

TINFO

ancipa

www.ancipa.pt

PERIODICIDADE TRIMESTRAL - 0.50€

FEVEREIRO 2020



O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO

HR Group

-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

 hrgroup.pt

 facebook.com/hrgroup.pt

 instagram.com/hrgroup.pt

Nos dias de hoje, o mercado alimentar tem uma oferta cada vez mais alargada e adaptada às exigências dos consumidores. No entanto, perante a presença do aumento crescente de doenças crónicas não transmissíveis (muitas delas motivadas por questões alimentares) é necessário o desenvolvimento de políticas de saúde pública que facilitem a literacia e as escolhas alimentares da comunidade. Nesse sentido, a rotulagem alimentar e mais particularmente os sistemas de rotulagem Front of Pack (FOP) surgem como uma das soluções que facilitam informação fidedigna ao consumidor. Mas, Portugal ainda convive com vários tipos de sinalética para comunicar os valores nutricionais dos géneros alimentícios, o que pode gerar alguma confusão. De acordo com um estudo de 2017, encomendado pela Direção-Geral da Saúde, 40% dos inquiridos em Portugal não compreendem a informação nutricional nos rótulos. O Nutri-score é precisamente uma tentativa de ajudar o consumidor a compreender a mensagem, ajudando-o a tomar as melhores decisões.

Membros da Organização Europeia dos Consumidores (BEUC), sete associações de defesa dos consumidores (a francesa UFC—Que Choisir, a belga Test-Achats, a alemã VZBV, a holandesa Consumentenbond, a espanhola OCU, a polaca Federacja Konsumentów e a grega EKPIZO) lançaram uma petição pelo Nutri-score, para que se torne obrigatório no espaço dos 28 países da União Europeia. Caso o patamar de um milhão de assinaturas seja alcançado (a data-limite é 8 de maio de 2020), a Comissão Europeia terá de analisar a petição. Com caráter

opcional, o Nutri-score foi adotado em França, Bélgica e Espanha. Na Alemanha, alguns produtores também já o perfilharam voluntariamente, bem como na Áustria, na Suíça e na Eslovénia.

Resultados preliminares de um estudo realizado em Portugal sugerem que o Nutri-score é o sistema de rotulagem mais eficaz na melhoria do perfil nutricional das escolhas alimentares dos consumidores. Realizado em Portugal em 2019 – replicando estudos também já realizados noutros países – os resultados irão permitir avaliar, não só a compreensão dos consumidores face aos diferentes sistemas usados nas embalagens para comunicar a qualidade nutricional de um alimento, como também a melhoria das escolhas alimentares dos Portugueses.

De referir que o estudo avaliou vários sistemas como, por exemplo, o Nutri-score, Semáforo Nutricional, entre outros, com o Nutri-score a aparentar ser o método mais eficaz.

Aliando este sistema à componente tecnológica dos nossos dias, o consumidor vê as suas escolhas facilitadas. A Holanda recentemente optou por facultar a informação do “Choices Programme”, através de uma aplicação para telemóvel. Atendendo à modernização das gerações e à evolução tecnológica das mesmas é, cada vez mais, importante repensar o modo como se disponibiliza esta informação. A compra online será, certamente, uma presença constante para as Gerações Millennials e Z e, como tal, é fundamental que as ferramentas de compra online ofereçam esta funcionalidade de modo mais visível.



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 Caróco; Ângela Pécurto (victorcaroco@gmail.com)

Impressão: IDG Imagem Digital Gráfica

Tiragem: 2500 exemplares

Esta publicação foi redigida ao abrigo do novo acordo ortográfico

Capa imagem: Freepik.com.

Esta revista foi desenhada usando recursos do Freepik.com

04

Actual

06

Qualidade

14

Ancipa

16

Em foco

19

Datacenter

20

Ambiente

23

Protocolos

DIETA MEDITERRÂNICA ELEITA COMO A MELHOR PARA 2020

Uma dieta onde se come menos carne vermelha, açúcar e gorduras saturadas é boa para a saúde.

a revista online US News & World Report, classificou a dieta mediterrânica como a melhor dieta para seguir se o que o preocupa é a sua saúde. Esta também está no topo do ranking para quem quer ter uma alimentação mais saudável, é ainda a mais fácil de seguir, a melhor para os diabéticos e também para os que querem ter uma alimentação à base de vegetais.

A dieta mediterrânica tem como características a menor ingestão de carne vermelha, açúcares e gorduras saturadas e, em contrapartida, consumir mais vegetais, frutos secos e grãos integrais.

VENDAS EM LOTA COM RECORDE DE 212,3 MILHÕES DE EUROS

O valor do pescado transacionado nas lotas e postos de Portugal Continental, sob gestão da Docapesca, atingiu o valor histórico de 212,3 milhões de euros, em 2019, o que representa um crescimento de 3,3% em comparação com os 205,5 milhões do ano transato.

O pescado transacionado atingiu assim o valor mais elevado desde que existem registos estatísticos sistematizados.

A quantidade de pescado transacionado também passou de 99,7 mil toneladas, em 2018, para 112,6 mil toneladas, correspondendo a um aumento de 12,7%.

As espécies mais relevantes, em valor de vendas, foram o polvo-vulgar, a sardinha, o carapau, o biqueirão e a cavala.

FRUBIS AMPLIA GAMA E LANÇA SOFT FRUBIST

A Frubis acaba de alargar o seu portfólio com Soft Frubis, uma nova gama de fruta semi desidratada.

A nova gama Soft Frubis distingue-se pela sua textura mais tenra, como a fruta natural, apresentando duas variedades: ananás e manga, esta última uma estreia no universo Frubis.

Soft Frubis não contém açúcares adicionados, é rico em fibra, potássio e vitaminas e, graças à sua textura mais tenra, contribui para uma sensação de saciedade mais duradoura.

Os novos membros da família Frubis estreiam ainda uma nova imagem, marcada por cores fortes, para uma distinção clara da atual gama Frubis, e uma embalagem a revelar o conteúdo da saqueta, agora em formato 50 gramas.



EUROPASTRY DISTINGUIDA DUPLAMENTE COM O SABOR DO ANO 2020

A Europastry foi distinguida como Sabor do Ano 2020, pela qualidade e sabor de dois dos seus produtos: Dots Clássico e Malha de Vegetais e Queijo.

Dirigido a um público com um perfil jovem e cosmopolita, o Dots Clássico foi aprovado pelo consumidor como uma proposta de pastelaria de qualidade. A tradicional argola de massa de pasteleiro frita, coberta com uma fina camada de açúcar, é produzida a partir de uma seleção dos melhores ingredientes e sem gorduras parcialmente hidrogenadas.

Por outro lado, o consumidor distinguiu também a Malha de Vegetais e Queijo pelo seu sabor e equilíbrio entre a massa folhada e o aveludado recheio de vegetais e queijo.

Este snack salgado, destinado à grande maioria dos consumidores e muito apreciado, apresenta-se como uma solução à tendência de procura de produtos associados à conveniência e “on-the-go”.

BRUXELAS CONCEDE MAIS DE 200 MILHÕES DE EUROS PARA A PROMOÇÃO

A Comissão Europeia destinou 200,9 milhões de euros, em 2020, para financiar atividades de promoção de produtos agroalimentares da União Europeia, seja no próprio país ou no exterior.

Em 2020, mais da metade do orçamento (118 milhões de euros) será destinada a campanhas que procurem mercados fora da União Europeia com alto potencial de crescimento, como Canadá, China, Japão, Coreia, México e Estados Unidos da América. Os sectores elegíveis incluem laticínios e queijos, azeitonas de mesa, azeite e vinhos. Espera-se que as campanhas selecionadas melhorem a competitividade e o consumo de produtos alimentares da União Europeia, aumentem o seu perfil e a sua quota de mercado nesses países.

As campanhas também vão informar os consumidores sobre os vários esquemas e rótulos de qualidade da União Europeia, como as indicações geográficas ou os produtos biológico. Um foco adicional das campanhas será também destacar os altos padrões de segurança e qualidade, bem como a diversidade e os aspetos tradicionais dos produtos agroalimentares europeus.

CEREALIS CRIA ÁREA DE FOOD SERVICE

A Cerealís criou uma nova área de negócio dirigida a profissionais de restauração e hotelaria: Cerealís Food Service.

Com uma oferta diversificada – massas, farinhas, cereais e bolachas – Cerealís Food Service segmenta diferentes tipologias de negócio: restauração moderna, especializada, coletiva ou tradicional, refeições de takeaway, hotéis, ou o negócio de vending, apresentando um portfólio novo, que se destaca pelo desenvolvimento de embalagens de maior dimensão adaptadas à procura que, entre outras vantagens, resulta num menor impacto ambiental.

Cerealís Food Service integra na sua equipa um grupo de chefes de cozinha, técnicos de panificação e uma especialista na área da nutrição. Estes estão já disponíveis para formar e aconselhar os seus clientes, mas principalmente para ajudar a desenvolver os seus negócios através de novos produtos, melhores práticas e opções nutricionais.

VATEL LANÇA NOVO SAL GROSSO COM MENOS 33% DE SÓDIO

A Vatel apresenta o sal grosso com menos 33% de sódio, especialmente pensado para quem quer controlar o consumo de sal, sem reduzir no sabor.

Para temperar ou cozinhar, o Vatel Grosso com Menos 33% de Sódio deve ser usado em substituição do sal grosso corrente. A marca reforça assim a sua posição no setor com um produto dirigido especialmente aos consumidores que querem manter a tradição, mas que se preocupam com a alimentação.

TENDÊNCIAS DE CONSUMO



Aline Torrao

Agrifood Business Developer
aline.torrao@apcer.pt

Todos os seres humanos são como uma verdadeira máquina biológica e todos nós sabemos que uma máquina não funciona sem o seu combustível. A alimentação é o combustível de constante importância na vida de qualquer pessoa, pois dela irão depender todos os processos biológicos essenciais para o desempenho das atividades diárias. Cada vez mais as pessoas têm consciência que a boa alimentação tem um papel fundamental na prevenção e no tratamento de doenças. Há milhares de anos, Hipócrates já afirmava: “que teu alimento seja teu remédio e que teu remédio seja teu alimento”. Mas como é que isso se tem refletido no novo consumidor?

Num ambiente em que os mercados, os produtos, as tecnologias, os concorrentes, as legislações e inclusive as sociedades inteiras mudam a grande velocidade, num ambiente onde as evoluções no contexto social, económico e tecnológico têm tido um elevado impacto nos hábitos de consumo dos cidadãos, a grande maioria da população está cada vez mais preocupada com a saúde, origem e sustentabilidade dos alimentos, além da gestão do orçamento familiar.

O fácil acesso e o uso de dispositivos digitais ligados à internet geram novos hábitos de consumo e alteram significativamente os fatores de influência nos consumos. Todas essas mudanças no consumo e hábitos nos leva a outra questão: quais são e como satisfazer as expectativas e exigências estabelecidas pelo consumidor?

Basicamente o desafio é satisfazer a constante busca por produtos que ofereçam conveniência, saúde, bem-estar e sustentabilidade, associadas à arte de consumir um produto que traga confiança, prazer, convivência e experiência únicas.

Nesse cenário, as empresas são constantemente desafiadas a serem inovadoras para poderem diferenciarse e manterem a sua posição perante os seus concorrentes, ao ter de apresentar um produto que seja capaz de:

- Criar valor com acesso a novas possibilidades e ingredientes naturais, trazer maior qualidade de vida e ausência de ingredientes nocivos à saúde;
- Promover a qualidade, segurança e rendimento (compra inteligente);
- Demonstrar o compromisso com a sustentabilidade e responsabilidade social;

- Proporcionar experiências de consumo com memórias duradouras e prazerosas;
- Possibilitar a compra e consumo rápido, para melhor gestão do tempo.

Os negócios na indústria alimentar podem ser muito diversos entre si. Porém, por atuarem no mesmo setor, enfrentam desafios semelhantes. Entender quais são esses desafios e qual a melhor forma de superar cada um é essencial para preparar e garantir o sucesso do negócio.

A questão associada às mudanças dos hábitos de consumo e acesso a informação, devem ser vistas pelas empresas como oportunidade para se reposicionarem, oferecerem atributos superiores e usar essa informação para comunicar o seu valor adicional ao consumidor. É importante destacar que as empresas devem saber comunicar de uma forma clara e objetiva e variar os meios de comunicação, além de serem mais transparentes, garantindo a confiança e credibilidade no produto e marca.

As empresas devem ser capazes de provar que os benefícios, qualidade e segurança alimentar prometidos pelos seus produtos são reais. Face a esse desafio, uma das formas de dar resposta a essas exigências, impostas pelo mercado e consumidor, é através da certificação, seja ela para produtos, serviços, sistema de gestão ou de cadeias de responsabilidades sustentáveis. Hoje é de extrema relevância e importância procurar entidades certificadoras que sejam capazes de oferecer e desenvolver uma parceira que traga valor acrescentado, confiança e credibilidade, e esta ser traduzida de uma forma simples na comunicação com os clientes e consumidor final.

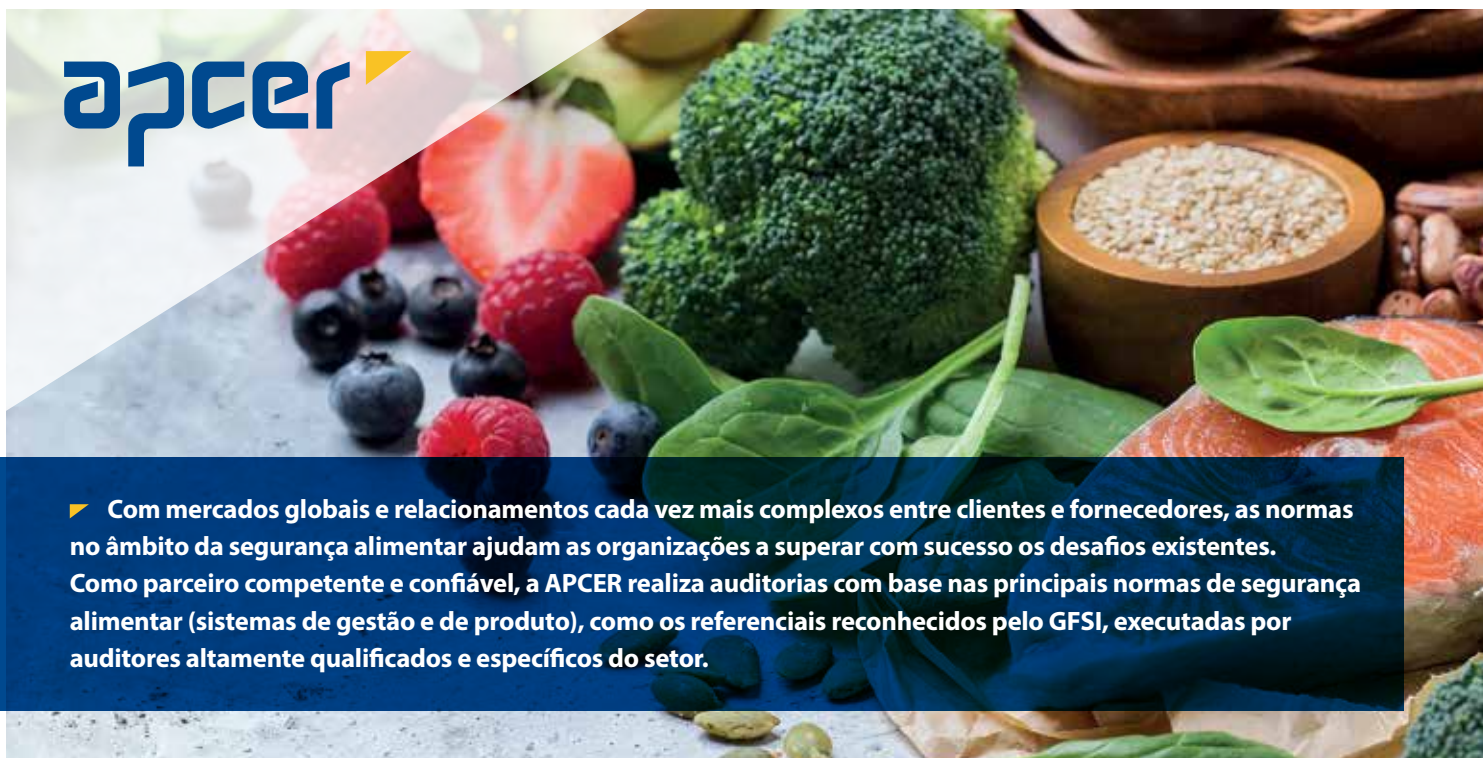
QUALIDADE

A certificação é uma poderosa ferramenta para estabelecer vínculos de confiança, que pode ser usada pelas empresas que desejam posicionar os seus produtos em mercados altamente exigentes e com alto poder aquisitivo. O selo ou certificados emitidos representam, com grande credibilidade, que as empresas, produtos ou marcas cumprem requisitos

internacionalmente reconhecidos e de alto nível.

Por fim, há uma mudança que se caracteriza por uma tendência “de volta ao básico”. “Básico” na composição dos alimentos, onde a priorização de ingredientes de alta qualidade e garantia de origem é mais importante do que as composições mais complexas e

pouco transparentes. É sobre saber deixar um alimento ser simples, porém com alto valor acrescentado e, por outro lado, sobre saber fazer a comunicação falar por si, de uma forma clara e transparente.



➤ Com mercados globais e relacionamentos cada vez mais complexos entre clientes e fornecedores, as normas no âmbito da segurança alimentar ajudam as organizações a superar com sucesso os desafios existentes. Como parceiro competente e confiável, a APCER realiza auditorias com base nas principais normas de segurança alimentar (sistemas de gestão e de produto), como os referenciais reconhecidos pelo GFSI, executadas por auditores altamente qualificados e específicos do setor.

CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS

- ISO 22000 - Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
- FSSC 22000 - Food Safety System Certification
- HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points

CERTIFICAÇÃO DA CADEIA DE CUSTÓDIA SUSTENTÁVEL

- RSPO - Roundtable on Sustainable Palm Oil
- MSC/ASC - Marine and Aquaculture Stewardship Council
- UTZ Certified

CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO

- IFS International Featured Standards (IFS Food, Logistics, Broker, Wholesale/Cash&Carry)
- BRCGS British Retail Global Standards (Food Safety, Packaging and Packaging Materials, Storage and Distribution, Agents and Brokers)

CERTIFICAÇÃO DE SERVIÇO

- APCER 3002 - Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração
- APCER 3006-II - Transporte Rodoviário de Gêneros Alimentícios
- APCER 3011 - Qualidade do Serviço em Padarias e Pastelarias

PORQUÊ A APCER?

- Soluções eficazes para as organizações da fileira alimentar e profissionais da área;
- Auditores e formadores com competências reconhecidas;
- Equipa interna especializada.

Siga a APCER



www.apcergroup.com

APCER, Pode confiar. ⁷

O IMPACTO DAS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS NA SEGURANÇA ALIMENTAR



Xavier Pires,
Consultor em Qualidade
e Segurança Alimentar

Já parou para pensar que é bastante provável que as alterações climáticas venham a ter impactos consideráveis na segurança alimentar? Direta ou indiretamente, estas alterações poderão colocar a saúde pública em risco.

É sabido que o sistema de produção alimentar é responsável por entre um quinto a um terço de todas as emissões dos gases com efeito de estufa. Apesar disto, e simultaneamente, as alterações climáticas afetam também a segurança alimentar, provocando por exemplo a escassez de colheitas de

vários produtos agrícolas e abrindo uma porta de entrada a várias doenças.

A produção alimentar contribuiu para o aumento das alterações climáticas e estas, por sua vez, estão a contribuir para uma regressão no que diz respeito à segurança alimentar, no que se refere à estabilidade das nossas fontes de comida e à magnitude de futuras doenças transmitidas pelos alimentos.

Com a mudança dos padrões de chuva, o aumento de eventos climáticos extremos, bem como longos períodos de seca e a subida da temperatura média anual, começaremos a enfrentar os impactos das alterações climáticas na agricultura e, conseqüentemente, na segurança alimentar. Esses impactos vão ter influência na persistência e ocorrência de bactérias, vírus, parasitas, fungos e seus vectores nos géneros alimentícios, influenciando assim os padrões correspondentes às doenças transmitidas pelos alimentos e o risco de contaminação para o Homem. Além dos impactos microbiológicos, as pragas existentes

e os resíduos químicos de pesticidas e medicamentos veterinários (em produtos vegetais e animais) sofrerão alterações. O risco de contaminação de alimentos com metais pesados e poluentes orgânicos persistentes, mudanças nas variedades cultivadas, métodos de cultivo e redistribuição de sedimentos aumentará devido às alterações climáticas.

O clima estará entre os maiores causadores, a nível global, da mortalidade relacionada com o consumo de géneros alimentícios, incluindo a subnutrição e doenças transmissíveis e não transmissíveis. Ainda assim, este impacto não será uniforme nos diferentes sistemas alimentares e afectará de uma forma mais acentuada os países em desenvolvimento.

Bactérias, vírus e protozoários parasitários

É esperado que as alterações climáticas levem ao aumento da contaminação bacteriana, viral e patogénica da água e dos alimentos, através da alteração dos padrões de sobrevivência e transmissão dos microrganismos como resultado

da mudança de características climáticas, tais como a temperatura e a humidade. O aumento da contaminação da água usada para irrigação pode afetar a segurança das culturas, dos animais que as consomem e, por sua vez, do ser humano.

A produção também pode ser diretamente afetada pelas alterações climáticas, através da mudança das taxas de sobrevivência e/ou multiplicação de alguns patógenos de origem alimentar. Por exemplo, a multiplicação da *Salmonella* spp., um dos principais patógenos alimentares, responsável por mais de 50.000 mortes em 2010, depende fortemente da temperatura. Um aumento da temperatura ou a duração de episódios pontuais de temperatura mais alta em áreas geográficas específicas podem proporcionar melhores condições para a multiplicação da *Salmonella* spp. Conforme citado pela OMS no relatório de 2017 sobre a proteção da saúde na Europa contra as alterações climáticas, um estudo mostrou que existiu um aumento de 5,5% na incidência de salmonelose com um aumento de 1°C na temperatura média mensal. Uma outra fonte importante de doenças transmitidas por alimentos deve-se a bactérias do tipo *Vibrio cholerae*. É comumente associado ao consumo de mexilhões e amêijoas provenientes de água contaminada. Neste caso, as alterações climáticas têm sido descritas como promotoras de expansão global e proliferação de algas que contaminam esses organismos filtradores de água.

Micotoxinas e fitotoxinas

As micotoxinas são metabolitos tóxicos produzidos naturalmente por uma grande variedade de fungos em produtos agro-alimentares que podem causar efeitos adversos na saúde de seres humanos e animais, incluindo a morte, juntamente com doenças crónicas por exposição prolongada, tais como o cancro. É

sabido que as micotoxinas ocorrem mais frequentemente em áreas com clima mais quente e húmido, pelo que a FAO conclui que uma alteração nas condições climáticas possa resultar na colheita de grãos com mais de 12 a 14% de humidade necessária para um considerado «armazenamento estável», aumentando assim o risco de formação destas micotoxinas.

A exposição humana às micotoxinas pode ocorrer diretamente, através do consumo de culturas contaminadas ou indiretamente, através do consumo de animais que, por sua vez, consumiram cereais contaminados.

As áreas geográficas sujeitas ao crescimento de aflatoxina no milho e no trigo vão mudar com o aumento da temperatura. Desta forma, prevê-se que a contaminação por aflatoxina e os problemas de segurança alimentar associados irão tornar-se predominantes na Europa com um aumento de temperatura de + 2°C.

As alterações climáticas também foram descritas como um «catalisador para a expansão global» e proliferação de algas, que interagem com o aumento de nutrientes do escoamento de fertilizantes nos cursos de água. Várias dessas algas produzem compostos tóxicos, as chamadas fitotoxinas, que exercem efeitos adversos na saúde dos consumidores de alguns produtos da pesca.

Zoonoses e outras doenças animais

Os surtos de doenças zoonóticas (doenças transmissíveis de animais para humanos) aumentarão durante períodos de clima mais quente e seco, com um impacto significativo na saúde pública. Espera-se que as alterações nos padrões climáticos modifiquem a capacidade de sobrevivência dos patógenos no meio ambiente, influenciem as

vias de migração dos animais e vetores de transmissão, bem como criem mudanças nos ecossistemas naturais, o que contribuirá para surtos e disseminação de doenças zoonóticas.

No setor da aquicultura, o aquecimento da água dos oceanos poderá levar ao desenvolvimento de organismos patogénicos, o que pode resultar num aumento da incidência de mortes de peixes ou até no aumento do uso indevido de produtos químicos para controlar doenças. Este uso indevido poderá levar à possibilidade de aumento de resíduos químicos em peixes e produtos da pesca, afetando posteriormente a saúde pública dos consumidores.

Medicamentos veterinários

O grande risco de zoonoses emergentes, mudanças nas condições de sobrevivência de patógenos e as alterações das doenças transmitidas por vetores e parasitas em animais, podem exigir o aumento do uso de medicamentos veterinários para combater os crescentes desafios enfrentados. Isso pode, subsequentemente, resultar num aumento dos níveis de resíduos de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal, com possíveis efeitos prejudiciais à saúde pública. Níveis elevados destes resíduos representam riscos agudos e crónicos para a saúde humana, passando pelo aumento da resistência microbiana de patógenos humanos e animais. Deste modo, as alterações climáticas poderão desempenhar um papel importante na crescente frequência de doenças e bactérias resistentes a antibióticos, tornando-nos mais susceptíveis.

Pesticidas e resíduos de pesticidas

A aplicação de pesticidas e a possibilidade de resíduos subsequentes da sua aplicação nos alimentos são uma preocupação

“

O clima estará entre os maiores causadores, a nível global, da mortalidade relacionada com o consumo de géneros alimentícios, incluindo a subnutrição e doenças transmissíveis e não transmissíveis.

”



constante. No entanto, espera-se que se torne mais prevalente devido às alterações climáticas, com mudanças nos sistemas agrícolas e no comportamento do agricultor para se adaptar a estas mudanças. Por exemplo, mudanças nas temperaturas (médias e extremas) e nos padrões de chuva tornam provável que as culturas sejam cultivadas em diferentes zonas de cultivo, com uma atração subsequente de diferentes pragas, doenças e ervas daninhas. Além disso, a humidade e a temperatura mais altas aumentam a atração das pragas, resultando numa alteração da flora das ervas daninhas, o que possivelmente aumentará a necessidade do uso de pesticidas. Em resposta a isso, os padrões de uso de pesticidas provavelmente mudarão, resultando num maior risco de exposição.

Contaminantes ambientais e resíduos químicos na cadeia alimentar

Outra consequência do aumento da temperatura do oceano pode influenciar indiretamente a exposição humana a contaminantes ambientais. É o caso da acumulação de mercúrio em alguns peixes e também em

mamíferos que se alimentem desses peixes. O aquecimento do oceano facilita a metilação do mercúrio, esperando-se que, para cada aumento de 1°C na temperatura da água, aumente em 3-5% a captação do mercúrio pelos animais.

Prevê-se então que as alterações climáticas causem aproximadamente 250.000 mortes adicionais por ano entre 2030 e 2050 e é esperado que uma percentagem desse aumento da mortalidade esteja relacionada com a segurança alimentar.

Desta forma, os sistemas de saúde devem, em colaboração com a agricultura, o meio ambiente e outros setores relevantes, ser capazes de criar uma abordagem focada de forma a prevenir, detetar e gerir os riscos acrescidos de doenças causadas pelos alimentos associados às mudanças climáticas, promovendo a garantia de segurança alimentar e, consequentemente, equidade na saúde.

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.

DIREÇÃO GERAL DE SAÚDE RECOMENDA AO GOVERNO SISTEMA SIMPLES E ÚNICO DE ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

Um estudo da Direção-Geral da Saúde (DGS) recomenda ao Governo que adote um sistema de rotulagem dos alimentos simples e único. Este deverá ser acompanhado por um programa de educação alimentar.

De acordo com o trabalho desenvolvido pelo Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS) da DGS, em conjunto com o Instituto de Saúde Ambiental da Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa (ISAMB-FMUL), e cujos resultados serão apresentados esta sexta-feira, a escolha de produtos saudáveis aumenta três a cinco vezes com este tipo de sistemas.

Os autores dizem ainda que tal sistema de rotulagem deve ser “único e consensual para os cidadãos, peritos e stakeholders” e adaptável aos produtos comercializados em Portugal. Sublinham também que a adoção de um sistema de rotulagem nutricional único deve ser acompanhada de “um programa de educação alimentar” que promova o conhecimento acerca desse sistema e o seu correto uso.

O estudo reconhece igualmente a necessidade de “prever e implementar uma estratégia de monitorização” do impacto desta medida. “Em Portugal, não existe ainda qualquer recomendação por parte do Estado no sentido de adotar um modelo específico de rotulagem nutricional simplificada”, mas vários

operadores económicos no mercado nacional “têm vindo a adotar e utilizar diferentes sistemas de rotulagem simplificada”.

Uma das melhores opções para promover escolhas alimentares saudáveis

A utilização de modelos de rotulagem nutricional simplificativos, nomeadamente usando cores ou símbolos, “é considerada uma das melhores opções para promover escolhas alimentares saudáveis e, conseqüentemente, para a prevenção e controlo das doenças crónicas na população”, recorda a DGS.

O estudo, conduzido com o apoio técnico da Organização Mundial da Saúde, avaliou diferentes sistemas de rotulagem nutricional interpretativos, nomeadamente quanto à sua capacidade de contribuir para escolhas alimentares mais informadas e saudáveis.

Ao longo deste estudo, os representantes do setor da indústria alimentar “mostraram preocupação face aos custos e à logística” inerentes à implementação de um sistema de rotulagem nutricional simplificativo, considerando “relevante o envolvimento do setor nos processos de reflexão e decisão sobre qualquer política” a este respeito.



“

Em Portugal, não existe ainda qualquer recomendação por parte do Estado no sentido de adotar um modelo específico de rotulagem nutricional simplificada”

”



O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO

São diversos os estudos e teorias publicadas no início de cada ano sobre o futuro da alimentação e o perfil do consumidor. Compilando conclusões de algumas consultoras e atendendo às tendências dos últimos anos é evidente que a alimentação e a ciência andam de mãos dadas e que o consumidor está preparado para obter um estudo de si próprio no que se refere aos hábitos alimentares, com recurso a testes de saúde, aplicações com inteligência artificial e uma maior recolha de dados pessoais.

“

A comida vai ganhar força como meio de prevenção e cada pessoa vai comer o que a deixa mais saudável de acordo com as suas características genéticas e histórico de doenças.

”

A indústria vai usar a ciência e a tecnologia para criar novos produtos, reduzir o tempo de produção e reforçar a confiança.

A ciência andar de mãos dadas com a cadeia de abastecimento de alimentos para aumentar a produtividade e combater as mudanças climáticas. Celebrar os benefícios sustentáveis, de saúde e de custo dos alimentos cultivados em laboratório será crucial para educar os consumidores sobre alternativas idênticas à natureza.

Se há uns anos a entrega ao domicílio era uma das tendências mais inovadoras na indústria alimentar, agora o panorama é bem diferente. Aplicações que nos ajudam a gerir a alimentação, a rastrear refeições entregues ao domicílio ou a fazer reservas online para jantar já fazem parte da nossa vida quotidiana. Não há como negar, a tecnologia tem vindo a infiltrar-se no mundo da comida.

No entanto, o futuro da alimentação parece um filme de ficção científica quando comparado com o presente. Daqui a uns anos teremos drones a fazer entregas ao domicílio, comida produzida em impressoras 3D, hortas verticais, nutrição personalizada e claro, os insectos, que já fazem parte da ementa de alguns chefs, também não vão faltar.

Uma coisa é certa: a tecnologia vai mudar a forma como comemos (a verdade é que já o está a fazer), mas também o que comemos.

Em busca do saudável

Ter uma nutrição saudável é a principal corrente que está a alterar os hábitos de muitos consumidores. Estamos cada vez mais informados e interessados em transformar a nossa dieta, apostando mais em produtos frescos e saudáveis. Conceitos como alimentos orgânicos, sustentabilidade, consciência ecológica, proteínas alternativas, superalimentos e snacks saudáveis estão a ganhar cada vez mais força. Ao mesmo tempo, a tecnologia permite aos utilizadores tomar decisões relacionadas com os alimentos de forma mais consciente, precisa e personalizada, como nunca antes aconteceu.

Nos próximos anos vamos questionar cada vez mais aquilo que comemos. A comida vai ganhar força como meio de prevenção e cada pessoa vai comer o que a deixa mais saudável de acordo com as suas características genéticas e histórico de doenças. E isso inclui bebidas antioxidantes, refrigerantes probióticos (com bactérias que ajudam a digestão e o sistema imunitário), lanches adequados para diabéticos ou

MFOCO

alimentos funcionais (com benefícios diretos para a saúde), entre muitas outras possibilidades.

Carne feita em laboratório

E se lhe dissermos que daqui a uns tempos poderá comer carne que não é de origem animal? É melhor habituar-se à ideia..

Atualmente, são produzidos 263 milhões de toneladas de carne por ano no mundo, sendo 20% desta quantidade perdida ou desperdiçada. O seu consumo não é mais sustentável e as marcas têm agora a oportunidade de substituir alimentos de origem animal por vegetal sem comprometer o seu sabor ou textura. De acordo com os cientistas, a carne produzida em laboratório permite reduzir significativamente o efeito de estufa, bem como o desperdício de energia e de água na sua produção.

Grilos, gafanhotos e vermes

Sustentabilidade proteica vai ser a palavra de ordem na próxima década e, por isso, as Nações Unidas, a FAO, a União Europeia e vários profissionais ligados à nutrição e indústria alimentar são unânimes: os insetos são a carne do futuro.

Daqui a uns tempos grilos ou gafanhotos serão triturados e usados como ingredientes em farinhas ou alimentos como hambúrgueres, e farão parte da nossa mesa tal como o seu prato preferido hoje faz.

Há já chefs de renome que os usam para dar criatividade à comida, mas comer grilos, gafanhotos, vermes e outros insetos poderá ser uma das formas de obtermos a quantidade de proteínas necessária para uma alimentação saudável, assim como de cálcio, ferro, magnésio e potássio.

Substitutos dos alimentos

A comida como a conhecemos hoje vai ser “substituída”. Este é um conceito polémico que suscita controvérsias na indústria. Alguns consideram-no o futuro da comida, e outros vêem-no como a antítese do que deve ser um alimento.

Alimentos inteligentes

A tecnologia será um aliado para saber exatamente o que comemos. Diversas empresas já entraram no campo da inovação alimentar, seduzidas pelo potencial económico e criativo de uma indústria ainda a ser explorada. A Google, por exemplo, já patenteou um sistema que permite indicar a quantidade de calorias que existem num determinado prato somente através de uma fotografia. Mas uma das grandes inovações vai ser a aplicação da nanotecnologia ao bem-estar do organismo. Vamos consumir alimentos que nos irão dar informações em tempo real sobre o caminho que um produto percorreu desde a sua colheita até à mesa, mas também sobre a forma como se comportam no nosso corpo e os efeitos que terão para a saúde ao longo do tempo.

23% DOS LARES PORTUGUESES CONSOMEM PRATOS CONGELADOS OU REFRIGERADOS

O estudo TGI da Marktest quantifica, na primeira vaga de 2019, em 872 mil os responsáveis pelas compras do lar que consumiram pratos confeccionados congelados e/ou refrigerados nos últimos 12 meses, o que representa 22,6% dos lares..

O consumo destes produtos é mais provável junto dos lares com responsáveis pelas compras mais jovens, até aos 54 anos, na Grande Lisboa ou Litoral Centro e naqueles lares que pertencem às classes sociais mais elevadas.

Os dados do TGI mostram ainda que, entre os pratos confeccionados congelados ou refrigerados, a lasanha é a refeição mais consumida, seguida de rissóis/ croquetes e de arroz de pato.

BACALHAU CONTINUA A SER O REI DOS LARES PORTUGUESES

A grande maioria dos lares nacionais consome bacalhau. Esta é a conclusão a retirar do mais recente estudo da Marktest, que quantifica, na primeira vaga de 2019, em três milhões e 260 mil o número de lares onde se consumiu bacalhau nos últimos 12 meses, o que representa 84,4% do universo de lares.

Segundo o mesmo, cerca de um terço (33%) destes lares consome bacalhau pelo menos uma vez por semana, sendo o bacalhau seco a variedade preferida.

“A maior diferença no consumo de bacalhau regista-se ao nível da idade dos responsáveis pelas compras

para o lar, com os mais jovens a evidenciar um nível de consumo deste produto abaixo da média, que sobe à medida que aumenta a idade destes

300.000 EMPRESAS DA UNIÃO EUROPEIA PRODUZEM ALIMENTOS E BEBIDAS

Segundo a última edição das Estatísticas da Agricultura, Floresta e Pescas do Eurostat, existem cerca de 300.000 empresas na União Europeia a produzir alimentos e bebidas e que empregam 4.7 milhões de pessoas.

Um dado relevante é que 95% destas empresas são de pequena dimensão e empregam menos de 50 pessoas.

Em 2018, o montante de alimentos e bebidas produzidos na União Europeia ascendeu aos 954 mil milhões de euros.

A comercialização de bens agrícolas duplicou em 15 anos para 275 mil milhões de euros em 2018. Os EUA foram o principal destino das exportações da UE (16,2%) de produtos agrícolas em 2018 e a principal origem das importações da UE (9,0%).



GRANDE CONSUMO CRESCE EM PORTUGAL EM CONTRASTE COM EUROPA

Os portugueses estão a comprar mais, ao contrário daquilo que acontece em países como a Alemanha, França, Bélgica e Reino Unido.

No comunicado, a consultora afirma que, “num contexto de decréscimo de volumes na média europeia, Portugal destaca-se com o mais elevado crescimento em quantidade de toda a Europa, demonstrando

que os portugueses estão, de facto, a comprar mais, ao contrário daquilo que acontece na maioria dos países mais próximos como a Alemanha (-1,9%), a França (-1,3%), a Bélgica (-0,9%) e o Reino Unido (-0,2%), cujos decréscimos em volume são reflexo de um consumo menos positivo”. Comparando com a média dos 15 países da Europa Ocidental, os bens de grande consumo surgem com “o mais elevado crescimento

em valor – 4,2% – face a uma média de 1,1% nesta região”. “Já num panorama alargado, o consumo em Portugal sobrepõe-se também à média de 3,1% entre os 32 países europeus analisados pela Nielsen”, lê-se no comunicado. Por categorias, é na alimentação que se verifica o maior crescimento do trimestre, com um incremento de 6% em congelados e mercearia.

AGROALIMENTAR COM NÍVEL RECORDE DAS EXPORTAÇÕES DA UE

O último relatório mensal sobre comércio agroalimentar revela que os valores das exportações agroalimentares da UE, em outubro de 2019, ascenderam a 14,7 mil milhões de euros, ou seja, mais 12 % do que em outubro de 2018.

As importações seguiram uma tendência semelhante, com um aumento de 3,6 % acima do nível

de outubro de 2018, para 10,7 mil milhões de euros. Assim, o excedente comercial mensal da UE no setor agroalimentar foi de 4 mil milhões de euros. O excedente da UE, as exportações e os valores totais do comércio agroalimentar em outubro de 2019 foram os valores mensais mais elevados jamais registados.

Para o período de 12 meses entre novembro de 2018 e outubro de 2019, as exportações agroalimentares da UE atingiram 148,6 mil milhões de euros. A carne de suíno, as bebidas espirituosas e os licores, o trigo, o algodão, o linho e o cânhamo e as massas alimentícias e produtos de pastelaria são os produtos que registaram os maiores aumentos.



INDÚSTRIA EXIGE REDUÇÃO DO IVA NOS PRODUTOS ALIMENTARES



AALIF e a ANCIPA relembram ao Governo o impacto numa melhor fiscalidade sobre a indústria do mar e os produtos alimentares em geral, tornando-a mais favorável ao investimento privado e induzindo hábitos de consumo mais saudáveis na população portuguesa.

Manuel Tarré, Presidente das referidas Associações, assume o compromisso num trabalho árduo junto do Governo no sentido de que o Orçamento do Estado para 2020, não onere nenhum produto alimentar com a taxa máxima do IVA.

A coerência da política fiscal e harmonização com os principais parceiros económicos europeus, a promoção da saúde dos portugueses e o benefício para a economia portuguesa são as principais razões pelas quais este tema merece todo o empenho da indústria alimentar.

Um exemplo representativo desta discrepância é o mesmo produto – suponha-se peixe, por exemplo sardinha ou pescada – paga: 6% de IVA se for vendido fresco no mercado ou no supermercado; 13%

de IVA se for vendido cozinhado à mesa ou ao balcão de um snack-bar ou restaurante; 23% de IVA se for vendido no restaurante já cozinhado para levar para casa, ou congelado ou pré-cozinhado no supermercado.

Ainda de acordo com o Manuel Tarré, “A aplicação da taxa máxima de IVA a produtos tão básicos como o peixe ou a carne congelada ou pré-cozinhada para levar para casa é fiscalmente regressiva.”

Ou seja, se lhe for aplicada a taxa mínima ou a taxa intermédia que é paga nos restaurantes, o aumento do seu consumo pela população traduzir-se-á num aumento da receita fiscal e, portanto, num forte contributo para o equilíbrio das contas públicas.



ALL IN ONE SOLUTION

AS VANTAGENS DESTA SOLUÇÃO PARA ENVOLVIMENTO DE PALETES

- Envolvimento automático vs envolvimento manual
- Controlo de custos por paleta
- Consistência no envolvimento
- Maior estabilidade / segurança da paleta
- Sem desperdício de filme
- Consumo de filme controlado
- Melhores condições de trabalho
- Sem investimento inicial
- Vários sistemas de aluguer
- Peças de desgaste fornecidas a custo zero

VERSÁTIL

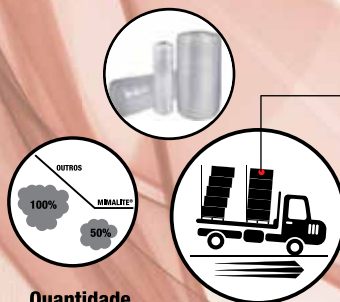
Acoplada a porta paletes eléctrico



FILME ORIENTADO PARA O ENVOLVIMENTO DE PALETES

A solução que garante a estabilidade das cargas durante o transporte e facilita o seu manuseamento.

**MIMA
LITE**



Quantidade de filme por paleta

MIMALITE®

Reforça a estabilidade dos produtos embalados durante o transporte



SOLUÇÕES DE EMBALAGEM PARA O TRANSPORTE

Através de cinco soluções integradas, garantimos a segurança dos seus produtos durante o transporte e o armazenamento



EMBALAR



AGRUPAR



PALETIZAR



ARMAZENAR



TRANSPORTAR



DIREITO À FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Desde 1 de outubro que o direito à formação profissional sofreu alterações, de acordo com a Lei nº 93/2019.

O número de horas de formação contínua a que cada trabalhador tem direito em cada ano é aumentado de 35 para 40 horas.

O Código do Trabalho prevê que as horas de formação que não sejam asseguradas pelo empregador se transformam em crédito de horas em igual número para formação por iniciativa do trabalhador, sendo que o trabalhador pode utilizar o crédito de horas para a frequência de ações de formação, mediante comunicação ao empregador com antecedência mínima de 10 dias (o crédito de horas para formação que não seja utilizado cessa ao fim de três anos a contar da data em que o mesmo é constituído).

A formação profissional obrigatória é muito importante para que haja um aumento e melhoramento, na empresa, dos índices de competitividade, produtividade e, inclusive, da valorização do trabalhador. Este tipo de formação ajuda, também, o trabalhador a compreender e a adaptar-se a eventuais alterações que surjam no seio da sua empresa.

DISPENSA DE TRABALHO NOCTURNO

No enquadramento do Código do Trabalho, art. 60º a trabalhadora grávida, puérpera ou lactante tem direito a dispensa de prestação de trabalho no período noturno, entre as 20 horas de um dia e as 7 horas do dia seguinte:

- durante um período de 112 dias antes e depois do parto, dos quais pelo menos metade antes da data previsível do mesmo;
- durante o restante período de gravidez, se for necessário para a sua saúde ou para a do nascituro;
- durante todo o tempo que durar a amamentação, se for necessário para a sua saúde ou para a da criança.

À trabalhadora dispensada da prestação de trabalho noturno deve ser atribuído, sempre que possível, um horário de trabalho diurno compatível, sendo dispensada do trabalho sempre que não seja possível.

A trabalhadora que pretenda ser dispensada de prestar trabalho noturno deve informar o empregador e apresentar atestado médico.

A dispensa da prestação de trabalho noturno pode ser determinada por médico do trabalho sempre que este, no âmbito da vigilância da saúde dos trabalhadores, identificar qualquer risco para a trabalhadora grávida, puérpera ou lactante.

FATURAÇÃO ELETRÓNICA – OBRIGAÇÕES E IMPLICAÇÕES

A faturação electrónica nos contratos públicos é obrigatória desde o início de 2019 e, até ao final deste ano, estará implementada em todas as empresas.

Faturação electrónica: o que é?

A legislação nacional que determina a obrigatoriedade da faturação electrónica tem como base a directiva 2014/55 da União Europeia, que define a factura electrónica como uma factura que foi emitida, transmitida e recebida num formato electrónico estruturado que permite o seu processamento automático e electrónico.

Ou seja, digitalizar e remeter, via e-mail, uma factura manual não é emitir uma factura electrónica. Segundo a lei, os dados do documento devem ser inseridos com uma estrutura definida por um modelo europeu. Depois, deve ser enviada pelo sistema do emissor directamente para o do comprador.

Como devem ser emitidas usando programas certificados, a AT - Autoridade Tributária e Aduaneira terá acesso a essas facturas. Deve também incluir uma assinatura digital, que tem a mesma validade da assinatura realizada num documento em papel.

Apesar de não ser necessário ter um arquivo em papel, as facturas devem ser guardadas por um período de 10 anos, respeitando todas as obrigações aplicáveis à faturação em papel, nomeadamente integridade, legibilidade e acessibilidade por parte da AT.

Vantagens da faturação electrónica

A faturação electrónica vai permitir a harmonização dos diversos modelos de factura existentes na União Europeia, simplificando, assim, as trocas comerciais entre os Estados-membros. Além disso:

- Diminui a burocracia e o tempo necessário ao preenchimento e envio de facturas
- Reduz custos, com a poupança em papel, material de impressão e envio pelo correio
- É mais segura, mais privada e não corre risco de ser extraviada durante o envio
- O processo de faturação e envio demora menos tempo, sendo possível receber mais depressa
- Sendo um processo automatizado, a probabilidade de ocorrência de erros é menor
- Poupa espaço físico, já que não são necessários dossiers para guardar as facturas nem um espaço para o arquivo
- É mais fácil consultar as facturas, que estarão guardadas num arquivo digital
- É uma solução amiga do ambiente, pois poupa papel e acaba com a emissão de CO2 durante o transporte

Para quem é obrigatória?

Desde o início de 2019, que a factura electrónica é obrigatória para todas as empresas que estejam abrangidas por contratos públicos, assim como para as autoridades e entidades públicas.

Foram assim estabelecidos os seguintes prazos:

Sector Privado: 17 de Abril de 2020: grandes empresas (mais de 250 funcionários; mais de 50 milhões de euros de faturação; 43 milhões de euros de balanço);

31 de Dezembro de 2020: micro, pequenas e médias empresas.

Ou seja, mesmo que a sua empresa tenha uma dimensão bastante reduzida, e se ainda não o fez, tem pouco mais de um ano para implementar este sistema de faturação.

O decreto-lei 28/2019 obriga também à utilização de um programa informático certificado. A lista dos programas que cumprem todos os requisitos legais está acessível na página da Autoridade Tributária.



RESOLUÇÃO DO PARLAMENTO EUROPEU SOBRE O PACTO ECOLÓGICO EUROPEU

Foi recentemente lançado o European Green Deal (Pacto Ecológico Europeu), um roteiro que se destina a tornar a economia mais sustentável e a garantir uma Neutralidade Carbónica para a Europa no horizonte 2050, com impacto transversal na Sociedade, incluindo naturalmente a agricultura e a indústria agroalimentar.

Neste sentido, o Parlamento Europeu apresentou recentemente uma Resolução do Parlamento Europeu sobre o Pacto Ecológico Europeu.

“Mobilizar a indústria para uma economia circular e limpa”:

- Considera que a transição para uma base industrial moderna e neutra em termos de clima, altamente eficiente em termos de recursos e competitiva na UE até 2050, o mais tardar, constitui um desafio e uma oportunidade fundamentais, e congratula-se com o anúncio de que a Comissão apresentará, em março de 2020, uma nova estratégia industrial e que esta deve estabelecer roteiros claros para proporcionar um conjunto abrangente de incentivos e de oportunidades de financiamento para a inovação, a implantação de tecnologias de ponta e novos modelos de negócio, bem como a eliminação dos obstáculos regulamentares desnecessários.

- O PE solicita um plano de ação novo e ambicioso em matéria de economia circular, que deve visar a redução do total da pegada ambiental e de recursos da produção e do consumo da UE, proporcionando, simultaneamente, fortes incentivos à inovação, às empresas sustentáveis e aos mercados no que diz respeito a produtos circulares não tóxicos e com impacto neutro no clima, em que a eficiência dos recursos, a poluição zero e a prevenção de resíduos sejam prioridades essenciais.

- Insta a Comissão a propor objetivos para a recolha seletiva, a redução de resíduos, a reutilização e a reciclagem, bem como outras ações específicas, como a responsabilidade alargada do produtor, em setores prioritários como os resíduos comerciais, os têxteis, os plásticos, a eletrónica, a construção e os alimentos.

- Insta a Comissão a intensificar as medidas da UE contra a poluição por plásticos, em particular no meio marinho, e apela a restrições mais amplas para os artigos de plástico de utilização única, e à sua substituição; apoia o desenvolvimento de legislação para fazer face ao excesso de embalagens e assegurar que, até 2030, o mais tardar, todas as embalagens que não sejam reutilizáveis ou recicláveis de forma economicamente viável não sejam autorizadas no mercado da UE, garantindo simultaneamente a segurança dos alimentos.

“Do «prado ao prato»: conceber um sistema alimentar justo, saudável e amigo do ambiente”:

- Congratula-se com a proposta da Comissão de apresentar uma estratégia «do prado ao prato» em 2020 para a elaboração de uma política alimentar mais sustentável, reunindo esforços para combater as alterações climáticas, proteger o ambiente e preservar e restaurar a biodiversidade, com a ambição de assegurar que os cidadãos europeus obtenham alimentos acessíveis, sustentáveis e de elevada qualidade.

- Exorta a Comissão e os Estados-Membros a reforçarem as medidas destinadas a reduzir o desperdício alimentar e a combater a fraude alimentar.

- Salienta que a legislação relativa aos materiais em contacto com os alimentos e aos limites máximos de resíduos de pesticidas deve ser revista e basear-se nos resultados científicos mais recentes; exorta a Comissão a proibir os aditivos alimentares prejudiciais à saúde.

- Insta a Comissão a considerar a melhoria da rotulagem, por exemplo em termos de rotulagem nutricional, rotulagem do país de origem de determinados alimentos, rotulagem ambiental e relativa ao bem-estar dos animais, com o objetivo de evitar a fragmentação do mercado único e de fornecer informações objetivas, transparentes e acessíveis aos consumidores.



SUBMISSÕES NO SITE DA AGÊNCIA PORTUGUESA DO AMBIENTE

Decorre até 31 de março de 2020 o período legal de submissão do Relatório de Emissões Anual (REA) e do respetivo Relatório de Verificação (RV) relativos ao ano de 2019.

A submissão do REA e do respetivo RV é efetuada no módulo CELE do SILiAmb – Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente, selecionando a opção “Reportes” e, posteriormente, o botão “Adicionar Reporte”.

Tecnipão

Feira profissional de máquinas, equipamentos e matérias – primas para pastelaria, panificação, gelataria, chocolataria e confeitaria

29 a 31 MARÇO
FIL - LISBOA



organização
exposalão

PARA MAIS INFORMAÇÃO:
telem. 918 703 008
amaral@exposalao.pt
sofia.mateus@exposalao.pt

Este convite só será **válido mediante credenciação** através do link <https://a.beamian.com/#/event/live/tecnipao>



APED, APIAM E PROBEB LANÇAM PROJETO PARA DEVOLUÇÃO DE EMBALAGENS DE BEBIDAS EM PLÁSTICO NÃO REUTILIZÁVEIS

O contrato de financiamento para desenvolvimento do projeto-piloto para a devolução de embalagens de bebidas em plástico não reutilizáveis foi assinado entre o Fundo Ambiental e o consórcio composto pelas associações Águas Minerais e de Nascente de Portugal, Associação Portuguesa das Bebidas Refrescantes Não Alcoólicas (PROBEB) e Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED)..

A candidatura do consórcio que reúne estas três entidades havia sido aprovada pelo Fundo Ambiental a 14 de outubro, com nota muito positiva. Nessa mesma data, o consórcio pôs em marcha os processos necessários à operacionalização do projeto-piloto, dentro dos prazos estabelecidos. A assinatura do contrato permitirá, agora, avançar com os próximos passos para que a implementação do sistema aconteça ainda no primeiro trimestre de 2020.

O sistema de incentivo visa premiar o consumidor pela devolução e garantir o encaminhamento das garrafas de bebidas em plástico não reutilizáveis para reciclagem e a produção de reciclado de elevada qualidade, compatível com os requisitos necessários para a incorporação na produção de novas garrafas de bebidas, promovendo a maximização da circularidade dos materiais recuperados.

Trata-se de um projeto importante para preparar a implementação do futuro sistema de depósito de embalagens de bebidas em plástico, vidro, metais ferrosos e alumínio, que deverá suceder ao sistema de incentivo a partir de 1 de janeiro de 2022.



FORMAÇÃO ANCIPA

FORMAÇÃO ANCIIPA

	Data	Local	Duração	Preço com IVA incluído	
				Associa- do	Não Associado
2 trimestre 2018					
Liderança e motivação de equipas	03/03	Lisboa	7 horas	70€	100€
Cálculo e Processamento Salarial	24/03	Lisboa	7 horas	60€	90€
Novas tendências do mercado alimentar	07/04	Lisboa	6 horas	60€	90€
Food defense e Food fraud	12/05	Lisboa	3,5 horas	50€	80€
Gestão do Risco – Como interpretar a norma ISO 31000	26/05	Lisboa	7 horas	70€	95€
Alergénios – Rotulagem e Gestão do Risco – 2ª Sessão	12/03	Lisboa	4 horas	45€	65€
Alterações à legislação laboral e segurança social – 2ª sessão	10/03	Lisboa	3 horas	40€	60€



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



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

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 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

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

Registador CAPTEMP SQL Nidus-C/XX

“ Registador industrial, para quem necessita mais do que um simples registador...”

Software certificado WELMEC 7.2
CapTemp SQL 4.0.0



PC Industrial
intel 128GB SSD
Windows 10
WEBSERVER



P 18
501.91/41



Ethernet



Nidus-C



INTERNET

< 1200 m >



Acesso Remoto

... até 32 sensores

Características - Registador CAPTEMP SQL Nidus-C/xx:

- Protocolo de comunicação industrial, RS485 MODBUS/Ethernet.
- Permite criar uma rede de sensores, numa distância de até 1200 metros, com um só cabo. Rede segura e sem manutenção.
- Suporta ligação até 32 sondas, com transmissor MODBUS RS485.
- Alertas por email, desde que haja ligação internet.
- Alertas via SMS, com aquisição de modem GSM (opcional).
- Criação de vários tipos de gráficos e listagens.
- Exportação dos dados em CSV e imagem.
- Geração automática de relatórios em PDF, com impressão direta para impressora ou envio por email.
- Servidor WEB para consulta dos dados remotamente.
- Base de dados robusta **PostgreSQL**.
- O software **CapTemp_SQL**, foi o primeiro a ser certificado e validado segundo o **GUIA WELMEC 7.2** para Sistemas do Tipo U, com extensões L, T e Classe de Risco D (**sistemas de registo baseado em computador**).
- Os dados armazenados no disco do computador, tem validade metrológica.
- Todos os equipamentos que compõem o sistema estão conformes à norma EN12830, EN13485 e EN13486.

Cumpe com os requisitos da portaria 1129/2009 e regulamento (CE) 37/2005.

Sistema NÃO WIRELESS - Ligação por cabo, garantindo a comunicação com os sensores sem falhas

- Aprovação de modelo **501.91.18.3.41**
- Diário da República, 2ª série - Nº 2 - 3 de janeiro de 2019

Ideal para integração com sistema de gestão da qualidade e HACCP (ISO 22000, BRC, IFS)

Sede: CapTemp, Lda

Rua Dr. José António Varela Pinto, Arz 1A
Zona Industrial da Formiga
3100-513 Pombal * Portugal
Tel. +351 236 244 422

geral@captemp.com

CapTemp USA, LLC

16 Route 111 Derry
New Hampshire 03038
+(1) 603 522 9914

CAPTEMP AUSTRALIA, PYY, LTD

UNIT 9/ 165 RUSSELL
AVENUE, DOLLS POINT 2219
+(61) 452 202 638