador possa participar nas cerimónias fúnebres sem constrangimentos de tempo, sendo certo que longas viagens são possíveis nestes tempos de “deslocalizados”
- O trabalhador possa intervir em atos formais e burocráticos decorrentes do falecimento, se for o caso.
- Seja possível prestar apoio e auxílio a outros parentes ou afins, que deles careçam em resultado do óbito.
- Se possa psicologicamente recompor, caso a perda tenha sido grande e sentida, podendo ainda não estar em condições para poder prestar cabalmente os seus deveres laborais.

Sendo assim, como é, faz sentido que os dias de nojo se suspendam em dias de descanso ou feriados? (apenas, normalmente, num ítem, o das formalidades e burocracias).

Por outro lado, há que entender que faltar ao serviço, recebendo vencimento, nesses dias, não é num prémio em resultado da morte de alguém próximo (o que seria chocante), mas antes uma justificada generosidade do legislador.

Então e o decisivo argumento utilizado pela ACT e companhia, de que não havendo obrigatoriedade de prestação de trabalho não há falta?

Não nos convence; um exemplo:

Um trabalhador com jornada de 2ª a 6ª feira a quem falece o Pai ao Domingo, pode faltar 5 dias, de 2ª a 6ª feira.

O “pode” é empregue pelo legislador como possibilidade, não como necessidade.

O “até” indicia que é possível que sejam menos dias do que os cinco, mais é que não poderão ser.

Note-se que é o mesmo artigo do Código (249º) que prevê as faltas por casamento e as faltas por falecimento, sendo que para aquelas são previstas 15 dias seguidos (expressão equivalente e consecutivas) de faltas, mas nestes casos há entendimento comum (tanto quanto nos é dado saber), que por dias seguidos se considerem dias úteis e não úteis, estando incluídos fins de semana e feriados.

Quanto à questão do adiamento ou suspensão do gozo de férias no caso de falecimento de parente ou afim também não perfilhamos

este entendimento da ACT, que afirma “não depende da vontade do trabalhador e impossibilita o gozo do direito a férias que visa o descanso e recuperação física do trabalhador.

Concordamos antes com sentença proferida pelo Tribunal de Trabalho de Aveiro, no sentido de a morte de um familiar não interromper automaticamente o gozo das férias, sendo necessário que o trabalhador alegue e prove que tal óbito o impediu efetivamente de continuar o gozo normal das suas férias.

A finalizar, convém esclarecer que a nota técnica / parecer, da ACT, não se reveste de força jurídica obrigatória ou mesmo especial.

Linha Recta (ascendente)

CÔNJUGUE 5 dias

Pessoas que vivam em comunhão de vida e habitação com o trabalhador
2 dias

Linha Recta (descendente)

3º grau
Bisavô/Bisavó
(do próprio ou do cônjuge)
2 dias

2º grau
Avô/Avó
(do próprio ou do cônjuge)
2 dias

1º grau
Pai/Mãe
Sogro/Sogra
Padrasto/Madrasta
5 dias

TRABALHADOR

1º grau
Filho/Filha
Enteado/Enteada
Genro/Nora
5 dias

2º grau
Neto/Neta
(do próprio ou do cônjuge)
2 dias

3º grau
Bisneto/Bisneta
(do próprio ou do cônjuge)
2 dias

Linha Colateral

2º grau
irmão ou Irma
Cunhado ou Cunhada
2 dias

3º grau
Tio/Tia
Sobrinhos
nada

4º grau
Primos
nada



ACT DISPONIBILIZA SIMULADOR DE CRÉDITOS DE FORMAÇÃO

Desde o passado dia 22 de maio que a Autoridade para as Condições do Trabalho (ACT) disponibiliza, o simulador de créditos de formação.

As horas de formação que não sejam asseguradas pelo empregador podem ser

transformadas em crédito de horas para formação conferindo ao trabalhador direito a retribuição correspondente.

O simulador vem dar resposta a uma necessidade sentida pelas pessoas que procuram o serviço informativo da ACT para saber

como se calculam os valores previstos na lei resultantes do direito à formação para as situações de cessação dos contratos de trabalho.

Para aceder a esta ferramenta visite o site da ACT www.act.gov.p

PRINCIPAIS ALTERAÇÕES AO CÓDIGO DO TRABALHO

Com a publicação da Lei nº 93/2019 de 4 de Setembro, o Código do Trabalho foi sujeito a diversas alterações, em vigor desde 1 de outubro.

1 A duração máxima acumulada do contrato de trabalho a termo certo, incluindo renovações, baixa de três para dois anos e a duração máxima do contrato de trabalho a termo incerto baixa de seis para quatro anos (uma das mais significativas alterações).

2 As renovações dos contratos de trabalho a termo certo passam a não poder exceder a duração do contrato inicial.

3 Passa a não ser fundamento de contrato a termo o facto de se tratar de trabalhador à procura do primeiro emprego ou de desempregado de longa duração.

4 Mantém-se a possibilidade de contratar a termo quando em causa está o início de funcionamento de empresa ou estabelecimento. Mas essa possibilidade fica restrita às micro, pequenas e médias empresas (PME).

5 É introduzido um limite máximo de seis renovações ao contrato de trabalho temporário celebrado a termo certo, o que não existia até agora. Esta regra não se aplica em casos de substituição de trabalhador ausente, sem que a sua ausência seja imputável ao empregador, como situações de doença, acidente, licenças parentais e outras equiparáveis.

6 O período experimental passa de 90 para 180 dias para os contratos sem termo celebrados com trabalhador à procura do primeiro emprego ou desempregado de longa duração.

Até agora, os 180 dias eram apenas aplicáveis aos trabalhadores com cargos de complexidade técnica, elevado grau de responsabilidade ou que pressuponham uma especial qualificação.

Mantém-se o período experimental de 240 dias para os cargos de direção ou superiores.

7 Os estágios são contabilizados para efeitos de período experimental, desde que sejam realizados para a mesma atividade e no mesmo empregador.

8 O número de horas de formação a que cada trabalhador tem direito anualmente é aumentado de 35 para 40 horas.

9 O regime de banco de horas deixa de poder ser implementado por acordo individual entre o trabalhador e a entidade empregadora, mantendo-se a possibilidade de ser instituído por instrumento de regulamentação coletiva de trabalho e também por acordos de grupo celebrados mediante a aprovação, em referendo, pelos trabalhadores da equipa, secção ou unidade económica a abranger, sendo obrigatória comunicação à ACT.

10 Os bancos de horas instituídos por acordo individual que já estejam em aplicação antes da entrada em vigor da nova legislação cessam no prazo máximo de um ano a contar da entrada em vigor das alterações ao Código do Trabalho, ou seja, até ao dia 01 de outubro de 2020.

Alterações que vão entrar em vigor não se aplicam aos contratos em curso.

FORMAÇÃO ANCIPA

FORMAÇÃO ANCIIPA

				Preço com IVA incluído	
	Data	Local	Duração	Associado	Não Associado
2 trimestre 2018					
Gestão do Risco	14 nov	Lisboa	7 horas	70€	95€
Transição da ISO 22000:2018	26 nov	Lisboa	7 horas	70€	95€
Alérgenos: Rotulagem e Gestão do Risco	28 nov	Lisboa	4 horas	40€	80€





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



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 inspeção;



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

HOTEIS REAL

Rua Tomás Ribeiro, 115 | 1050-228 Lisboa
tel.: [+351] 213 199 500 | fax: [+351] 213 199 500
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 esq | 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

CABIMPLANT

T: 0034 93 3683348 | Email: amg@cabinplant
www.cabinplant.com

Soluções de produção sob medida para a indústria alimentar.
Soluções de pesagem com múlticabeçais e embalagem.



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



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA

Santuário de Nossa Senhora dos Remédios; 2520-641 Peniche
Telf: +351 262 783 6071 Fax: +351 262 783 088
E-Mail: estm@ipleiria.pt
Cooperação no domínio da técnico e científico, bem como na
formação em contexto de trabalho.



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados face à
tabela de preços em vigor.

MOVYNG

Av. Gomes Pereira, 27 B - 1500-328 Lisboa
Telefone : +351 21 013 49 27
Departamento Comercial Lisboa
comercial@movyng.pt
Aluguer de frota automóvel com diferentes características;



BENEFÍCIOS

10% de desconto do valor final da
experiência para Associados

ODISSEIA

Av. das Descobertas Nº59 3º Piso
2780-053 Oeiras | 214 589 807
corporate@odisseias.com
Vouchers de experiências;

É associado da ANCIPA?

Usufrua de condições especiais nos produtos e serviços da nossa rede de parceiros



-24°C

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

@ info@hrgroup.pt

www hrgroup.pt

f facebook.com/hrgroup.pt

📷 instagram.com/hrgroup.pt