

RESUMO

16.^a REUNIÃO ANUAL PORTFIR

SISTEMAS ALIMENTARES, SOLO, COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E SAÚDE



Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Edição Híbrida | 17 & 18 outubro 2024

© Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, 2024.

Ficha técnica:

Título: 16.^a Reunião Anual PortFIR. Sistemas Alimentares, Solo, Composição de Alimentos e Saúde

Relatores: Roberto Brazão, Luísa Oliveira, Maria da Graça Dias

Editor: Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I. P. (INSA)

Coleção: Materiais de difusão da cultura científica e de formação

Lisboa, dezembro de 2024

16.^a REUNIÃO ANUAL PortFIR

SISTEMAS ALIMENTARES, SOLO, COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E SAÚDE

17 e 18 de outubro de 2024

Auditório do INSA, Lisboa & ZOOM + YouTube



Comissão Organizadora:

Roberto Brazão – Coordenação

Andreia Lopes, Elsa Vasco, Francisco Ravasco, Luísa Oliveira, Maria da Graça Dias,
Paulo Fernandes, Sidney Tomé

Departamento de Alimentação e Nutrição – Unidade de Observação e Vigilância
Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P.

Comissão Científica:

José Camolas (Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte)

Luísa Louro (Instituto Superior de Agronomia - Universidade de Lisboa)

Maria da Graça Dias (Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge)

Marta Laranjo (Universidade de Évora)

Ricardo Assunção (Egas Moniz School of Health and Science)

Entidades participantes:

ACSA | Alimento Cidades Sustentáveis Associação

Agrodrone

ANP|WWF | Associação Natureza Portugal | World Wide Fund for Nature

AI-Bio | Associação Agroecológica do Algarve

Aqualvor

Bel Portugal

CBIOS-ULusófona | Centro de Investigação em Biotecnologias e Tecnologias da Saúde - Universidade Lusófona

CeCAFA | Centro de Competências para a Agricultura Familiar e Agroecologia

CHULN | Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte

Câmara Municipal de Arruda dos Vinhos

Câmara Municipal de Torres Vedras

Câmara Municipal do Porto

DGAV | Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

DGS-PNPAS | Direção-Geral da Saúde - Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável

ENSP-NOVA | Escola Nacional de Saúde Pública - Universidade Nova de Lisboa

EM | Egas Moniz School of Health and Science

ESDIME | Agência para o Desenvolvimento Local no Alentejo Sudoeste

FCNAUP | Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

FCT-UNL | Faculdade de Ciências e Tecnologia - Universidade Nova de Lisboa

FMUP | Faculdade de Medicina - Universidade do Porto

FMV-ULisboa | Faculdade de Medicina Veterinária - Universidade de Lisboa

GPP | Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral

INIAV | Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

INSA | Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

IPB | Instituto Politécnico de Bragança

IPMA | Instituto Português do Mar e da Atmosfera

ISA-ULisboa | Instituto Superior de Agronomia - Universidade de Lisboa

ISPUP | Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

IST-ULisboa | Instituto Superior Técnico - Universidade de Lisboa

MEtrICS - UNL | Centro de Engenharia Mecânica e Sustentabilidade de Recursos - Universidade Nova de Lisboa

PorcusNatura

Jornal Público

Sociedade Agrícola do Freixo do Meio

Tamera Media

TERRA|ISA-ULisboa | Laboratório Associado TERRA|Instituto Superior de Agronomia - Universidade de Lisboa

UNISG | University of Gastronomic Sciences

UÉvora | Universidade de Évora

Patrocinadores:





Sumário

	Pág.
1. Introdução	1
2. Comunicações orais e Mesas redondas	3
3. Resumos e Posters submetidos	6
4. Inquérito de avaliação do grau de satisfação	11
5. Programa	22

Introdução

O Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P. (INSA), através do Departamento de Alimentação e Nutrição (DAN) / Unidade de Observação e Vigilância, realizou, nos passados dias **17 e 18 de outubro de 2024**, a **16.ª Reunião Anual [PortFIR](#)**, sobre o tema **“Sistemas Alimentares, Solo, Composição de Alimentos e Saúde”**. Esta iniciativa teve como principais objetivos:

- Apresentar e debater a realidade dos sistemas alimentares atuais e o seu impacto na saúde humana e planetária.
- Abordar estratégias, projetos e iniciativas que visem a transição para práticas de produção e de consumo sustentáveis, a alimentação saudável, a redução da pegada de carbono e o combate às alterações climáticas.
- Refletir sobre as necessidades de investigação e de produção de conhecimento científico que fundamente o impacto de diferentes formas de produção no solo, no clima, na composição dos alimentos e na saúde.
- Divulgar trabalhos de investigação na área da alimentação, nutrição e/ou segurança alimentar.

O evento contou com a colaboração de mais de 40 palestrantes, moderadores e membros do Júri PortFIR, de um total de 37 entidades distintas, bem como com o patrocínio das seguintes entidades: Associação Portuguesa de Nutrição; DOCAPESCA - Portos e Lotas, S.A.; EPAL - Grupo Águas de Portugal; Sociedade Ponto Verde; e SUCH - Serviço de Utilização Comum dos Hospitais.

A 16.^a Reunião Anual PortFIR decorreu no formato híbrido, presencialmente no Auditório do Instituto Ricardo Jorge, em Lisboa, e online, através da plataforma ZOOM e do canal de Youtube do INSA. Estiveram presentes nos dois dias do evento, presencialmente e online, 554 pessoas. Não foi possível contabilizar os participantes que acompanharam o evento através do Youtube, uma vez que o acesso ao canal não exige registo. No entanto, passado um mês e meio da sua realização, as gravações já contam com mais de 1300 visualizações.

O Júri PortFIR, composto por José Camolas (CHULN), Luísa Louro (ISA-ULisboa), Maria da Graça Dias (INSA), Marta Laranjo (UÉvora) e Ricardo Assunção (EM), selecionou os seguintes trabalhos para serem apresentados oralmente no evento:

- “Avaliação da composição fenólica e capacidade antioxidante da abóbora manteiga (*Cucurbita moschata* 'Butternut') e seus coprodutos”
- “Desenvolvimento de filmes ativos com extrato de *Cynara cardunculus* L.: Avaliação do potencial antioxidante com base em ensaios de migração”.

Todos os trabalhos aceites foram disponibilizados, nos formatos de Resumo e de Poster, numa [plataforma online](#), para consulta. A gravação do evento encontra-se, igualmente, disponível no [canal de Youtube do INSA](#), para visualização por todos os interessados.

Comunicações orais e Mesa redonda

A **Sessão de Abertura da 16.^a Reunião Anual PortFIR** foi presidida pelo Dr. Fernando de Almeida, Presidente do Conselho Diretivo do INSA, e contou com as intervenções do Engenheiro Roberto Brazão, Coordenador da Reunião Anual, e da Doutora Alexandra Bento, Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição, do INSA.

A **Conferência Inaugural** desta iniciativa, com o tema “**Sistemas Alimentares para Dietas Sustentáveis e Saúde Planetária: A necessidade de um pensamento transdisciplinar e multinível**”, foi proferida pelo **Professor Colin Sage**, editor do livro “A Research Agenda for Food Systems”. O Professor Colin Sage destacou a essencialidade de uma abordagem transdisciplinar que conecte sistemas alimentares, saúde planetária e bem-estar humano, sublinhando que uma mudança eficaz requer mais do que dados; são necessárias novas estruturas, envolvimento cívico e alinhamento de políticas a todos os níveis, incluindo municipal, nacional e da UE. Também apelou a uma liderança que priorize sistemas alimentares centrados nas pessoas em vez de modelos orientados pelo lucro.

As sessões principais incluíram um painel sobre produção alimentar regenerativa, explorando a viabilidade de alimentar a população enquanto se restauram os ecossistemas. As discussões sublinharam que a regeneração dos ecossistemas agrícolas é realizável e essencial, mas que, para alimentar toda população, as dietas atuais precisam de mudanças significativas. Diversas apresentações destacaram as ligações entre a qualidade do solo, as práticas agrícolas e a composição dos alimentos, enfatizando a necessidade de mais investigação. Uma mesa-redonda, com especialistas de autoridades nacionais, instituições públicas de investigação, universidades e a comunidade agrícola, discutiu a produção de conhecimento de forma colaborativa sobre

sustentabilidade e a relação entre saúde do solo e composição dos alimentos, resultando na proposta de criação de um grupo de trabalho, no âmbito do Programa PortFIR, para abordar essas questões.

O segundo dia iniciou-se com a exibição do premiado documentário “Water is Love: Ripples of Regeneration”, que enfatizou o papel crucial da restauração dos ciclos da água. As apresentações e discussões que se seguiram, lideradas por jornalistas e especialistas em gestão de recursos hídricos, reforçaram a importância de nos conectarmos com as bacias hidrográficas locais, para a segurança alimentar, a estabilidade climática e a disponibilidade de água.

Seguiu-se no programa, a apresentação do trabalho realizado ao longo do ano pelos Grupos de Trabalho PortFIR, as comunicações orais dos trabalhos científicos selecionados pelo Júri PortFIR e um painel sobre intervenções de saúde relacionadas com a alimentação. Neste painel, foram abordados os impactos económicos das políticas alimentares, indicadores precoces de risco para a saúde resultantes das alterações sociais, tendências de obesidade infantil e a influência dos fatores socioeconómicos nos hábitos alimentares. Os resultados mostraram que modificar o ambiente alimentar, favorecendo escolhas mais convenientes/saudáveis automaticamente (sem exigir um esforço deliberado por parte das pessoas) é uma das estratégias mais eficazes para melhorar a saúde pública.

O evento também reuniu, numa mesma mesa redonda, municípios e organizações da sociedade civil para apresentar iniciativas que promovem sistemas alimentares locais, literacia ecológica e saúde comunitária.

A **Sessão de Encerramento** contou com a presença da Doutora Maria João Gregório, Diretora do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, em representação da Senhora Diretora-Geral da Saúde, Doutora Rita Sá Machado, tendo realizado uma breve reflexão sobre a importância

dos sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis para a saúde pública, bem como apresentado algumas iniciativas que a Direção-Geral da Saúde tem implementado neste âmbito e efetuado, como é habitual, a entrega do prémio para o melhor poster apresentado. Foi eleito o trabalho intitulado “Indicadores de higiene e biocidas em superfícies do ambiente de preparação e distribuição de alimentos em unidades de restauração coletiva”, da autoria da equipa composta por Andreia Peixoto^{1,2,3}, João Rodrigues¹, Susana Santos¹, Margarida Saraiva¹, Cristina Belo Correia¹, Rita Batista¹, Carla Novais³, Patrícia Antunes^{2,3}. O certificado foi entregue à Engenheira Cristina Belo Correia, em representação da equipa vencedora.

[¹Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, ²Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, ³UCIBIO/i4HB/Laboratório Microbiologia, Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto].



Melhor poster da 16.ª Reunião Anual PortFIR e entrega do certificado.

Resumos e Posters submetidos

Foram submetidos 27 trabalhos científicos à 16.^a Reunião Anual PortFIR. O Júri PortFIR aceitou, para apresentação no formato de poster, 25 resumos submetidos e rejeitou 2. Conforme referido anteriormente, estes trabalhos encontram-se [disponíveis online](#) (Google Drive) para consulta.

Bioprodução de Prodigiosina por *Serratia marcescens*: fatores de produção e caracterização por FTIR e RAMAN

Ana Rita Ferraz, Ofélia Anjos, Cristina Pintado

“Almondalgas” - Uma oportunidade para o aporte de iodo

Ana Rodrigues, Mafalda Alexandra Silva, Gilberto Costa, Helena S. Costa, Tânia Gonçalves Albuquerque

Determinação de Citrinina no Arroz: Avaliação da Exposição da População Portuguesa

Luísa Maria Amado Girão

Avaliação da Composição Química e Atividade Antitumoral em Células de Cancro Colorretal de um Extrato de Bagaço de Azeitona

D.M. Ferreira, N. Andrade, C. Silva, M.A. Nunes, F. Martel, M.B. Oliveira, R.C. Alves

Valorização dos resíduos da vinificação para a obtenção de produtos alimentares com valor nutricional acrescido

Freitas,D, Dias,J., Lageiro,M., Coelho,ARF, Marques,AC, Ribeiro,C, Ribeiro,M., Amaral,O.

Acumulação de metais em batata cultivada em diferentes formulações de substratos contendo solos contaminados: segurança alimentar e risco para a saúde humana

Joaquim Cawina, Ana Coelho, Maria Simões, José Almeida, Diana Daccak, Inês Luís, Ana Marques, Cláudia Pessoa, Fernando Reboredo

Teores de sal e gordura saturada em alimentos prontos para consumo no mercado português em 2023

Paulo Fernandes, Carla Gaspar, Andreia Lopes, Roberto Brazão, M. Graça Dias

Análise bacteriana de queijos de vaca colonial do sul do Brasil: Em busca da qualidade e segurança alimentar

Davi Gabriel Gottardi, Júlia Sella Pavanatto e Wemerson de Castro Oliveira

Níveis de literacia em saúde em portadores e não portadores de doenças crónicas: uma análise transversal

Margarida Andrade, Tiago Camelier, Emília Borba Alves

Disrupção da Bioquímica do Selénio no Corpo Humano por Mercúrio na Dieta

A.O.S. Jorge, F. Chamorro, J. Echave, M. Beatriz P. P. Oliveira, M.A. Prieto

Desenvolvimento de Filmes Ativos com Extrato de *Cynara cardunculus* L.: Avaliação do Potencial Antioxidante com Base em Ensaios de Migração

C.H. Barbosa, M. A. Andrade, F. Vilarinho, A. Sanches Silva, A. L. Fernando

Folhas de Cardo: Avaliação Nutricional de um Recurso Natural Subvalorizado

C.H. Barbosa, M. A. Andrade, F. Vilarinho, A. L. Fernando, A. Sanches Silva

Perceção de Alimentação Saudável e Sustentável pelos estudantes universitários: estudo piloto

Elsa Lamy, Rita Martins, Cláudia Viegas

Sustentabilidade Corporativa na Indústria Alimentar: do produto ao consumidor

Ana Patrícia Sousa, Joana Calmeiro, M. Helena Gomes, Miguel A. Teixeira

Caracterização do perfil mineral da bebida de baobá de confeção artesanal

Ana Cláudia Nascimento, Kieza Santos, Susana Santiago, Manuela Lageiro, Maria Manuela Silva, Nuno Alvarenga, Mariana Santos

HealthyW8 – Um projeto europeu dedicado a desenvolver uma solução digital para prevenção de obesidade

Elsa Lamy, Maria Perez-Jimenez, Fernando Capela e Silva, Sofia Tavares, Nuno Batalha, Armando Raimundo

Potencialidade do Jenipapo em novos alimentos

Cândida Jesus; Ana Partidário; Isabel Ribeiro; Susana Santos; Maria Céu Costa; Manuela Lageiro

Caracterização nutricional e análise da atividade antioxidante de bagaços de uva
Gonçalo Mendes, Manuela Lageiro, M. Lídia Palma, Paula Pereira, Marisa Nicolai

Avaliação da segurança alimentar em insetos: Acumulação e eliminação de metais em larvas de mosca de soldado negra

P.Alvito, M.Prodana, A.Silva, A.Mostafaie; J.Pinto; P.Silva; I.Coelho, A.Rego; B.Brooks, S.Loureiro, D.Cardoso

Incorporação de Dreche na Produção de Bolachas: Otimização do Valor Nutricional e Sustentabilidade

Marisa Nicolai, Maria Lídia Palma, Ricardo Reis, Rúben Amaro, David Costa, Rita Rebolo, Jaime Fernandes, Elsa M. Gonçalves, Manuela Lageiro, Adília Charmier, Elisabete Mauricio, Patrícia Branco, Carla Palma, Joaquim Silva, Maria Cristiana Nunes, Pedro C.B. Fernandes, Paula Pereira

Indicadores de higiene e biocidas em superfícies do ambiente de preparação e distribuição de alimentos em unidades de restauração coletiva

Peixoto A, Rodrigues J, Santos S, Saraiva M, Belo Correia C, Batista R, Novais C, Antunes P

Avaliação microbiológica do cogumelo *Hericium erinaceus* durante o armazenamento em fresco

Mafalda Silva, Ana C. Ramos, Manuela Vida, Cláudia Correia, Fernando Lidon, Fernando Reboredo, Elsa M. Gonçalves

Avaliação da composição fenólica e capacidade antioxidante da abóbora manteiga (*Cucurbita moschata* 'Butternut') e seus coprodutos

Arlette Nempto, Mafalda Silva, F. Reboredo, Elsa M Gonçalves

Desenvolvimento e caracterização de gomas saudáveis de framboesas com diferentes formulações de gelificantes

Joana Correia, Mafalda Silva, Cristina Ramos, Elsa M. Gonçalves

As práticas da alimentação saudável, variada e sazonal no Ensino Superior: caso IPVC

Mariana Fernandes, Damiana Matos, Ana Sofia Rodrigues, Luís Ceia





Inquérito de Avaliação do Grau de Satisfação

A 16.ª Reunião Anual PortFIR decorreu, conforme já referido, em formato híbrido, presencialmente no Auditório do INSA, e online, através do ZOOM e do Canal de YouTube do INSA.

O questionário de avaliação do grau de satisfação foi dirigido aos 554 participantes que estiveram presentes na Reunião Anual, presencialmente e online através da plataforma ZOOM. Adicionalmente, foi também enviado a todas as restantes pessoas que se inscreveram no evento, de modo a podermos alcançar aqueles que assistiram através do canal de YouTube do INSA e cujo registo não é possível obter.

Responderam ao questionário de avaliação 407 pessoas. As três principais áreas de atividade profissional indicadas pelos respondentes foram: *“Clínica/Nutrição/Dietética”* (31,2%), *“Investigação/estudo”* (23,8%) e *“Outra”* (13,5%).

Considerando a totalidade de respondentes, 7,6% pertencem às Redes PortFIR, distribuídos da seguinte forma:

Rede Portuguesa Sobre Composição de Alimentos (RPCA) - 2,3%

Rede Portuguesa Sobre Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA) - 1,4%

Rede Portuguesa Sobre Contaminação Química de Alimentos (RPCQA) - 1,8%

Relativamente aos principais aspetos da **Organização da 16.ª Reunião Anual PortFIR**, os resultados da avaliação do grau de satisfação foram os seguintes:

Modo como teve conhecimento do evento: 78,4% - Muito satisfeitos; 20,9% - Satisfeitos; e 0,7% - Não aplicável;

Data do evento: 74,5% - Muito satisfeitos; 22,6% - Satisfeitos; 1,7% - Pouco satisfeitos; e 1,2% - Não aplicável

Acesso ao INSA: 56,8% - Muito satisfeitos; 15,2% - Satisfeitos; 0,2% - Pouco satisfeitos; e 27,8% - Não aplicável;

Acesso *online*: 80,3% - Muito satisfeitos; 10,8% - Satisfeitos; 0,5% - Pouco satisfeitos; e 8,4% - Não aplicável;

Condições da sala: 35,9% - Muito satisfeitos; 11,3% - Satisfeitos; e 52,8% - Não aplicável;

Transmissão do evento: 76,7% - Muito satisfeitos; 15,5% - Satisfeitos; 0,5% - Pouco satisfeitos; e 7,4% - Não aplicável;

Duração do evento: 75,4% - Muito satisfeitos; 22,4% - Satisfeitos; 1,0% - Pouco satisfeitos; e 1,2% - Não aplicável;

A apreciação global dos respondentes quanto à **Organização do evento** foi a seguinte:

Organização do evento: 77,1% - Muito satisfeitos; 22,9% - Satisfeitos;

No que se refere à avaliação ao **Conteúdo científico da 16.^a Reunião Anual PortFIR**, os principais resultados foram os seguintes:

Escolha do Tema: 69,5% - Muito satisfeitos; 30,2% - Satisfeitos; e 0,3% - Pouco satisfeitos;

Apresentações: 66,6% - Muito satisfeitos; 32,4% - Satisfeitos; e 1,0% - Pouco satisfeitos;

Debate/Discussões: 58,5% - Muito satisfeitos; 40,0% - Satisfeitos; e 1,5% - Pouco satisfeitos;

Oradores: 70,0% - Muito satisfeitos; 29,5% - Satisfeitos; e 0,5% - Pouco satisfeitos;

Moderadores: 68,3% - Muito satisfeitos; 31,2% - Satisfeitos; e 0,5% - Pouco satisfeitos;

Interesse nos assuntos abordados: 70,8% - Muito satisfeitos; 28,0% - Satisfeitos; e 1,2% - Pouco satisfeitos;

Mais-valia a nível profissional: 58,7% - Muito satisfeitos; 39,3% - Satisfeitos; e 2,0% - Pouco satisfeitos;

Resposta às dúvidas colocadas: 56,0% - Muito satisfeitos; 42,3% - Satisfeitos; e 1,7% - Pouco Satisfeitos;

Divulgação do PortFIR: 58,2% - Muito satisfeitos; 39,3% - Satisfeitos; e 2,5% - Pouco satisfeitos;

Conteúdo científico dos posters: 51,1% - Muito satisfeitos; 47,7% - Satisfeitos; e 1,2% - Pouco satisfeitos;

A apreciação global dos respondentes ao **Conteúdo científico da Reunião Anual** foi a seguinte:

Conteúdo científico do evento: 69,0% - Muito satisfeitos; 30,0% - Satisfeitos; e 1,0% - Pouco satisfeitos;

O grau de **satisfação global** dos respondentes **em relação à 16.^a Reunião Anual PortFIR** foi o seguinte:

Avaliação global da Reunião: 74,2% - Muito satisfeitos; 25,6% - Satisfeitos; e 0,2% Pouco satisfeitos;

No questionário foi, também, solicitado o envio de opiniões e sugestões sobre a **16.ª Reunião Anual PortFIR**, bem como sobre temas a abordar e melhorias a implementar em futuras edições do evento. Adicionalmente, foram pedidos contributos para a continuidade das atividades dos Grupos de Trabalho PortFIR. Seguem-se algumas das respostas recebidas:

- Principais opiniões relativas à **16.ª Reunião Anual PortFIR** e sugestões de melhoria:

- i) *"Surpreendem sempre! Sugiro duração de 20m e, mesmo assim, é pouco."*
- ii) *"Os temas têm sido muito atuais. Julgo que é premente falar sobre alimentação sustentável."*
- iii) *"Foi o primeiro evento a que assisti e gostei muito. Não tenho sugestões."*
- iv) *"Toda a organização foi fantástica."*
- v) *"O único pormenor a alertar para foi o incumprimento do horário previsto."*
- vi) *"Considero que o evento foi extremamente interessante e bem organizado, muitos parabéns à equipa do INSA. Assim, sugiro que numa próxima, sigam o mesmo procedimento de organização."*
- vii) *"Melhor divulgação | Mais eventos."*
- viii) *"Fiquei dececionada com a imprecisão do português e dos dados apresentados em alguns dos posters."*
- ix) *"Foi muito importante terem dado a oportunidade de assistir online - em particular, para quem está longe de Lisboa - e também o facto de ser gratuito, pois não desmobiliza à partida, algumas pessoas. Constituiu um verdadeiro serviço público, com elevado valor técnico-científico."*
- x) *"O evento encontra-se muito bem organizado, no entanto por vezes seria necessário um pouco mais de tempo para algumas apresentações."*
- xi) *"Acho que a duração apresentada é boa mas fica muito por dizer."*
- xii) *"A organização do evento em regime online correu muito bem."*
- xiii) *"Penso que com a possibilidade de ser presencial e on-line em simultâneo, este evento está bem organizado."*
- xiv) *"Os temas foram bastante pertinentes e muito atuais. Significa, portanto, que a minha satisfação é muito positiva, não havendo nada a retirar nem a acrescentar."*

- xv) *"A organização era muito bem, nada tem ser melhorado. Considerando os temas, para mim um pouco mais química seria bom (aditivos alimentares, toxinas etc.). Duração das apresentações era bem, não longa demais."*
- xvi) *"Tentar cumprir um pouco mais os horários, apesar de terem a vantagem de se poder ver online estive de modo presencial e um dia tive de sair quando ainda estavam a ocorrer apresentações o que não gosto muito."*
- xvii) *"Ótima organização, abrangência de assuntos e excelente cumprimento dos tempos que são os ideais."*
- xviii) *"Os oradores não científicos/não acadêmicos, trazendo informação/pontos de vista com interesse, devem ser melhor contrabalançados/contraditados no pós-intervenção, para que um certo "ativismo ideológico" de mensagem-base possa ser melhor enquadrado numa justa proporção de tempo com uma visão 360º de oradores acadêmicos."*
- xix) *"Aumentar a participação dos intervenientes políticos nestes eventos. Promover a comunicação dos exemplos de ações que criam condições de vida mais saudáveis e sustentáveis. O conhecimento destes bons exemplos, por parte das várias Instituições públicas, Poder local, Associações, Ordens etc. poderá incentivar o surgimento de mais iniciativas com aquele propósito, em cada região do país."*
- xx) *"Para melhorar seria importante considerar alguns ajustes, como: Tradução: Faltou um tradutor, o que dificultou a compreensão de partes do conteúdo para aqueles que não dominam a língua usada nas apresentações. Duração: O evento ocupou dois períodos seguidos, o que pode ser cansativo e reduzir o engajamento do público. Uma duração ideal poderia ser reduzir para um período por dia e estender o evento ao longo de uma semana. Distribuição e Temas: Dividir as apresentações em blocos temáticos distribuídos ao longo de dias diferentes permitiria um foco maior em cada tema."*
- xxi) *"Penso que a abordagem da alimentação seguiu uma determinada linha sem que houvesse possibilidade de existir contraditório. Por exemplo, falou-se de alimentação sustentável, saudável, etc numa perspectiva muito académica e urbana, sem que houvesse a visão dos agricultores que, em primeira linha, são os produtores de alimentos"*
- xxii) *"Na organização do evento deve ser, como sugestão, incluída as ordem profissionais (OE e OET) uma vez que os colégios de engenharia alimentar poderiam dar um contributo especial no aumento da literacia nacional quanto à segurança e qualidade dos alimentos."*

- Propostas de temas para as próximas edições da Reunião Anual PortFIR:

- i) *"Abordar mais temas sobre a tabela de composição dos alimentos."*
- ii) *"Alimentos transgênicos, e a saúde alimentar."*
- iii) *"O papel do sector produtivo na promoção da saúde através da alimentação."*
- iv) *"Rotulagem alimentar, rastreabilidade, combate ao desperdício alimentar e qualidade dos alimentos."*
- v) *"Sessões paralelas para públicos diferentes. 2 - Refeições escolares - diversidade/quantidade/qualidade. 3 - Escola multicultural/alimentação "multicultural" - tendências por dietas alimentares versus fundamentalismos/saúde alimentar."*
- vi) *"Apenas falar mais sobre valor da análises sensoriais na valorização dos alimentos."*
- vii) *"O meu interesse é focado na alimentação, principalmente direccionada para o pescado, focada na saúde e bem-estar do consumidor. Qualidade, Segurança e Sustentabilidade alimentar, incluindo temas como Avaliação do Rico vs Benefício associado ao consumo de pescado."*
- viii) *"Abordar a temática da segurança alimentar e alergénicos em futuras apresentações."*
- ix) *"Tema(s) de interesse: Aditivos e rotulagem alimentar."*
- x) *"Alimentação e Sustentabilidade, Vegetarianismo, Dieta Mediterrânica."*
- xi) *"Um tema pertinente é o Blockchain e rastreabilidade de alimentos, nomeadamente a garantia da origem e qualidade dos alimentos, e o combate à fraude alimentar."*
- xii) *"Qualquer tema que diga respeito à segurança dos géneros alimentícios é do meu interesse."*
- xiii) *"Temas de interesse: Microbioma; Plantas medicinais na saúde; Micoterapia; Os prós e contras dos diferentes regimes alimentares e a saúde."*
- xiv) *"Temas relacionados com sustentabilidade ambiental; temas relacionados com nutrição alimentar com base em análises nutricionais recentes nos diversos grupos de alimentos."*

- xv) *“Nutrição personalizada.”*
- xvi) *“Considerando os temas, para mim um pouco mais química seria bom (aditivos alimentares, toxinas etc).”*
- xvii) *“Ecologia; Agroecologia.”*
- xviii) *“Incluir uma abordagem da Alimentação Animal como um dos pilares da Segurança Alimentar.”*
- xix) *“Tabela de composição de alimentos e PortFIR.”*
- xx) *“Tema de interesse: Desenvolvimento de novos produtos, composição de alimentos, novas tecnologias.”*
- xxi) *“Rastreabilidade dos alimentos, captações e qualidade das refeições escolares, máquinas de vending e bares das escolas.”*
- xxii) *“Gostaria que a reunião contemplasse 1 dia dedicado á Nutrição Clínica.”*
- xxiii) *“Temas de interesse: Segurança alimentar (contaminação química e microbiológica dos alimentos); Proteção do capital natural; Agricultura regenerativa; Alimentação saudável e sustentável; Organização associativa; modos de organizar comunidades em torno da proteção do meio ambiente e do interesse comum.”*
- xxiv) *“Agricultura do futuro e dirigidas ao consumidor.”*
- xxv) *“Águas de consumo humano.”*
- xxvi) *“Constituição de alimentos e inovação.”*
- xxvii) *“Julgo que numa próxima edição, a inclusão de temas mais ligados à sustentabilidade (LCA) e bioeconomia circular poderiam ser interessantes.”*
- xxviii) *“Questões da Nutrição, mudança de comportamentos saudáveis e sensibilizar a comunidade para a mudança na escolha dos alimentos, importância das recomendações dietéticas em detrimento da suplementação e dando conhecimento sobre o problema dos consumos excessivos em proteína animal assim como dos produtos transformados.”*
- xxix) *“Microbiologia dos alimentos, tanto os benefícios como os perigos seria um bom tema. Considero que melhorar a transmissão de informação ao consumidor e tornar a comunicação mais eficaz através da rotulagem é um tema sempre em aberto e atual. considero que microbiologia dos alimentos, tanto os benefícios como os perigos seria um bom tema.*
- xxx) *“Inovação alimentar e Inteligência artificial na constituição de alimentos.”*

- Sugestões para a continuidade dos trabalhos do PortFIR e/ou ações benéficas a serem implementadas:

- i) *"Convidar sempre produtores/transformadores de alimentos e decisores políticos."*
- ii) *"Mais material didático para utentes dos CSP."*
- iii) *"Continuar com este tipo de eventos e divulgar sempre que surge novos conhecimentos."*
- iv) *"No âmbito da intervenção pedagógica (ensino). Divulgação às escolas básicas e secundárias. Abrir concurso/candidaturas a apresentação de trabalhos escolares em temáticas a definir (por exemplo, pão, água, leite, fruta, hortas em vaso/jardim...) adequados a cada ciclo de estudos (1.º, 2.º e 3.º CEB e Ensino secundário). Prever acreditação do evento para efeitos de formação contínua de professores."*
- v) *"Era muito importante que reativassem grupos como RPCQA e GTCEA."*
- vi) *"Ações benéficas: divulgação mais abrangente dos trabalhos desenvolvidos na rede. A própria página electrónica do INSA é muitíssimo escassa na informação sobre o PortFIR."*
- vii) *"Melhorar a divulgação para o exterior."*
- viii) *"Foram apresentados vários grupos de trabalho a desenvolver temáticas e estudos muito interessantes. Seria importante divulgar, através de eventos semelhantes, resultados desses trabalhos."*
- ix) *"Continuarem a fazer a ponte entre entidades e focos de investigação e ação que normalmente não se cruzam."*
- x) *"Maior divulgação e formação sobre a utilização da plataforma."*
- xi) *"Para uma melhor compreensão dos trabalhos em curso, seria importante atualizar o site e organizar reuniões temáticas para apresentação e discussão das estratégias das redes, bem como para o planeamento das atividades programadas."*
- xii) *"Trabalhos sobre qual o verdadeiro impacto destes conhecimentos no consumidor final."*
- xiii) *"Ações mais perto dos consumidores. Atualmente redes sociais tem forte impacto."*

- xiv) *“O desafio de estudo científico lançado em pleno evento, e agarrado por vários intervenientes institucionais, merece ser feito e apresentado em eventos futuros.”*
- xv) *“Algumas sugestões para ações benéficas a serem implementadas incluem: Aprimoramento de Parcerias; Acessibilidade e Atualização de Dados (tornar os dados mais acessíveis ao público em geral); Promoção de Capacitação; Iniciativas Educativas: Implementar iniciativas que promovam a educação nutricional da população em geral, utilizando os dados fornecidos pelo PortFIR; Desenvolvimento de Ferramentas de Análise.”*
- xvi) *“Mantenham este tipo de iniciativa Online para abranger mais pessoas.”*
- xvii) *“Integrar estudantes que ainda não tenham terminado a sua formação, ao longo das sessões.”*
- xviii) *“Formação específica para distribuição de refeições escolares e respetivas ementas sazonais.”*
- xix) *“Gostaria de ver trabalhado melhor as rotulagens alimentares em especial as validades.”*
- xx) *“Manter os profissionais informados sobre as últimas legislações, garantindo conformidade.”*





16.ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

SISTEMAS ALIMENTARES, SOLO, COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E SAÚDE

17 e 18 de outubro de 2024

Auditório do INSA & ZOOM + YouTube

Programa - Dia 17 de outubro

09h00	Receção e registo dos participantes
09h15	Sessão de abertura
	Fernando de Almeida Presidente do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA) Alexandra Bento Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição (INSA)
	Conferência Inaugural
	“Sistemas Alimentares para Dietas Sustentáveis e Saúde Planetária: A necessidade de um pensamento transdisciplinar e multinível”
	Colin Sage Professor _Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto / Universidade de Ciências Gastronómicas, Itália
	Debate
	Sessão da Manhã
	Moderadora: Francisca Feiteira _Alimentar Cidades Sustentáveis Associação (ACSA)
10h30	A economia da transformação do sistema alimentar - Apresentação do Relatório da Food System Economics Commission _Francisca Feiteira _ACSA
10h45	<i>Coffee-break</i>
	É possível alimentar a população e ao mesmo tempo regenerar o ecossistema?
11h05	Sustentabilidade na agricultura: Enfrentar Desafios e Explorar Oportunidades _Susana Gaspar (GPP)
11h20	Pecuária extensiva, uma ferramenta na gestão e regeneração do ecossistema _Francisco Alves (PorcusNatura)
11h35	A área protegida privada do Montado do Freixo do Meio _Alfredo Sendim (Sociedade Agrícola do Freixo do Meio)
11h50	Agricultura Sustentável: mito ou realidade? _Eduardo Vasconcelos (Bel Portugal)
12h05	Aqualvor - inovação na produção de dourada e robalo em esteiro, de forma sustentável _António Vieira (Aqualvor)
12h20	Debate
12h45	Almoço _Degustação de peixe, promovido por: Docapesca Portos e Lotas S.A. & SUCH - Serviço de Utilização Comum dos Hospitais
	Sessão da Tarde
	Moderadora: Helena Real (Associação Portuguesa de Nutrição)
	Qual a relação entre a qualidade do solo, práticas agrícolas e composição dos alimentos?
14h00	Influência da origem, sistema de produção, genética na composição nutricional dos produtos de origem animal _Mário Quaresma (FMV-ULisboa)
14h15	Valorização das variedades antigas de cereal pelo projeto CERTRA_ Professor Luís Dias (IPB)
14h30	A produção convencional de alimentos para o mercado e a relação com a baixa densidade nutricional _Pedro Santos (Agrodrone)
14h45	Debate
15h00	Como produzir conhecimento sobre sustentabilidade e regeneração de forma colaborativa?
	Mesa-redonda: Luísa Oliveira (INSA); Susana Pombo (DGAV), Patrícia Inácio (INIAV), Sónia Pedro (IPMA), Inês Pereira (CeCAFA), Paulo Branco (ISA-ULisboa), Tiago Domingos (IST-ULisboa)
16h30	Encerramento

16.ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

SISTEMAS ALIMENTARES, SOLO, COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E SAÚDE

17 e 18 de outubro de 2024

Auditório do INSA & ZOOM + YouTube

Programa - Dia 18 de outubro

08h45 **Receção e registo dos participantes**

Sessão da Manhã

Moderadora: Alexandra Prado Coelho (Jornal Público)

E a água?

09h00 Projeção do filme "Water is love: Ripples of Regeneration" _Isabel Rosa (Realizadora)

10h10 Gestão da Água em Portugal: o papel das soluções baseadas na natureza _Maria João Costa (ANP|WWF)

10h25 Sem água não há alimentos _Alexandra Prado Coelho (Jornal Público) & Vera Moutinho (Jornalista freelancer, ex-Público)

10h40 **Conversa: Ciclo da água, quebra, regeneração e utilização de recursos**

Isabel Rosa (Realizadora), Alexandra Prado Coelho (Jornal Público), Vera Moutinho (Jornalista freelancer, ex-Jornal Público), Maria João Costa (ANP|WWF)

11h25 **Coffee-break**

Programa PortFIR & Comunicações orais dos trabalhos selecionados pelo Júri PortFIR

Moderador: Maria da Graça Dias (Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge)

11h45 Apresentação de resultados - Grupo de Trabalho Para Apoio à Atualização da Tabela da Composição de Alimentos (GTTC) _Emília Aves (CBIOS-ULusófona)

11h55 Apresentação da proposta de criação do Grupo de Trabalho Aditivos e Aromas Alimentares (GTAAA), _Elsa Vasco (INSA)

12h05 Avaliação da composição fenólica e capacidade antioxidante da abóbora manteiga (*Cucurbita moschata* 'Butternut') e seus coprodutos _Arlette Nemputo (FCT-UNL) _(Trabalho selecionado pelo Júri PortFIR)

12h15 Desenvolvimento de filmes ativos com extrato de *Cynara cardunculus* L.: Avaliação do potencial antioxidante com base em ensaios de migração _Cássia Barbosa (INSA / METRICS-UNL) _(Trabalho selecionado pelo Júri PortFIR)

12h25 **Debate**

12h45 **Almoço** _Degustação de peixe, promovido por: Docapesca Portos e Lotas S.A. & SUCH - Serviço de Utilização Comum dos Hospitais

Sessão da Tarde

Moderadora: Alexandra Bento (Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge)

Que intervenções a nível alimentar têm impacto direto ou indireto na saúde?

14h00 Políticas de alimentação: uma perspetiva económica _Julian Perelman (ENSP-NOVA)

14h15 Alterações das sociedades modernas - que perigos precoces para a saúde? _José Furtado (INSA)

14h30 Excesso de peso infantil, hábitos alimentares e fatores socioeconómicos: onde estamos e para onde vamos? _Inês Figueira (ISPUP)

14h45 **Debate**

15h00 **Circuitos alimentares, literacia alimentar e ecológica, saúde**

Mesa-redonda: Carla Munhoz (CM Arruda dos Vinhos), Catarina Araújo (CM Porto), Cecília Delgado (ACSA - Alimentar Cidades Sustentáveis Associação), Inês Morais (CM Torres Vedras), Ângela Rosa (AI-Bio), Marta Cortegano (ESDIME - Projeto TerraAlimenta),

16h00 Declaração final & recomendações _Colin Sage (FCNAUP & Universidade de Ciências Gastronómicas, Itália)

16h15 **Sessão de Encerramento** | Maria João Gregório _Diretora do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável
Entrega do prémio ao melhor poster

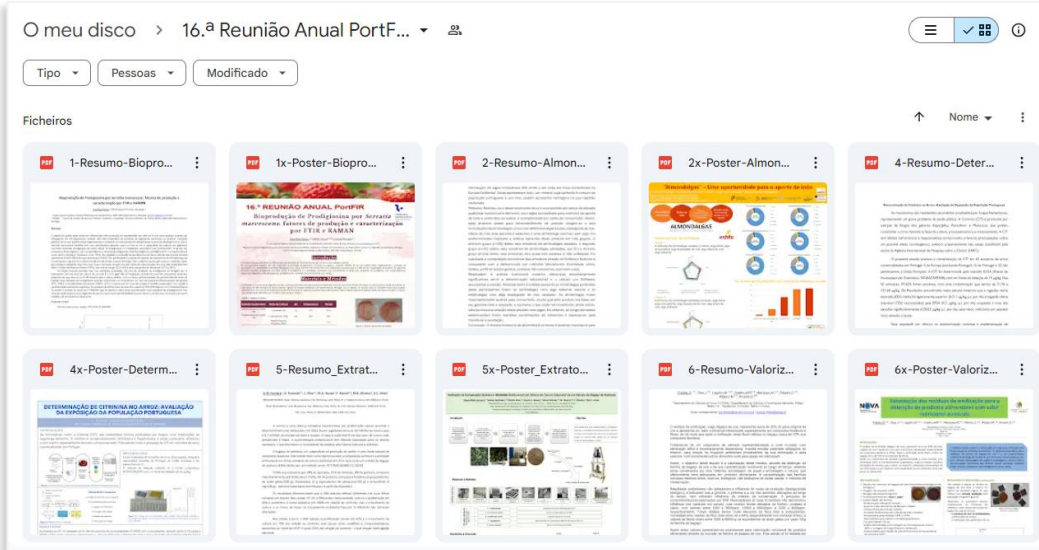
16.^a REUNIÃO ANUAL PortFIR


SISTEMAS ALIMENTARES, SOLO, COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E SAÚDE

17 e 18 de outubro de 2024

Auditório do INSA & ZOOM + YouTube


Consulte os Resumos e Posters Submetidos à
16.^a Reunião Anual PortFIR:



O meu disco > 16.^a Reunião Anual PortF... > 

Tipo ▾ Pessoas ▾ Modificado ▾

Ficheiros

↑ Nome ▾ 

- 1-Resumo-Biopro...
- 1x-Poster-Biopro...
- 2-Resumo-Almon...
- 2x-Poster-Almon...
- 4-Resumo-Deter...
- 4x-Poster-Deter...
- 5-Resumo_Extra...
- 5x-Poster_Extra...
- 6-Resumo-Valoriz...
- 6x-Poster-Valoriz...

https://drive.google.com/drive/folders/1k3g762rty-kpPLECF4I_fe1faG_L1QQu?usp=sharing