



# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

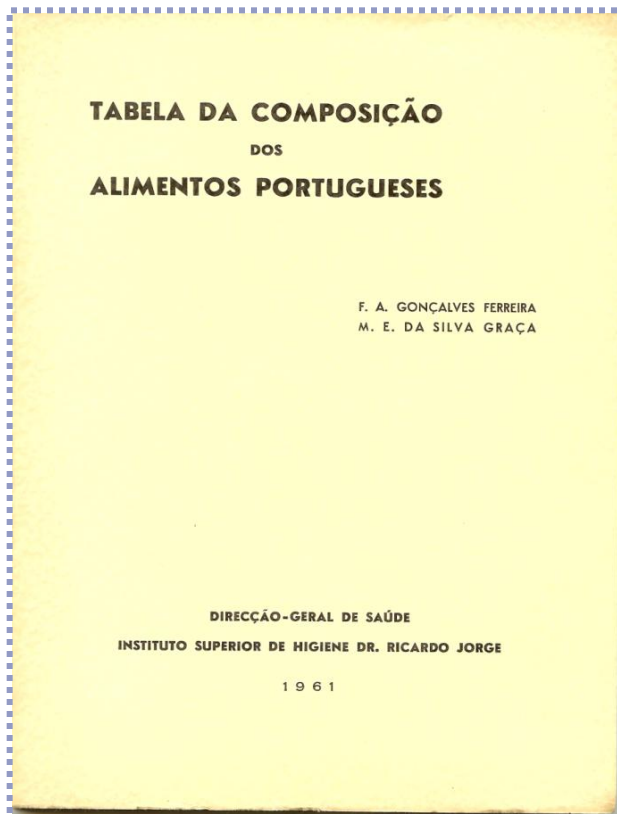
## (PortFIR - RPCA)

***Luísa Oliveira, Silvia Viegas, Claudia Machado***

**Departamento de Alimentação e Nutrição  
Unidade de Observação e Vigilância**



# TABELAS DA COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS



**1961**

Todas as tabelas nacionais de composição de alimentos foram publicadas pelo INSA.



**2006**

# <http://www.insa.pt>

Departamentos **2010**

- Áreas de Trabalho
- Investigação e Desenvolvimento
- Laboratório de Referência
- Observação de Saúde
- Análises Laboratoriais
- Formação
- Difusão da Cultura Científica
- Apoio Técnico
- Biblioteca
- Museu da Saúde
- Comunicação

Subscrição NEWSLETTER:



## Notícias

### Semana Aberta do INSA

No âmbito da Difusão da Cultura Científica, o INSA promove mais uma Semana Aberta - de 28 de Março a 1 de Abril, em 2011 sob o lema "Era uma vez...." em Lisboa, Águas de Moura e Porto. »



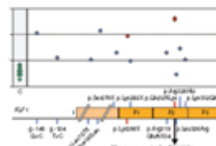
### Dia Mundial da Saúde

A OMS irá apelar aos governos e partes interessadas a implementar políticas e práticas necessárias para prevenir e combater o surgimento de microorganismos altamente resistentes. »



### Artigo da revista "Nature Genetics"

Inovador método de registo e análise da variação genética em doenças da hemoglobina publicado, na revista científica Nature Genetics, por consórcio internacional com a participação do INSA. »



### Formação 2011

Anualmente o INSA organiza um Plano de Formação que visa contribuir para a promoção e melhoria das competências em Saúde Pública de profissionais e estudantes de diversas áreas de actuação. »



### Alunos da Universidade de Aveiro no INSA

Alunos do mestrado em Biomedicina Molecular da Escola de Saúde da Universidade de Aveiro vivenciam no INSA, IP a dinâmica de funcionamento de um laboratório de referência na área da saúde. »

## Agenda

Março 2011						
s	t	q	q	s	s	d
28	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

- 01 Abr 2011 [Formação REVIVE-Mosquitos \(2ª edição\)](#)
- 05 Abr 2011 [Um dia com o Programa Nacional do Diagnóstico Precoce \(3ª edição\)](#)
- 08 Abr 2011 [Formação REVIVE-Carraças](#)

## Destaques

[Alimentos online](#)  
 Tabela da Composição de Alimentos disponível para pesquisa gratuita.



[Formação 2011](#)





## Departamentos

### Alimentação e Nutrição

Áreas de Trabalho

Publicações

Unidades

Investigação & Desenvolvimento

Laboratório de Referência

Observação de Saúde

Prestação de Serviços

Formação

Organização

Promissão da Cultura Científica

### Aplicações Online

Doenças Infecciosas

Epidemiologia

Genética

Promoção da Saúde e Doenças Crónicas

Saúde Ambiental

## TABELA DA COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS



A Tabela da Composição dos Alimentos (TCA) é um documento de referência nacional para a composição dos alimentos consumidos em Portugal, que reúne informação sobre o teor de componentes/nutrientes (Energia, Macroconstituintes, Ácidos Gordos, Colesterol, Vitaminas e Minerais) em 962 alimentos cozinhados e processados).

A consulta online da TCA está agora disponível através de pesquisa por [Palavra-Chave](#), [Grupo de alimentos](#), [Componentes](#) ou a partir de uma [lista alfabética](#).

A publicação encontra-se, também, disponível para aquisição em livro e em CD, através da [Biblioteca do INSA](#).

[Sobre a Tabela da Composição dos Alimentos](#)

- 1 - [Dados Apresentados](#)
- 2 - [Rede Nacional](#)
- 3 - [Rede Europeia](#)

**Nota:** A decisão final dos valores publicados resultou da avaliação feita pelos compiladores e, da sua interpretação dos dados disponíveis. Não há garantia de que um alimento em particular tenha exactamente a mesma composição daquele constante nesta Tabela particularmente devido à natural variabilidade dos alimentos e ao uso de valores médios.

### Tabela da Composição de Alimentos (TCA)

[Pesquisa Online](#)

[Questionário de Satisfação](#)

[Sobre a Tabela dos Alimentos](#)

[PortFIR](#)



## DETALHE ALIMENTO

Language Selection : [English](#)

### Resumo do Alimento

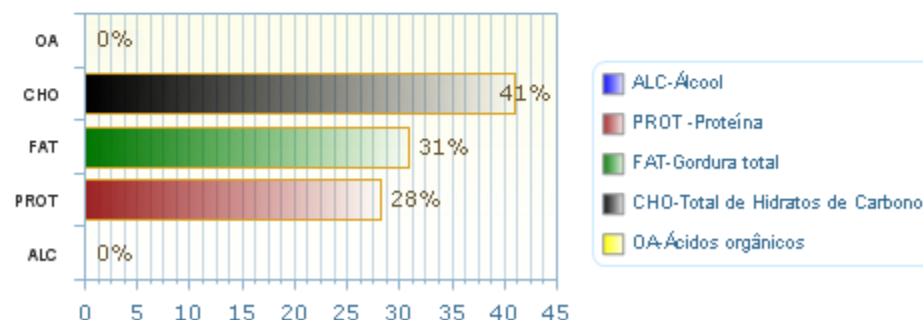
**Nome:** Leite Vaca UHT meio gordo  
**Grupo:** Leites e Produtos Lácteos  
**SubGrupo:** Leite  
**Parte Edível:** 100 %  
**Porção Unitária Recomendada:** 258 g  
**Referência Porção Unitária Recomendada:**  
**Porção Unitária Habitual:** -  
**Referência Porção Unitária Habitual:** -  
**Código:** IS025

### Tabela da Composição de Alimentos (TCA)

#### Pesquisa Online

[Por Palavra Chave](#)[Lista Alfabética](#)[Por Grupo](#)[Por Componentes](#)[Questionário de Satisfação](#)[Sobre a Tabela dos Alimentos](#)[PortFIR](#)

### Distribuição Energética (%)



### Energia

[Componentes](#) | [por 100 g\\*](#) | [por porção recomendada](#) | [por porção habitual](#) | [Fonte](#)

## Departamentos

### Alimentação e Nutrição

[Áreas de Trabalho](#)[Publicações](#)[Unidades](#)[Investigação & Desenvolvimento](#)[Laboratório de Referência](#)[Observação de Saúde](#)[Prestação de Serviços](#)[Formação](#)[Organização](#)[Difusão da Cultura Científica](#)

### Aplicações Online

[Doenças Infecciosas](#)[Epidemiologia](#)[Genética](#)[Promoção da Saúde e Doenças Crónicas](#)[Saúde Ambiental](#)

# O que é a TCA?

Valores por 100 g de parte edível

LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS

Alimentos 962

Grupo 1

Código	Alimento	Macroconstituintes										Ácidos Gordos					Vitaminas										Minerais																		
		Energia (kcal)	Energia (kJ)	Água (g)	Proteína (g)	Fibridura total (g)	Total HC disponíveis (g)	Total HC expresso em monossacáridos (g)	Mono + dissacáridos (g)	Ácidos orgânicos (g)	Alcool (g)	Amido (g)	Oligossacáridos (g)	Fibra alimentar (g)	Saturados (g)	Monosaturados (g)	Polinsaturados (g)	Trans (g)	Ácido linoleico (g)	Colésterol (mg)	A total (equivalentes retinol) (µg)	Caroteno (µg)	D (µg)	α-Tocoferol (mg)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Equivalentes de niacina (mg)	Niacina (mg)	Triptofano/60 (mg)	B6 (mg)	B12 (µg)	C (mg)	Folatos (µg)	Cinza (g)	Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	P (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)				
IS019	Cabra cru	69	290	86,9	3,8	4,0	4,6	4,8	4,1	0	0	0	0	1,6	1,1	0,1	0,1	0,1	11	53	0	0,05	0,030	0,050	0,10	1,0	0,30	0,70	0,040	0,080	3,0	1,0	0,85	40	181	153	120	20	0,2	0,3					
IS020	Ovelha cru	93	388	86,9	5,1	6,2	4,2	4,4	4,2	0	0	0	0	3,3	1,5	0,2	0,3	0,2	55	50	0	0,17	0,11	0,060	0,15	1,1	0,20	0,90	0,074	0,15	5,0	5,0	0,93	37	116	190	140	15	0,2	0,7					
	<b>Vaca</b>																																												
	<b>Esterilizado</b>																																												
IS021	gordo	61	256	88,3	3,0	3,5	4,5	4,7	4,5	0	0	0	0	2,0	0,8	0,1	0,1	0,1	13	53	21	0,05	0,090	0,040	0,14	1,6	0,90	0,70	0,038	0,10	0	0,05	0,72	43	153	120	81	10	0,1	0,4					
IS026	magro	32	134	91,3	3,2	0,1	4,7	4,9	4,7	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0	1	1,2	7,0	0	0	0,020	0,050	0,90	0,10	0,80	0,040	0,10	0	0,05	0,72	41	172	120	100	10	0,2	0,8					
IS024	meio gordo	45	187	89,9	3,2	1,5	4,7	4,9	4,7	0	0	0	0	0,8	0,3	0,0	0,1	0,0	8	17	8,0	0,05	0,030	0,020	0,11	1,0	0,20	0,80	0,040	0,10	0	0,05	0,72	41	162	120	92	10	0,2	0,5					
IS028	achocolatado meio gordo	62	260	85,0	3,3	1,1	9,9	10,4	9,9	0	0	0	0	0,6	0,3	0,0	0,0	0,0	1	12	5,0	0,05	0,070	0,010	0,16	1,9	1,1	0,80	0,030	0,080	0	5,0	0,72	55	174	106	92	14	0,3	1,0					
	<b>Pasteurizado</b>																																												
IS022	gordo	62	259	88,0	3,0	3,5	4,7	4,9	4,7	0	0	0	0	2,0	0,8	0,1	0,1	0,1	13	56	21	0,05	0,090	0,040	0,14	1,6	0,90	0,70	0,038	0,10	0	0,05	0,72	43	154	114	88	11	0,1	0,4					
IS030	gordo especial	62	258	88,1	3,1	3,4	4,8	5,0	4,8	0	0	0	0	0,9	0,3	0,0	0,0	0,0	13	38	140	0,05	0,090	0,040	0,16	1,6	0,90	0,70	0,038	0,10	0	0,05	0,72	37	154	113	91	10	0,2	0,5					
	<b>UHT</b>																																												
IS023	gordo	62	259	88,1	3,0	3,5	4,7	4,9	4,7	0	0	0	0	2,0	0,8	0,1	0,1	0,1	13	59	29	0,05	0,070	0,040	0,14	0,90	0,20	0,70	0,039	0,18	0	1,0	0,75	43	160	109	77	9,0	0,1	0,4					
IS027	magro	34	144	90,5	3,4	0,2	4,9	5,1	4,9	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0	1	0	0	0	0,050	0,18	0,80	0,10	0,70	0,050	0,11	0	1,0	0,77	41	162	114	82	10	0,1	0,4						
IS025	meio gordo	47	196	89,1	3,3	1,6	4,9	5,1	4,9	0	0	0	0	0,9	0,4	0,0	0,1	0,0	8	22	12	0,05	0,030	0,040	0,18	0,90	0,20	0,70	0,050	0,12	0	1,0	0,76	40	163	112	81	9,0	0,1	0,5					
IS029	aromatizado meio gordo	59	248	86,6	3,0	1,8	7,9	8,3	7,9	0	0	0	0	1,0	0,4	0,1	0,1	0,1	8	31	15	0,05	0,030	0,030	0,16	0,90	0,20	0,70	0,050	0,19	0	2,0	0,72	42	149	109	86	9,0	0,4	0,5					
IS034	Condensado	334	1398	25,0	7,8	9,0	56,4	59,2	56,4	0	0	0	0	5,4	2,0	0,3	0,3	0,2	34	161	74	0,05	0,20	0,050	0,40	3,0	1,2	1,8	0,070	0,50	0	14	1,80	137	390	336	234	30	0,4	1,2					
	<b>Em pó</b>																																												
IS031	gordo	493	2061	2,6	26,8	25,9	38,7	40,6	38,7	0	0	0	0	14,5	5,9	0,7	0,5	0,7	69	296	158	0,24	0,61	0,22	1,2	7,6	1,3	6,3	0,48	2,0	8,0	46	6,00	345	1219	918	751	105	0,6	3,2					
IS033	magro	356	1489	3,4	35,1	0,9	52,7	55,3	52,7	0	0	0	0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	23	0	0	0	0,010	0,32	1,8	10	2,1	8,2	0,58	3,0	9,0	50	8,05	524	1690	1272	1028	138	0,6	4,1					
IS032	meio gordo	424	1774	3,2	30,7	13,5	45,6	47,9	45,6	0	0	0	0	7,6	3,1	0,4	0,5	0,4	41	212	113	0,12	0,30	0,26	1,7	9,2	2,0	7,2	0,51	2,5	6,0	43	7,05	441	1463	1149	881	118	0,4	3,7					
IS035	Evaporado	135	566	74,0	6,6	7,8	9,8	10,3	9,8	0	0	0	0	4,4	1,8	0,2	0,5	0,2	28	129	106	0,05	0,14	0,060	0,31	2,2	0,60	1,6	0,060	0,080	0	9,0	1,80	144	317	259	230	22	0,1	0,8					
IS038	Leite humano	66	275	87,5	1,4	3,4	7,5	7,9	7,5	0	0	0	0	1,5	1,3	0,4	0	0,3	16	68	24	0,05	0,35	0,080	0,030	0,70	0,20	0,50	0,010	0,010	4,0	6,0	0,20	19	69	32	19	4,0	0,1	0,1					
IS036	colostro	59	247	87,9	2,3	2,8	6,3	6,6	6,3	0	0	0	0	1,2	1,2	0,3	0	0,2	31	184	135	0	1,3	0	0,030	0,85	0,050	0,80	0	0,10	2,0	7,0	0,40	59	83	26	17	4,0	0,1	0,2					
IS037	transição	66	274	86,9	1,6	3,7	6,6	6,9	6,6	0	0	0	0	1,5	1,5	0,5	0	0,3	24	117	32	0	0,53	0,020	0,030	0,80	0,20	0,60	0	0,030	6,0	6,0	0,30	38	68	24	20	4,0	0,1	0,1					

Unidade Valor

40400 dados

# ➤ Para que serve a TCA?

População em geral





Versão impressa

CD-ROM

Online

~ 40000 dados

## Recursos

Se fosse toda analisada:

✓ Custo: ~ **14 000 000** Euros

✓ Tempo: 1 técnico  $\Rightarrow$  ~ **455** anos  
(242dias/ano)

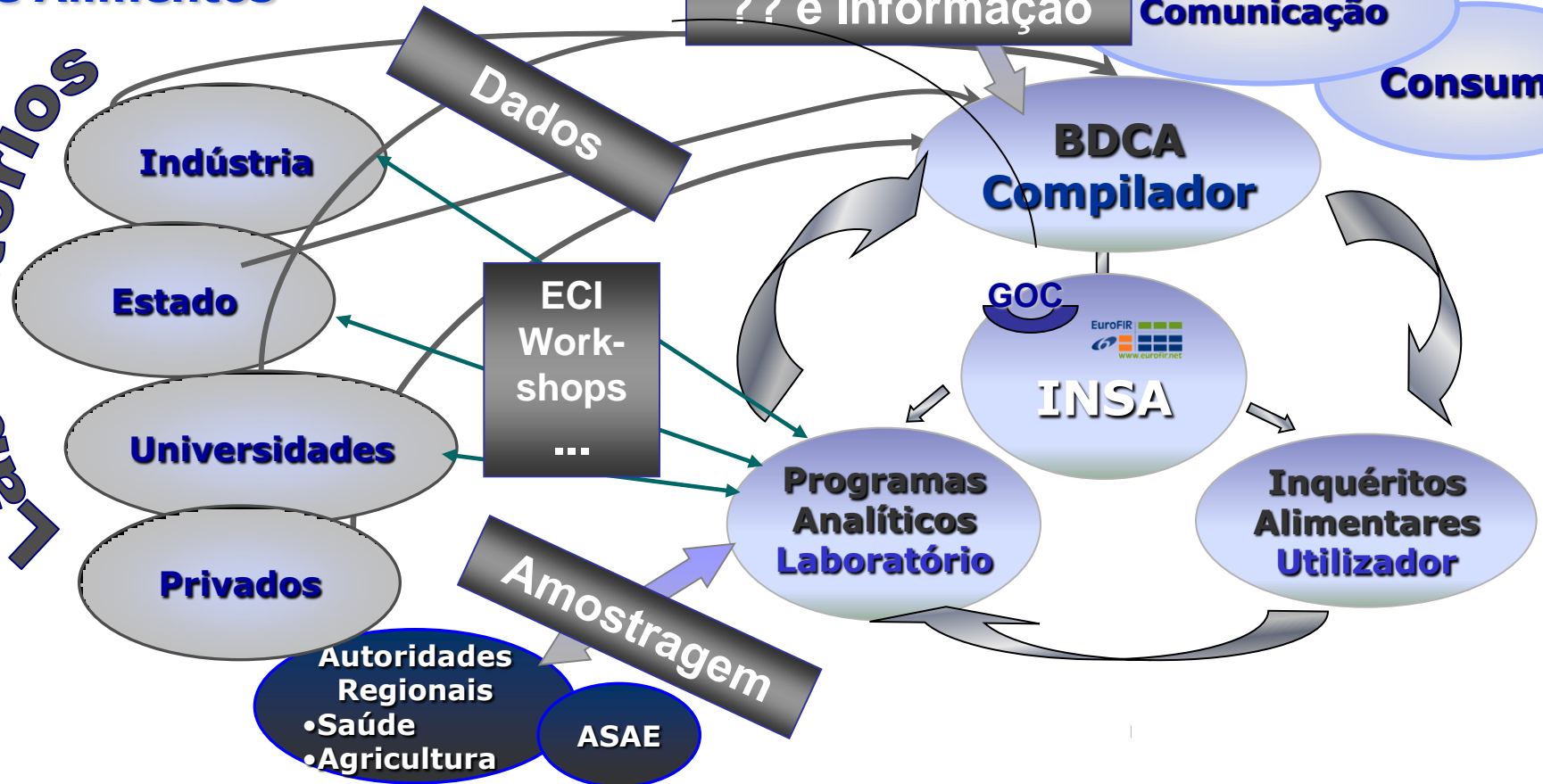


2006

# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

## Utilizadores e PI

Laboratórios





## Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

Manutenção e actualização da Base de  
Dados Nacional de Composição de  
Alimentos



# EuroFIR - European Food Information Resource Network

<http://www.eurofir.net/>



<http://eSearch.eurofir.org/default.asp>

Please check the dataset you want to search. When you are done, please click ► [Search](#) to save your selections.

**Documented datasets**



- |                                                                                          |                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> AFSSA/CIQUAL French food composition table version 2008         | <input type="checkbox"/> Lithuanian Food Composition database 2008                                    |
| <input type="checkbox"/> Austrian Food Composition Database 2009                         | <input type="checkbox"/> McCance & Widdowson's Composition of Foods Integrated Dataset (CoF IDS) 2008 |
| <input type="checkbox"/> Belgische Voedingsmiddelentabel 2009                            | <input type="checkbox"/> NEVO-Webservice Preliminary TESTVERSION april 2009                           |
| <input type="checkbox"/> Bulgarian Food Composition Database 2009                        | <input type="checkbox"/> Norwegian Food Composition Table 2006                                        |
| <input type="checkbox"/> Czech Food Composition database 2009, batch 1                   | <input type="checkbox"/> Polish Food Composition Database, 3rd Edition, 2005                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009  | <input checked="" type="checkbox"/> Portuguese food composition database INSA 2008                    |
| <input type="checkbox"/> Fineli © - Finnish Food Composition Database 2009               | <input type="checkbox"/> Serbian Food Composition Database 2009                                       |
| <input type="checkbox"/> Food Composition Database for Epidemiological Studies ISPO 2008 | <input type="checkbox"/> Slovak food composition database 2009                                        |
| <input type="checkbox"/> Hellenic Food Composition DataBase, HHF, 2008                   | <input type="checkbox"/> Spanish Food Composition Database. BEDCA v.1.0                               |
| <input type="checkbox"/> Icelandic ISGEM database 2008                                   | <input type="checkbox"/> Swedish Food Composition Database 2010-05-10                                 |
| <input type="checkbox"/> Irish Food Composition Database UCC 2009                        | <input type="checkbox"/> Swiss Food Composition Database, V3.01                                       |
| <input type="checkbox"/> Italian food composition database INRAN 2008                    | <input type="checkbox"/> TUBITAK Food Composition Data Set 2010                                       |
| <input type="checkbox"/> Latvian National Food Composition Data Base 2009                | <input type="checkbox"/> USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 21           |

**Specialised datasets**



- |                                                                           |                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> EuroFIR eBASIS Food Plants <sup>2</sup>          | <input type="checkbox"/> InformAll Food List 2007 <sup>2</sup>    |
| <input type="checkbox"/> GRIN Extract 2009-09-05 TESTVERSION <sup>2</sup> | <input type="checkbox"/> Phenol-Explorer Version 1.0 <sup>2</sup> |

## eSearch Prototype

You can search on Food name, LanguaL descriptor and LanguaL code. The result will be foods matching at least one of the selected criteria. Switch to [Advanced search](#)

*All words* will match strings containing all specified words in any order while *Exact string* requires an exact match.

Please [Select datasets](#) before searching. See [Instructions](#)

Search

juice

As

- Food name
- LanguaL descriptor
- LanguaL code

With

- All words
- Exact string

Search

Food name search: **juice**

 35 Foods found ▶ [Select all online foods](#) ▶ [Clear selections](#) ▶ [Show Details](#) The table can be exported to ▶ [Excel](#)

Incl	ID	Dataset	English name
<input type="checkbox"/>	0337	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Apple juice, canned or bottled
<input type="checkbox"/>	0681	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Carrot juice, canned
<input type="checkbox"/>	1152	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Cherry juice, concentrated, sugar added
<input type="checkbox"/>	1153	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Cherry juice, concentrated, sugar not added
<input type="checkbox"/>	1157	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Currant, black, juice, concentrated, sugar added
<input type="checkbox"/>	1158	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Currant, black, juice, concentrated, sugar not added
<input type="checkbox"/>	1154	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Currant, red, juice, concentrated, sugar added
<input type="checkbox"/>	1155	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Currant, red, juice, concentrated, sugar not added
<input type="checkbox"/>	0401	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Elderberry, juice, concentrated, sugar added
<input type="checkbox"/>	1159	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Elderberry, juice, concentrated, sugar not added
<input type="checkbox"/>	0390	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Fruit juice, mixed, sweetened, concentrated
<input type="checkbox"/>	0391	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Fruit juice, mixed, unsweetened, concentrated
<input type="checkbox"/>	IS517	Portuguese food composition database INSA 2008	Gelatine, made up with orange and orange juice
<input type="checkbox"/>	1087	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Grape juice
<input type="checkbox"/>	0060	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Grapefruitjuice, canned, unswtnd.
<input type="checkbox"/>	IS745	Portuguese food composition database INSA 2008	Juice (100%), apple
<input type="checkbox"/>	IS740	Portuguese food composition database INSA 2008	Juice (100%), orange
<input type="checkbox"/>	IS747	Portuguese food composition database INSA 2008	Juice (100%), peach
<input type="checkbox"/>	IS736	Portuguese food composition database INSA 2008	Juice (100%), pineapple
<input type="checkbox"/>	IS744	Portuguese food composition database INSA 2008	Juice, lemon, fresh



# Portuguese Food Information Resource Portal/Português de Informação Alimentar

**2008/2009**

**INSA / GS1 Portugal Codipor**

Programa de implementação de Redes de  
Excelência Portuguesas em Nutrição e  
Segurança Alimentar

Materializa-se  
Portal de Informação  
Alimentar

Bases de  
Dados  
sustentáveis

Composição  
de alimentos

Contaminação  
de alimentos

Consumos  
alimentares

## Bases de Dados

### Qualidade, Transparência, Fiabilidade

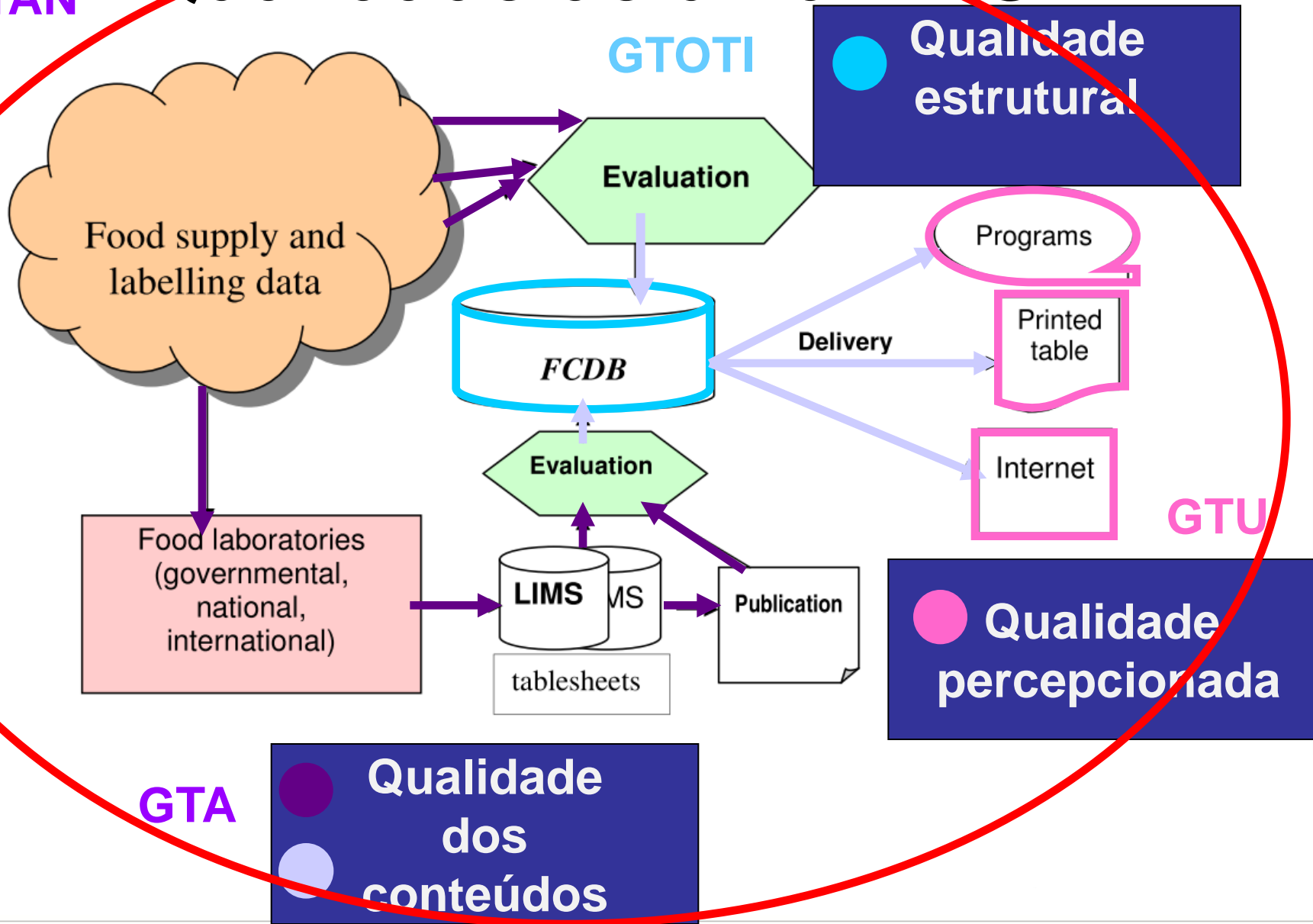
Produzidas de  
forma  
normalizada  
(SGQ)

Dados  
validados,  
documentados e  
com índices de  
qualidade

Compatíveis  
com outras  
BD nacionais  
(ex.GDSN, GPP,  
ASAE, DGV)

GATAN

# Qualidade de uma BDCA





# Portuguese Food Portal Português de

Manutenção e actualização  
Nacional de Composição

Operacionaliza-se  
Plataforma GRIA

Grupo  
Operacional  
Consultivo

Grupo  
Trabalha



Inscriva-se em  
www.gst.pt.org  
até 25 de Outubro  
Inscrições limitadas  
à capacidade da sala  
Entrada Livre

28 de Outubro de 2010 • Museu do Oriente

## REUNIÃO ANUAL PORTFIR

3ª Reunião da Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos  
1ª Reunião da Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos

## 28 de Outubro de 2010 - Museu do Oriente REUNIÃO ANUAL PORTFIR

Sessão 1:

<http://www.gs1pt.org/portfirVideosSeso.es.aspx>

- Sessão de abertura
- Enquadramento - Portal PortFIR e as Redes de Partilha de Conhecimento
- Gestão integrada das cadeias de valor com base no Sistema GS1
- Integração de dados e avaliação de riscos em segurança alimentar: o exemplo Dinamarquês, National Food Institute Technical University of Denmark



# Situação Actual

- Todos os órgãos estão constituídos
- Tem Regulamento Interno
- 60 membros
- GT iniciaram actividade em Janeiro 2010 (7 reuniões cada):
  - GTU – Utilizadores
  - GTA – Amostragem
  - GTOTI – Organização e Transferência de Informação
  - GATAN – Apoio Normalização

## Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

# Grupo Operacional Consultivo

PortFIR



www.insa.pt

Rede Portuguesa  
sobre Composição  
de Alimentos

1ª Reunião GOC



Inscrição em  
www.pt.org  
até 25 de Outubro  
reservas gratuitas  
à quantidade de uma  
Entidade Lare

28 de Outubro de 2010 • Museu do Oriente

**REUNIÃO ANUAL PORTFIR**

3ª Reunião da Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

1ª Reunião da Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos

Entidade	Representante
ACS	Isabel Alves
APD	Graça Raimundo
APN	Elsa Feliciano
ASAE	Ana Sofia Mil-Homens
CAP	Anabela Piçarra
CIP	Pedro Queiroz
DECO	Sofia Mendonça
DGS - Plataforma contra Obesidade	João Breda
FCNAUP	Olivia Pinho
FIPA	Pedro Queiroz
GPP	Luís Souto Barreiros
U. Atlântica	Maria Ana Carvalho
GS1	Beatriz Águas
INSA	Maria Antónia Calhau

# Grupo Operacional Consultivo



Rede Portuguesa  
sobre Composição  
de Alimentos

Apoia o INSA/PortFIR nas suas actividades:

- ❑ **compilador da base de dados portuguesa de composição dos alimentos** (vulgo Tabela da Composição de Alimentos)
- ❑ **coordenador da Rede Portuguesa sobre Composição dos Alimentos,**
  - ➔ dando **pareceres** diversos
    - ❖ **Prioridades** de novos alimentos e nutrientes a incluir BD
    - ❖ Dados **a rever**,
    - ❖ **Metodologias, documentos produzidos** pelos Grupos de trabalho da Rede
    - ❖ **Consultoria** nas tomadas de decisão.

# Situação Actual

## Universidade

- Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa
- Escola Superior de Tecnologia da Saúde
- Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
- Faculdade de Ciências Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
- Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa
- Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto (Requimte/Ispup)
- Instituto Politécnico de Beja - Escola Superior Agrária
- Instituto Politécnico de Viana do Castelo
- Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa
- Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias

## Indústria

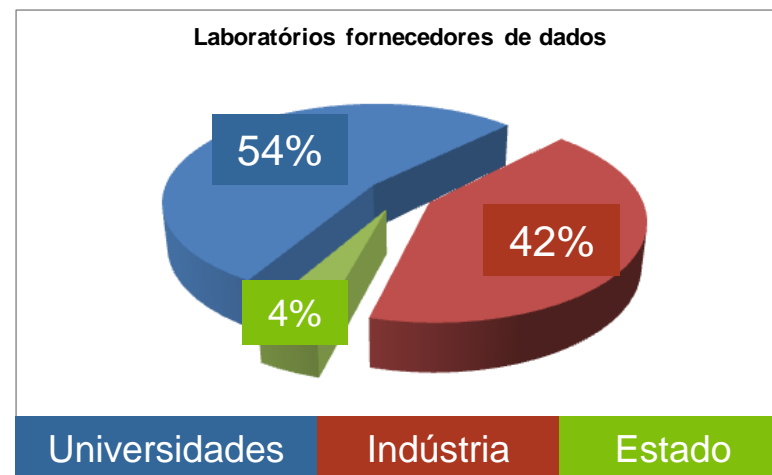
- AICC - Associação Industrial e Comercial do Café
- APIC - Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes
- Aviludo - Indústria e Comércio de Produtos Alimentares, SA.
- El Corte Inglés - Grandes Armazéns, SA.
- Iberian Salads Agricultura, SA.
- Jerónimo Martins - Retalho
- Montebravo, S.A
- Sonae Distribuição, Modelo Continente Hipermercados S. A.
- Sumol+Compal Marcas, S.A.
- Unilever Jerónimo Martins

## Estado

- Direcção Geral de Veterinária

## Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

28 fornecedores de dados



# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

## Membros

AICC - Associação Industrial e Comercial do Café

ANCIPA - Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares

ANESA - Associação Nacional de Empresas de Segurança Alimentar

ANIL - Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios

ANIRSF - Associação Nacional dos Industriais de Refrigerantes e Sumos de Frutos

APED - Associação Portuguesa das Empresas de Distribuição

APHORT - Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e turismo

APIC - Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes

APN - Associação Portuguesa dos Nutricionistas

APD - Associação Portuguesa de Dietistas

AVILUDO - Indústria e Comércio de Produtos Alimentares, SA.

Biotempo

Câmara Municipal da Amadora

Casa do Azeite - Associação do Azeite de Portugal

Direcção Geral de Veterinária

# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

## Membros

### (continuação)

El Corte Inglés - Grandes Armazéns, SA.

Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa

Escola Superior de Saúde da Universidade de Faro

Escola Superior de Saúde - Instituto Politécnico de Bragança

Escola Superior de Tecnologias da Saúde de Lisboa - Área científica de dietética

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Eurest Portugal, Lda.

Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa - Centro Ciências Moleculares e Materiais

Faculdade de Ciências da Alimentação e Nutrição da Universidade do Porto

Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa

Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto (REQUIMTE/ISPUP)

Faculdade de Medicina da Universidade do Porto

GELPEN - Indústria e comércio de congelados, Lda

GPP - Gabinete de Planeamento e Políticas

# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

## Membros

### (continuação)

Iberian Salads Agricultura, S.A.

Instituto Egas Moniz

Instituto Nacional dos Recursos Biológicos, I.P. - INIA (UTA)

Instituto Politécnico de Beja - Escola Superior Agrária

Instituto Politécnico de Leiria

Instituto Politécnico de Viana do Castelo - Escola Superior Agrária

Instituto Politécnico de Viana do Castelo - Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Instituto Superior de Agronomia

Jerónimo Martins - Retalho

Laboratórios LabMaia (Grupo Castro, Pinto & Costa, Lda.)

Montebravo, S.A

Nestlé Portugal, SA.

# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

## Membros

### (continuação)

Pingo Doce-Jerónimo Martins

Pomar da Reboleira, Lda.

Revista Segurança e Qualidade Alimentar

SGS

Silliker Portugal, S.A.

Sonae Distribuição.Modelo Continente Hipermercados S. A.

Sumol+Compal Marcas, S.A.

Unilever Jerónimo Martins

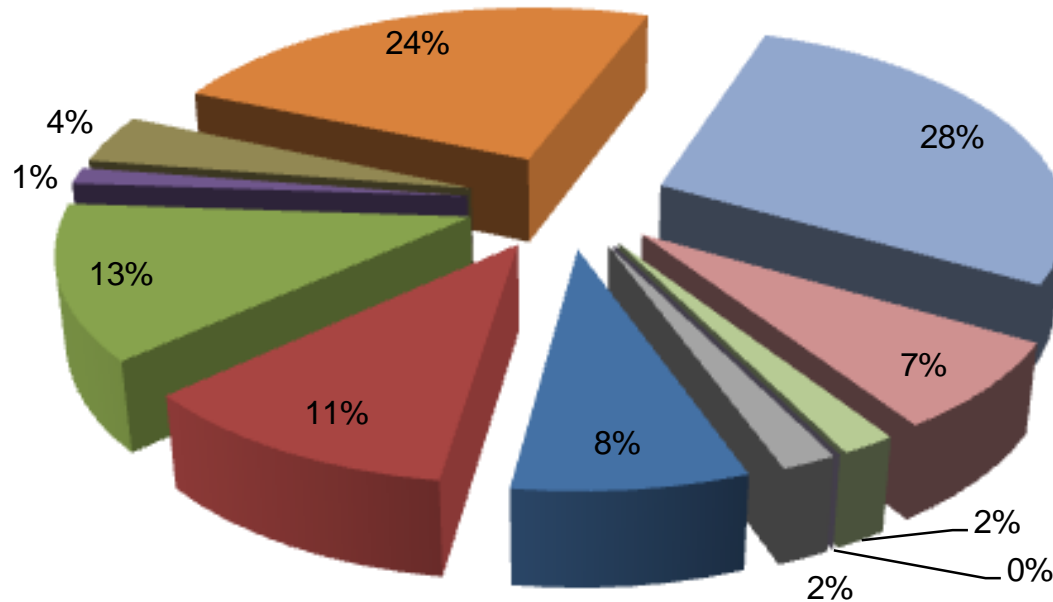
Uniself - Gestão Exploração Restaurantes Empresas, Lda

Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias- ERISA



# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

## RPCA Participantes por área de actividade



- Produção
- Comunicação
- Investigação/Estudo
- Controlo de Qualidade
- Distribuição/Venda
- Regulação
- Consultoria e Serviços/Produtos
- Outra
- Consumo
- Formação
- Desenvolvimento Software

60 participantes

# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

## GRUPO TRABALHO UTILIZADORES GTU

Trabalho desenvolvido e perspectivas futuras



GTU

## ÂMBITO

- Informação
  - Utilizadores de dados de composição de alimentos  
Necessidades e os respectivos hábitos de utilização (fonte dos dados, formato e frequência).
- Tratamento da informação
  - Elaboração de relatórios



## OBJECTIVOS

- Propor metodologia(as):
  - Levantamento de necessidades
  - Definição de prioridades
  - Formas disponibilizar informação
    - alimentos e nutrientes a constarem na Base de Dados
  
- Aplicar as metodologias, tratar os resultados e elaborar relatórios.



GTU

## ACTIVIDADES REALIZADAS

### QUESTIONÁRIO AVALIAÇÃO NECESSIDADES

- Informação geral
  - Área actividade
- Formato consulta dados
- Levantamento necessidades
- Satisfação com dados actuais
- Informação adicional
- Identificação (opcional)

# Questionário-Piloto

## Realizar levantamento preliminar de necessidades

Novos hábitos alimentares (55%)

Glúten (45%)

Alergenos (25%)

Fibras solúvel/insolúvel (25%)

Biodisponibilidade dos alimentos (20%)

AA essenciais (20%)

Porções (15%)

## Realizar levantamento preliminar de limitações da TCA

Ausência de software de cálculo (20%)

Ausência de porções (15%)

Ausência de rendimentos (15%)

Ausência de métodos de confecção (15%)

## Perspectivas futuras

Maio  
2011

- Aprovação questionário pelo GOC

Até final  
2011

- Aplicação questionário
- Listagem de necessidades

# Iberian Salads – Agricultura, SA.



Instituto Politécnico de Lisboa



JERÓNIMO MARTINS





# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

## GRUPO DE TRABALHO AMOSTRAGEM GTA

Trabalho desenvolvido e perspectivas futuras





**GTA**

## ÂMBITO

- levantamento detalhado da informação disponível, junto dos sectores da produção e investigadores
  - **variabilidade** da composição nutricional dos géneros alimentícios
  - **dados de consumo** dos mesmos
- tratamento da informação na perspectiva
  - da amostragem de géneros alimentícios para **rotulagem nutricional**
  - da produção de dados para **bases de dados** de composição dos alimentos.

**GTA**

## OBJECTIVO

- Elaborar **Guia de Amostragem** de alimentos para determinação da composição química/nutricional

## GTA

# Guia de amostragem de alimentos

- Alimento, grupo de alimentos, nutriente
  - Variabilidade nutriente (sazonal, espécies, ...)
  - Nível confiança a atribuir ao valor médio
    - Importância do alimento no aporte do nutriente

## Trabalho desenvolvido

### ➤ Recolha de dados e informação junto das Associações Sectoriais de Produção e Distribuidores

- ✓ Lista dos produtos
- ✓ Lista dos produtos para os quais têm informação nutricional
- ✓ Identificação de necessidades de informação
- ✓ Sistemas de gestão de informação



# Variabilidade dos Dados

- Criação de um Modelo de dados

## Modelo Dados - Variabilidade

	A	B	C	D
1				
2	Código do fornecedor dos dados	Grupo de Produtos	PRODUTO	Data da análise
3				
4				
5				
6				
7				



# Variabilidade dos Dados

## Modelo Dados – Variabilidade (continuação)

O	P	Q	R	S
<b>Proteína</b>				
Método Designação / Identificaçã <input type="text"/>	Método Acreditado? (S/N) <input type="text"/>	Valor <input type="text"/>	Unidade <input type="text"/>	nº unidades do produto que contribuíram para o valor <input type="text"/>

# Elaboração Guia

## ➤ Necessidade de criação subgrupos:

### - **classificação de Alimentos**

- ✓ Sistema de classificação PortFIR

### - **avaliação dos dados**

- ✓ Transformar os ficheiros dos Produtores de Dados no Modelo de Dados PortFIR
- ✓ Colocar dados no MD
- ✓ Avaliar variabilidade dos dados

### - **definição de critérios**

- ✓ Exactidão média (nutriente e grupo alimento)

# Sistema de Classificação e Descrição de Alimentos

## PortFIR

➤ TCA + Avaliação Risco Quím e Microb + Hábitos de Cons

### 19 grupos de alimentos

- Origem
- Disponibilidade no mercado para consumo
- Composição do alimento



**GTC**

## Sistema de Classificação e Descrição de Alimentos

### PortFIR

**3 Facetas** para descrever o alimento e respectivos descritores

- Nível de processamento
- Modo de confecção
- Modo de conservação



**GTC**

## Sistema de Classificação e Descrição de Alimentos PortFIR

### Denominação dos grupos:

- 1 Leites, Produtos Lácteos
- 2 Carne e Derivados, Criação e Caça
- 3 Pescado (Peixe, Moluscos e Crustáceos) e Derivados
- 4 Ovos
- 5 Leguminosas secas, frescas e derivados
- 6 Cereais e Derivados
- 7 Batatas, Produtos Hortícolas e Derivados excepto leguminosas
- 8 Frutos frescos e Derivados
- 9 Frutos Gordos/Oleaginosos, Amiláceos e Sementes Oleaginosas
- 10 Azeite, Óleos e Gorduras



**GTC**

## Sistema de Classificação e Descrição de Alimentos PortFIR

### Denominação dos grupos:

- 11 Açúcar, Produtos Açucarados, Alternativas e Sucedâneos e Mel
- 12 Cacau e Derivados
- 13 Produtos de Pastelaria.
- 14 Doces e Sobremesas.
- 15 Produtos Confeccionados
- 16 Molhos e Caldos, Vinagres e Ervas e Especiarias.
- 17 Bebidas.
- 18 Alimentos Destinados à Alimentação Especial
- 19 Suplementos Alimentares

# Lista de Membros

- ANCIPA – Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares
- ANESA – Associação Nacional de Empresas de Segurança Alimentar
- ANIL - Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios
- ANIRSF – Associação Nacional dos Industriais de Refrigerantes e Sumos de Frutos
- APED – Associação Portuguesa das Empresas de Distribuição
- APIC – Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes
- Associação Portuguesa de Dietistas
- Casa do Azeite – Associação do Azeite de Portugal
- Direcção Geral de Veterinária
- Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa
- Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo
- Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
- Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto
- GPP – Gabinete de Planeamento e Políticas
- Iberian Salads – Agricultura, SA.
- Instituto Politécnico de Beja
- Instituto Politécnico de Viana do Castelo
- Jerónimo Martins – Retalho
- Montebravo – Produção e Comercialização de Produtos
- SGS
- Silliker Portugal, S.A.
- Uniself – Gestão e Exploração de Restaurantes Empresas, Lda.



- **ANCIPA – Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares**
- **ANESA – Associação Nacional de Empresas de Segurança Alimentar**
- **ANIL - Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios**
- **Direcção Geral de Veterinária**
- **GPP – Gabinete de Planeamento e Políticas**



Instituto Politécnico de Lisboa



# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

## GRUPO DE TRABALHO SOBRE ORGANIZAÇÃO E TRANSFERÊNCIA DE INFORMAÇÃO **GTOTI**

Trabalho desenvolvido e perspectivas futuras

## GTOTI

# Objectivos

- Efectuar levantamento detalhado das especificações da base dados europeia que se encontra em desenvolvimento (EuroFIR).
- Interligação das duas plataformas.
- Definição dos dados mínimos a serem transaccionados.
- Normas a utilizar (Sintaxes, Classificação, comunicações, etc).
- Impactos nos portais já existentes
- Produção de Documentação de Suporte

GTOTI

GRIA

# Gestão da Rede de Informação Alimentar

- Compilação
- Classificação
- Armazenamento
- Tratamento
- Transformação
- Produção documental
- Consulta
- Pesquisa
- Cruzamento de dados



GTOTI

GRIA

# Gestão da Rede de Informação Alimentar





GTOTI

GRIA

# Gestão da Rede de **Informação Alimentar**

- Composição química/nutricional
- Limites máximos nos alimentos e na ingestão
- Alimentos simples
- Receitas
- Materiais de referência
- Métodos de análise
- Alimentos geneticamente modificados
- Recomendações nutricionais
- Dados de consumo
- Alimentos agregados
- Aditivos
- Contaminação química e biológica
- Referências bibliográficas e fontes de informação

# Lista de Membros

- AICC – Associação Industrial Comércio do Café
- ANIL - Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios
- APED – Associação Portuguesa das Empresas de Distribuição
- APIC - Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes
- Associação Portuguesa de Dietistas
- Biotempo
- Castro, Pinto & Costa, Lda.
- Direcção Geral de Veterinária
- Editideias - Edição e Produção, Lda.
- El Corte Inglés - Grandes Armazéns, SA
- Escola Superior Agrária de Beja
- Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa
- Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
- Escola Superior de Saúde de Bragança
- Escola Superior de Saúde de Faro
- Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa
- Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa
- IBET - Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica
- Instituto Nacional dos Recursos Biológicos, I.P.
- Instituto Politécnico de Leiria
- Modelo Continente Hipermercados, SA
- Nestlé Portugal, Sa.
- Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias





# Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

## GRUPO DE TRABALHO APOIO À NORMALIZAÇÃO GATAN

Trabalho desenvolvido e perspectivas futuras



# GATAN

## ÂMBITO

- ❖ Normas e documentos normativos
  - base de dados de composição de alimentos.
  
- ❖ Tratar a informação
  - produção
  - compilação
  - publicação de dados
  
- ❖ Harmonização e integração nacional e internacional



**GATAN**

## OBJECTIVO

- ❖ Apoiar o PortFIR em todos os temas relevantes relacionados com a normalização





**GATAN**

## Gestão documental - PortFIR

- Procedimento
  - Estabelece as regras de catalogação dos documentos de apoio aos grupos de trabalho da rede PortFIR



**GATAN**

## Trabalho futuro

- Implementação do sistema de gestão documental transversal
- Responder às solicitações dos diversos grupos de trabalho da PortFIR Composição de Alimentos e PortFIR Informação Microbiológica



# Lista de Membros

- AICC - Associação Industrial e Comercial do Café
- ANIL - Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios
- APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo
- APIC – Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes
- APN – Associação Portuguesa dos Nutricionistas
- Associação Portuguesa de Dietistas
- Castro, Pinto & Costa, Lda
- Editideias - Edição e Produção, Lda.
- Escola Superior Agrária de Beja
- Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa
- Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa
- Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
- Escola Superior de Saúde de Bragança
- Eurest Portugal, Lda.
- Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa
- Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto
- Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa
- Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
- GPP – Gabinete de Planeamento e Políticas
- Iberian Salads – Agricultura, SA.
- Instituto Politécnico de Viana do Castelo
- Jerónimo Martins - Distribuição de Produtos de Consumo, Lda.
- Montebravo – Produção e Comercialização de Produtos
- SGS
- Silliker Portugal, SA.
- Uniself – Gestão e Exploração de Restaurantes Empresas, Lda.
- Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias



ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS INDUSTRIAIS DE CARNES



Unilever  
JERÓNIMO MARTINS



Instituto Politécnico de Lisboa



MONTEBRAVO  
Produtos Alimentares, S.A.



U. PORTO



FACULDADE DE FARMÁCIA  
UNIVERSIDADE DO PORTO



INSTITUTO ESCOLA SUPERIOR POLITÉCNICO DE BEJA Agrária

U. PORTO



FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO  
UNIVERSIDADE DO PORTO



Associação Portuguesa dos Nutricionistas



DIETÉTICA



Eurest  
Membro do Compass Group PLC



APHORT

Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo



UNIVERSIDADE LUSÓFONA  
de Humanidades e Tecnologias  
*Humani nihil alienum*



AICC - Associação Industrial Comercial Café  
ANIL - Associação Nacional Industriais Lacticínio  
Eurest Portugal, Lda.  
Faculdade de Farmácia Universidade Lisboa  
Faculdade de Ciências Universidade Lisboa  
Iberian Salads – Agricultura, SA.



## Portuguese Food Information Resource Portal Português de Informação Alimentar

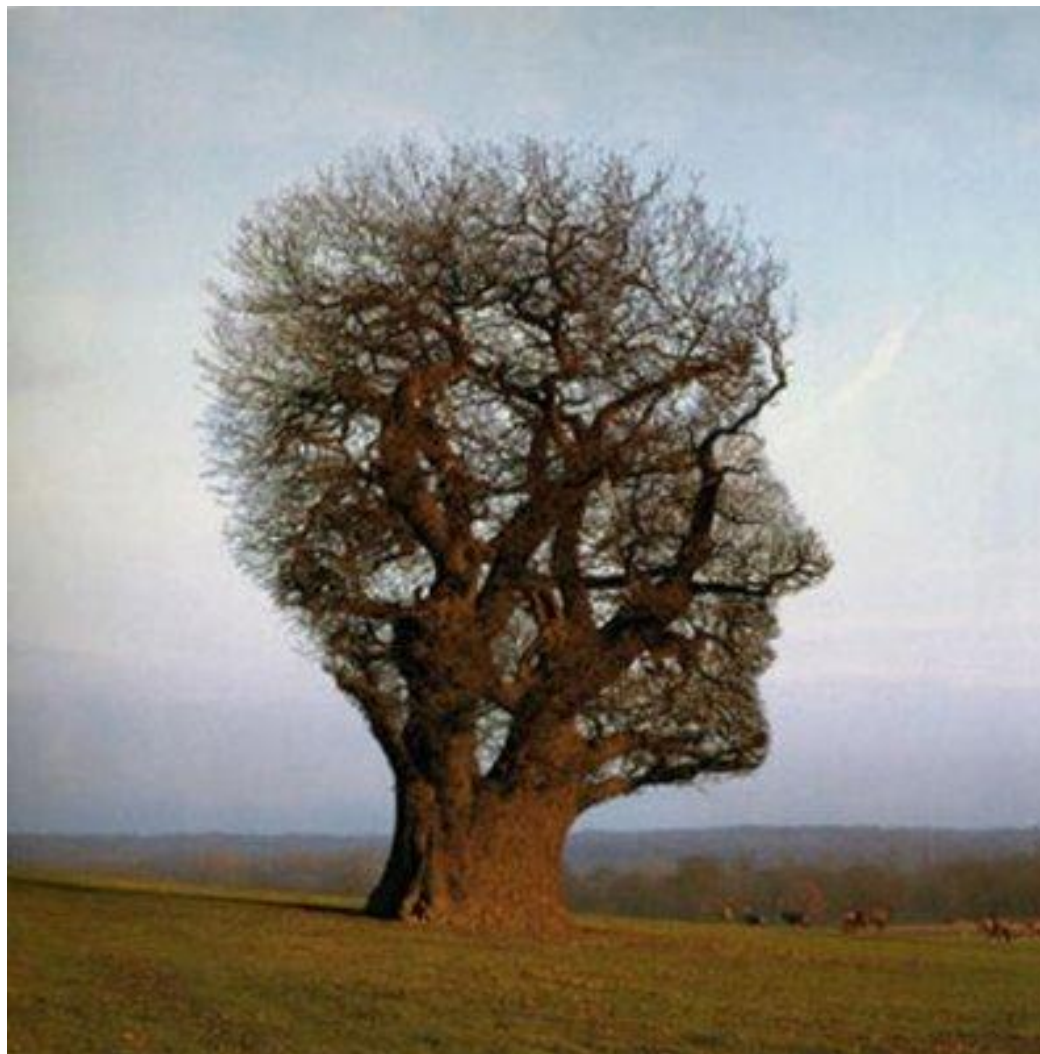
### Algumas Vantagens para os Membros:

- ❖ dados actualizados
- ❖ colaboração na protecção e promoção da saúde
- ❖ participação na melhoria da representatividade nacional da BDCA no banco de dados europeu
  
- ❖ produto estar representado na tabela
- ❖ rotulagem
- ❖ competitividade com parceiros / marketing
- ❖ desenvolvimento de produtos melhorados/novos



# Portuguese Food Information Resource Portal Português de Informação Alimentar

<p><b>2005</b> <b>Janeiro</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EuroFIR – Rede Excelência “European Food Information Resource” (INSA/CSAN)</b></li> </ul>
<p><b>2006</b> <b>Mai</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nova Tabela da Composição de Alimentos (INSA/CSAN)</b></li> <li>• <b>Proposta de criação da Rede Portuguesa sobre Composição dos Alimentos (INSA/CSAN)</b></li> </ul>
<p><b>2008</b> <b>Dezembro</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Primeira Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR)</b></li> </ul>
<p><b>2009</b>  <b>Outubro</b>  <b>Dezembro</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Segunda Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR)</b></li> <li>• <b>Aprovação de projecto QREN para a Criação de Portal de Informação Alimentar (INSA/DAN SAMA (QREN))</b></li> </ul>
<p><b>2010</b> <b>Outubro</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Terceira Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR)</b></li> <li>• <b>Lançamento da Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos</b></li> </ul>



Grata pela vossa atenção