



A Tabela da Composição de Alimentos Portuguesa e o programa PortFIR

M. Graça Dias, Silvia Viegas, Luísa Oliveira

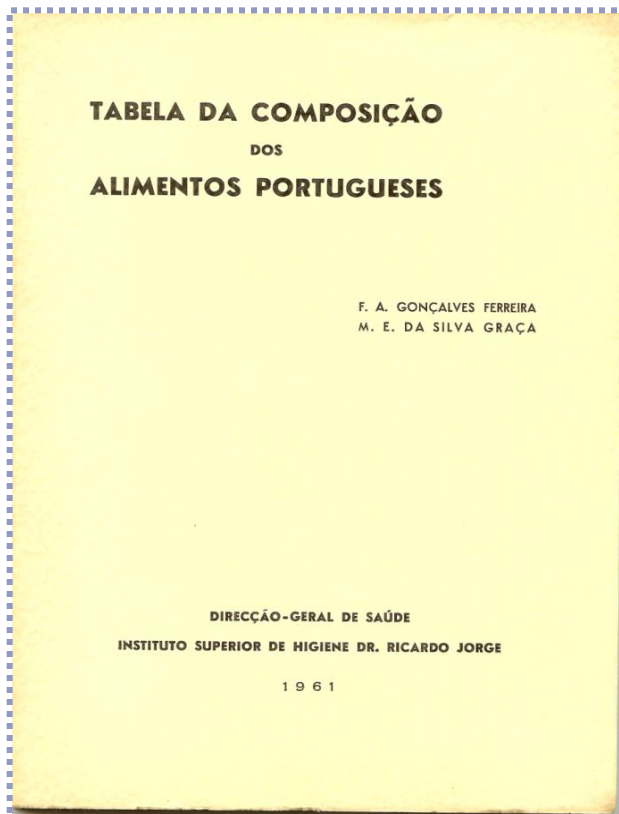
Departamento de Alimentação e Nutrição
Unidade de Observação e Vigilância

XI Congresso de Nutrição e Alimentação | APN
NUTRIÇÃO: UMA BASE SUSTENTÁVEL DE SAÚDE

WS: DOS FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO À PRATICABILIDADE DAS BASES DE DADOS DE ALIMENTOS

Porto, Centro de Congressos da Alfândega,
24 e 25 de Maio de 2012

TABELAS DA COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS



1961

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



2006

<http://www.insa.pt>

The screenshot shows the INSA website interface. At the top, there is a search bar with the text 'Pesquisa' and a button 'Avançada'. Below the search bar is a navigation menu with links for 'Início', 'Quem Somos', 'Contactos', 'Publicações', 'Agenda', 'Mapa do Site', 'Links', and 'Language Selection: English'. The main content area is divided into several sections: 'Comunicação' with a 'Subscrever NEWSLETTER' button; a 'Vote no Concurso de Fotografia de Plantas' article; an article titled 'INSA Avalia creches e infantários'; a 'Doctoral and Post-Doctoral Fellow Positions' announcement; an article about 'Atribuição de Bolsa de Investigação'; another article about 'Atribuição de Bolsa de Investigação'; an article about 'INSA lança Concurso de Fotografia de Plantas'; and an article about 'Apresentação de resultados de Estudo Europeu de Obesidade Infantil'. On the right side, there is a 'Destques' section with icons for 'Actividade Grial', 'PNAEQ', 'Alimentos online', and 'Repositório Científico'.



Alimentos online
Tabela da Composição de Alimentos disponível para pesquisa gratuita.

Desde 2010



Departamentos

Alimentação e Nutrição

Áreas de Trabalho

Publicações

Unidades

Investigação & Desenvolvimento

Laboratório de Referência

Observação de Saúde

Prestação de Serviços

Formação

Organização

Divulgação da Cultura Científica

Aplicações Online

Doenças Infecciosas

Epidemiologia

Genética

Promoção da Saúde e Doenças

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 42 componentes/nutrientes (Energia, Macroconstituintes, Ácidos Gordos, Colesterol, Vitaminas e Minerais) em 962 alimentos (crus, 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 de 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.

PortFIR

Tabela da Composição de Alimentos (TCA)

- [Pesquisa Online](#)
- [Questionário de Satisfação](#)
- [Sobre a Tabela dos Alimentos](#)



DETALHE ALIMENTO

Language Selection : [English](#)

Resumo do Alimento

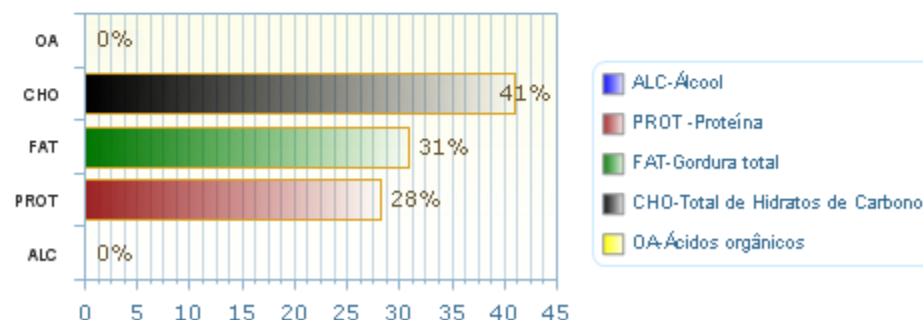
Nome: Leite Vaca UHT meio gordo
Grupo: Leites e Produtos Lácteos
SubGrupo: Leite
Parte Edível: 100 %
Porção Unitária Recomendada: 258 g
Referência Porção Unitária Recomendada:
Porção Unitária Habitual: -
Referência Porção Unitária Habitual: -
Código: IS025

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 Inoleico (g)	Coolesterol (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					
	Vaca																																												
	Esterilizado																																												
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					
	Pasteurizado																																												
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	0,039	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	2,0	0,8	0,1	0,1	0,1	13	38	140	0,05	0,090	0,040	0,16	1,6	0,90	0,70	0,039	0,10	0	0,05	0,72	37	154	113	91	10	0,2	0,5					
	UHT																																												
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					
	Em pó																																												
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	0,7	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	0,4	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	0,2	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



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)

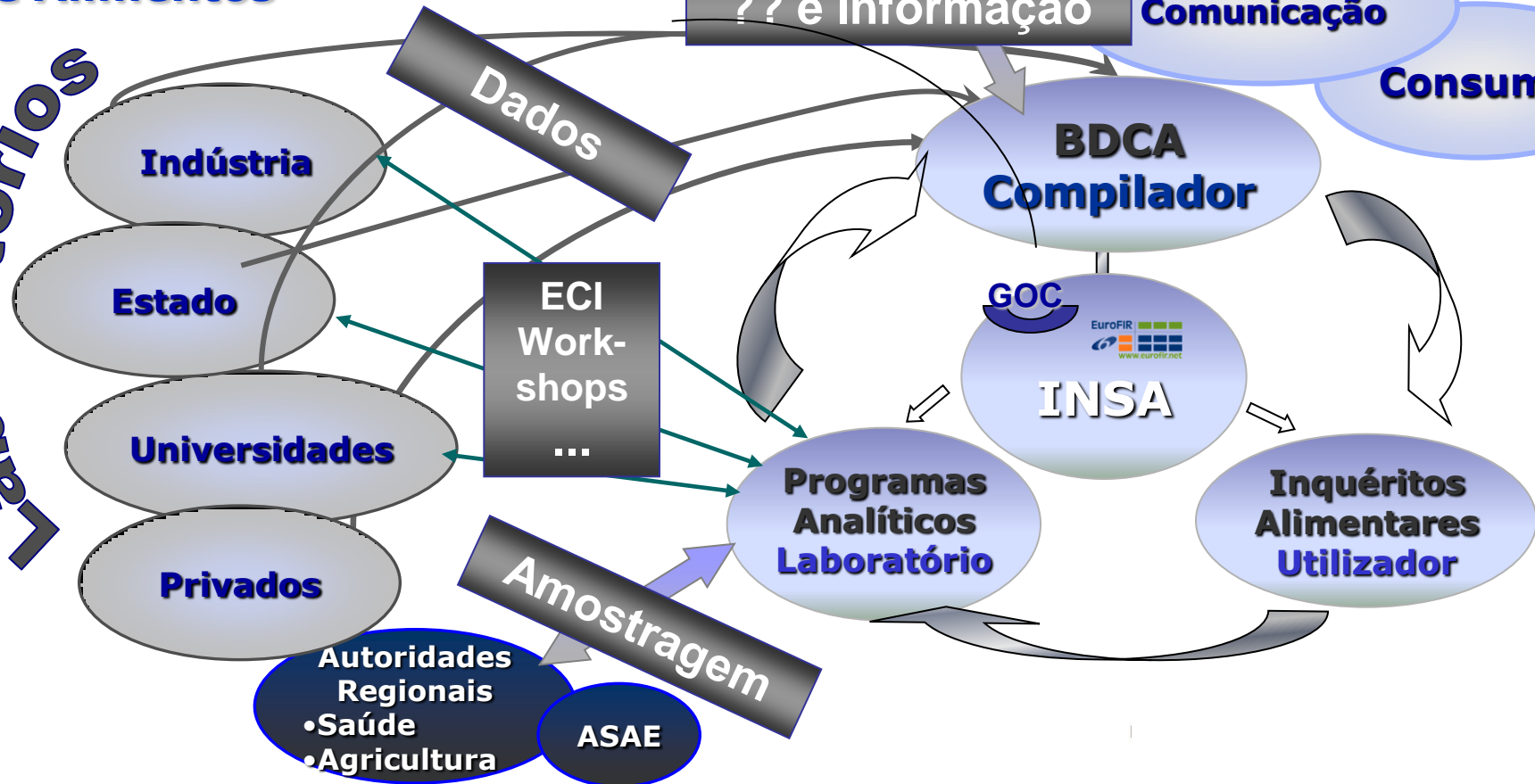


2006

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

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

- As
- Food name
 - LanguaL descriptor
 - LanguaL code

With All words Exact string

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

➤ Para cada dado

- Descrição do alimento (ex.)
 - Fonte ou ingrediente principal
 - Parte do animal ou planta
 - Porção edível
 - Processo tratamento
 - Data produção
 - Tratamento/Conservação/Embalagem
 - Receita

➤ Descrição do alimento - LanguAL

Atum,
conserva em
óleo

LanguAL

Código	Descrição
A0267	SEAFOOD OR SEAFOOD PRODUCT (U.S.)
A0717	27 FISH AND SEAFOOD (EFG)
A0727	04 FISH AND FISH PRODUCTS (EUROCODE2)
A0747	042 MARINE FISH (WS) (CCPR)
A0803	SEAFOOD PRODUCT (EUROFIR)
B1269	TUNA
C0268	SKELETAL MEAT PART, WITHOUT BONE, WITHOUT SKIN
E0152	DIVIDED INTO PIECES
F0014	FULLY HEAT-TREATED
G0003	COOKING METHOD NOT APPLICABLE
H0173	SALTED
H0263	VEGETABLE FAT OR OIL ADDED
J0110	STERILIZED AFTER FILLING
J0123	STERILIZED BY HEAT
K0021	PACKED IN VEGETABLE OIL
M0151	METAL CONTAINER
M0204	CAN
N0023	SEAFOOD ENAMEL
N0041	METAL
P0024	HUMAN FOOD, NO AGE SPECIFICATION
Z0112	FOOD INDUSTRY PREPARED

➤ Para cada dado (cont.)

- Identificação do componente
 - Componente descrito é o da TCA
 - Unidades
- Plano de amostragem
 - Amostra
 - N^o de amostras primárias > 9
 - Localização geográfica
 - Cultivares/marcas
- N^o de amostras analíticas
 - N^o amostras analíticas > 5

➤ Para cada dado (cont.)

- Manuseamento das amostras
 - Tratamento de estabilização
 - Homogeneização
- Método analítico
 - Adequado
- Controlo da Qualidade Analítica
 - Replicados
 - Método acreditado/validado
 - Material de referência certificado/
ensaios interlaboratoriais

Futuro

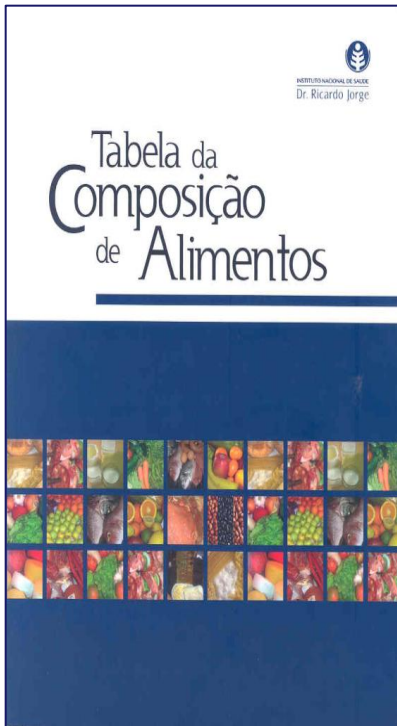
~ 40000 valores médios

X

~ 20 propriedades de cada valor

=

~ 800000 dados





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 e
internacionais
(ex.GDSN, GPP,
ASAE, DGV,
EuroFIR, EFSA)

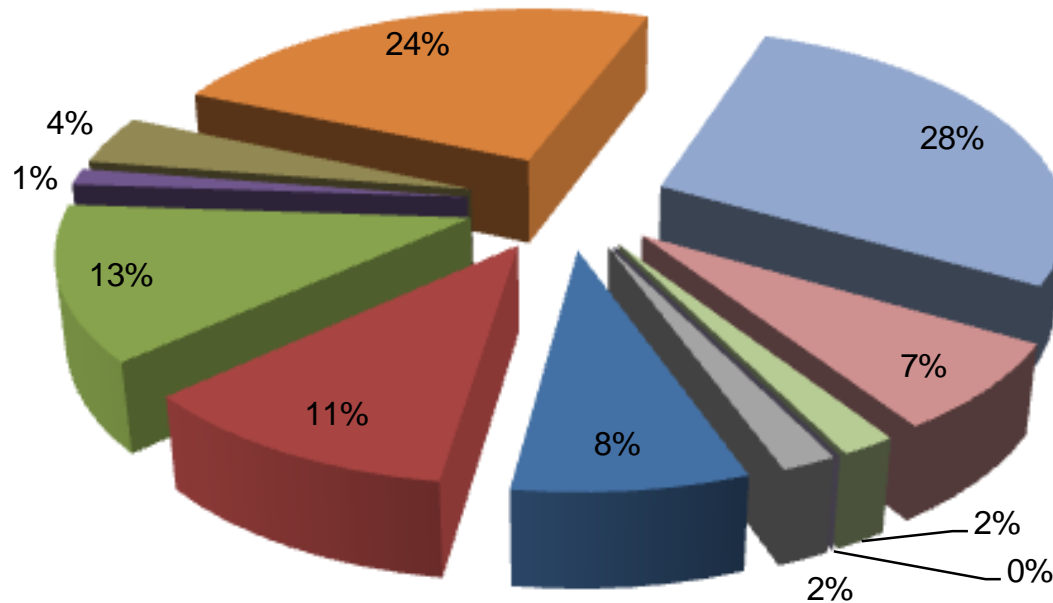


- Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos (RPCA)
- Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA)

3 GT's transversais	3 GT's específicos
<ul style="list-style-type: none">• PortFIR GTU• PortFIR GTOTI• PortFIR GATAN	<ul style="list-style-type: none">• RPCA GTA• RPIMA GTOMCA• RPIMA GTTA

Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

RPCA Participantes por área de actividade



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

60 participantes

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

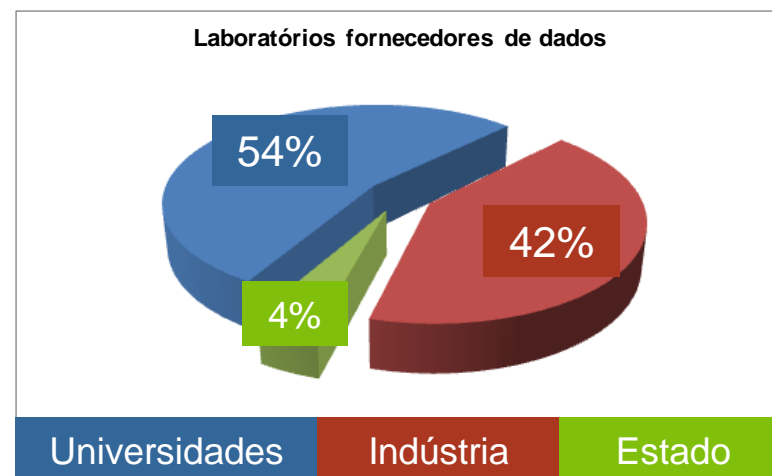
AICC - Associação Industrial e Comercial do Café
APIC - Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes
Aviludo - Indústria e Comércio de Produtos Alimentares, SA.
El Corte Inglés - Grandes Armazéns, SA.
Iberian Salads Agricultura, SA.
Jerónimo Martins - Retalho
Montebravo, S.A
Sonae Distribuição, Modelo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

Estado

Direcção Geral de Veterinária

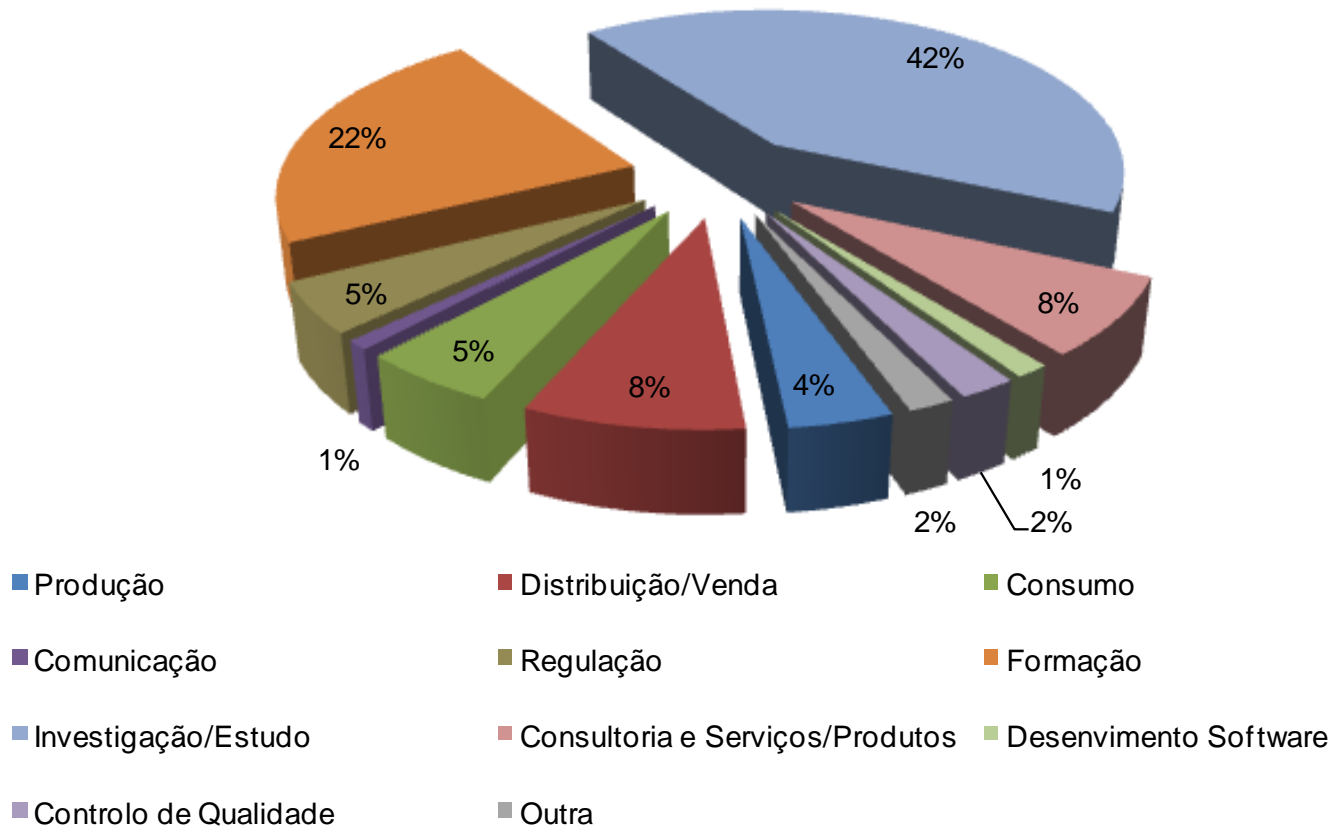
Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

28 fornecedores de dados



Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos

RPIMA Participantes por área de actividade



82 participantes

ÂMBITO / OBJETIVOS

OBJETIVOS

- Propor metodologia(as):
 - Levantamento de necessidades
 - Definição de prioridades
 - Formas disponibilizar informação
 - alimentos, nutrientes, contaminantes químicos e informação microbiológica
- Aplicar as metodologias, tratar os resultados, elaborar relatórios e divulgá-los.

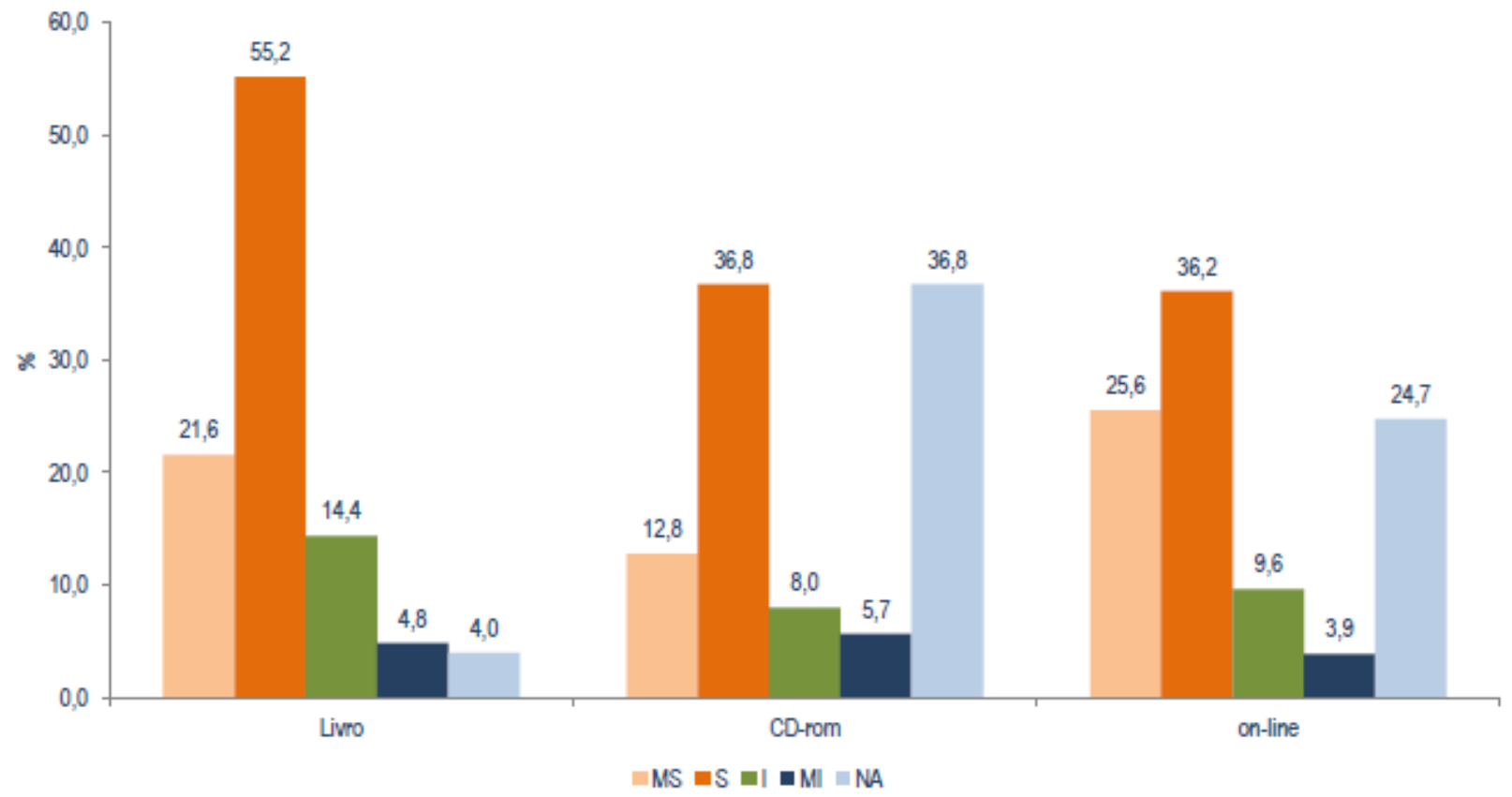
RESULTADOS



RESULTADOS

www.insa.pt

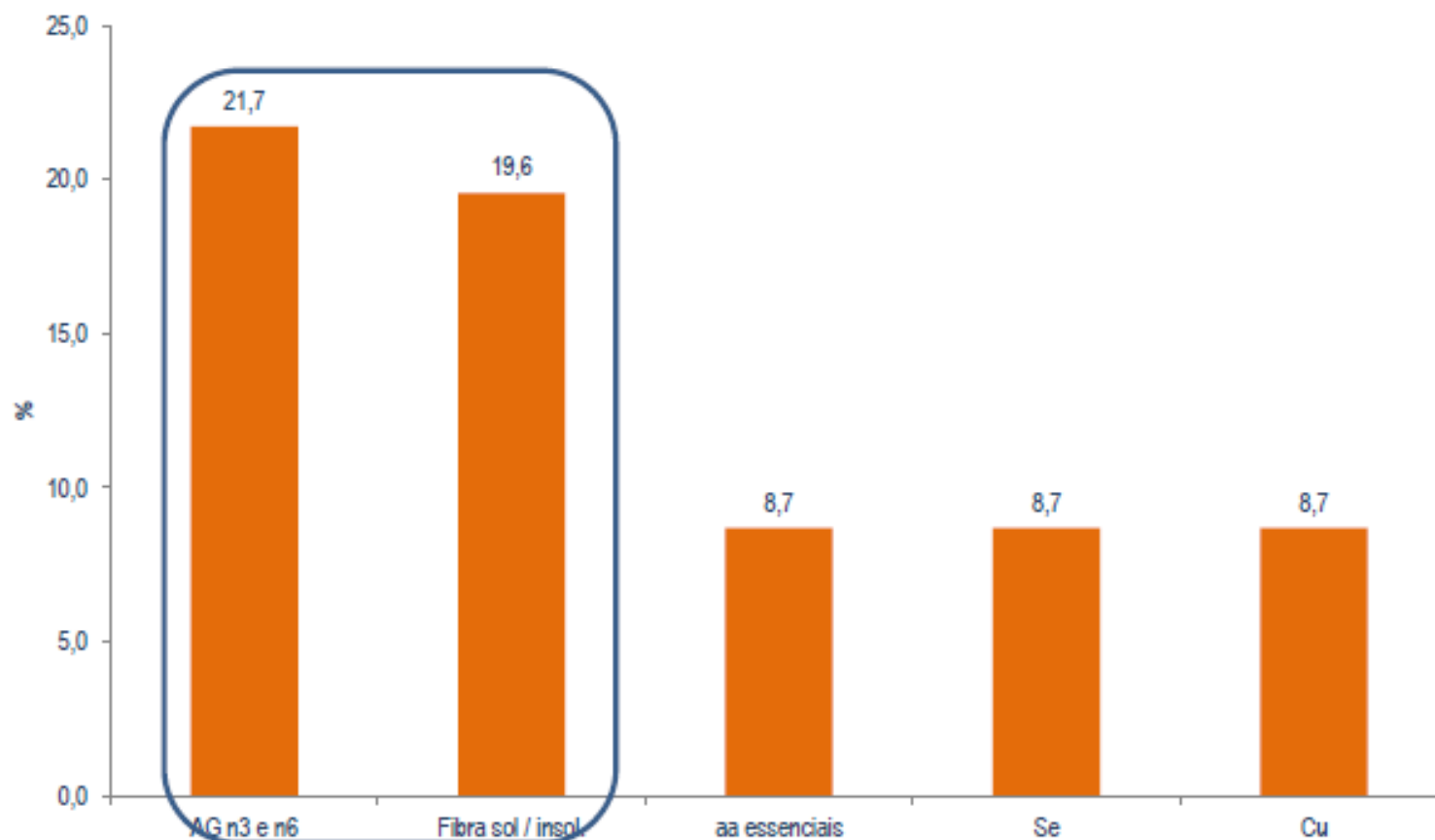
Satisfação com formatos TCA atuais



RESULTADOS

Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?

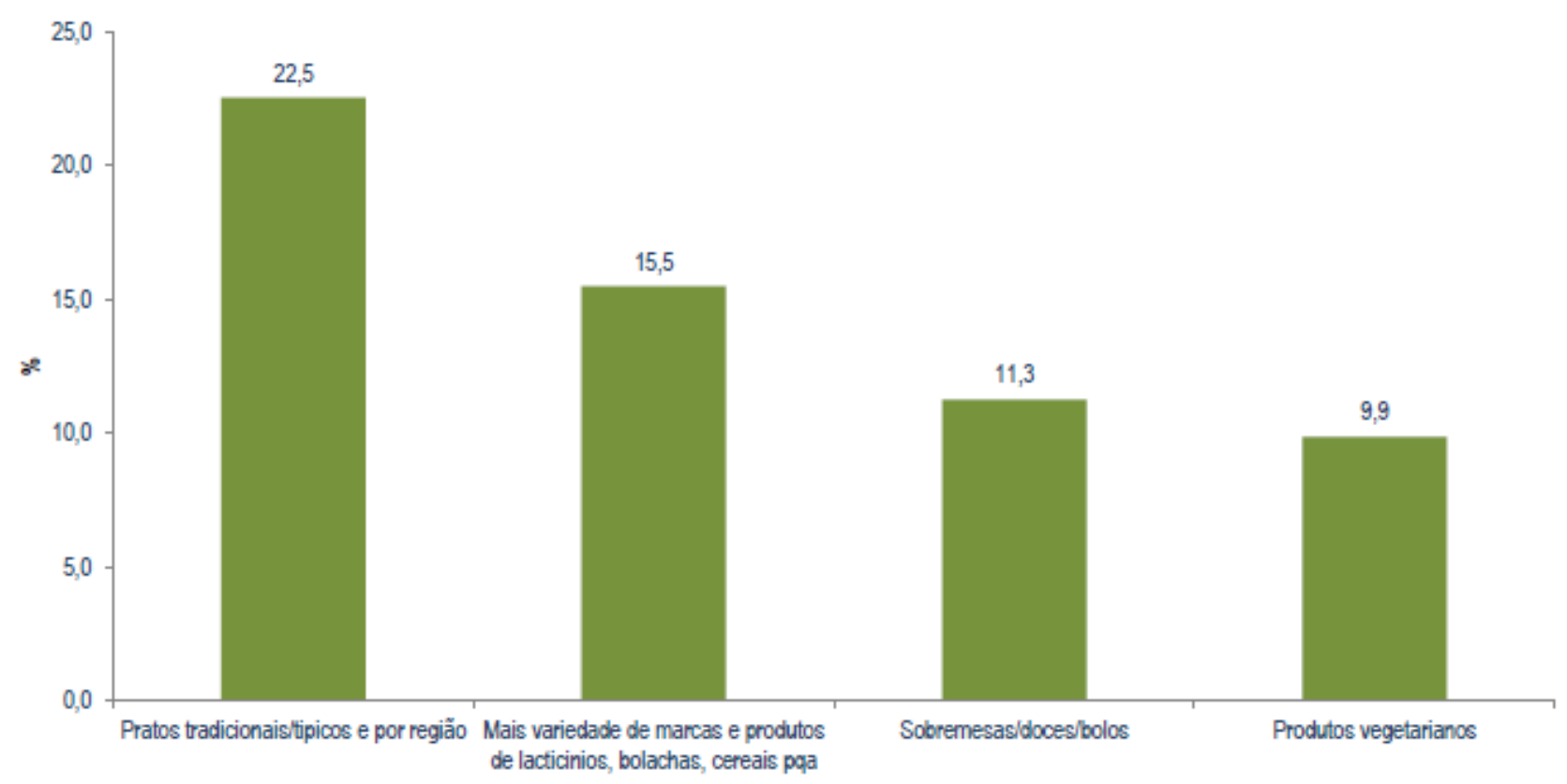
Nº total de respostas obtidas: 46 (35%)



RESULTADOS

Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?

Nº total de respostas obtidas: 71 (38%)





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

Departamentos > Alimentação e Nutrição > Aplicações Online > PortFIR

PORTFIR



O programa PortFIR - Portal de Informação Alimentar - inspirado na rede europeia EuroFIR (European Food Information Resource), visa a implementação de redes portuguesas de partilha de conhecimento em segurança alimentar e nutrição e a futura criação de um portal que incluirá bases de dados sustentáveis e de qualidade reconhecida sobre Composição de Alimentos, Contaminação de Alimentos e Consumos Alimentares.

Em 2009, realizou-se uma ação de divulgação do PortFIR, a plataforma GRIA, uma parceria entre o INSA e a GS1 Portugal, que promoveu um espaço de diálogo e de cooperação colmatando a difusão necessária da iniciativa junto dos produtores e utilizadores de dados referentes a nutrição e segurança alimentar (como laboratórios de Estado, Universidades, legisladores e reguladores do sector de produção e distribuição alimentar, operadores económicos, industriais, investigadores, entidades de fiscalização e controlo e autoridades de saúde).

Da iniciativa PortFIR, regida por Regulamento próprio, nasceram já duas Redes que têm por objetivo otimizar a utilização de recursos nacionais criando um sistema para a atualização e manutenção sustentável de bases de dados nacionais:

PortFIR

[Tabela da Composição de Alimentos \(TCA\)](#)



Objetivos

Elaborar um guia para a recolha de dados e informação sobre doenças de origem alimentar que inclua: identificação das potenciais fontes de informação (alvos), que dados recolher ao nível de cada alvo; ferramentas/questionários a aplicar a cada alvo, incluindo novas tecnologias que permitam identificar suspeitas; classificação de caso por agente segundo normas já estabelecidas; definição de prioridades; Definir estratégias para sensibilizar os potenciais fornecedores de informação; Desenvolver materiais de sensibilização para a disponibilização de dados.

Participantes

Sector de Produção, Restauração, Distribuição, Associações Sectoriais; GPP; ASAE; DGV, Autoridades de Saúde, Serviços de Saúde, Laboratórios alimentares e Laboratórios de análises clínicas, outras entidades envolvidas no controlo e vigilância dos alimentos, Investigadores das áreas da microbiologia e epidemiologia.

Coordenador: Silvia Viegas (INSA)

A informação gerada pelo PortFIR responderá às necessidades manifestadas pelos seus utilizadores, contando para tal com a colaboração de todos os produtores, utilizadores e divulgadores de dados da área alimentar.

O convite à participação nas Redes é constante, bastando para isso o preenchimento e envio do (s) Formulário(s): RPCA e/ou RPIMA. Agradecemos a divulgação de Participação nas Redes a qualquer colega entidade que considere pertinente.

Informação relacionada

- 1ª Reunião
- 2ª Reunião
- 3ª Reunião
- 4ª Reunião - Resumos da 4ª Reunião Anual PortFIR
- Plataforma GRIA
- i-qov
- Revista SEQUALI
- Entrevista de Luísa Oliveira ao Jornal "Oje"
- Artigo do "GS1 Magazine"

Portuguese Food Information Resource Portal Português de Informação Alimentar

2005 janeiro	<ul style="list-style-type: none"> • EuroFIR – Rede Excelência “European Food Information Resource” (INSA/CSAN)
2006 maio	<ul style="list-style-type: none"> • Nova Tabela da Composição de Alimentos (INSA/CSAN) • Proposta de criação da Rede Portuguesa sobre Composição dos Alimentos (INSA/CSAN)
2008 dezembro	<ul style="list-style-type: none"> • 1ª Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR)
2009 outubro dezembro	<ul style="list-style-type: none"> • 2ª Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR) • Aprovação de projecto QREN para a Criação de Portal de Informação Alimentar (INSA/DAN SAMA (QREN))
2010 outubro	<ul style="list-style-type: none"> • 3ª Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR) • Lançamento da Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos
2011 outubro	<ul style="list-style-type: none"> • 4ª Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR)
2012 jan – junho 25 outubro	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento especificações técnicas PortFIR • 5ª Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR)

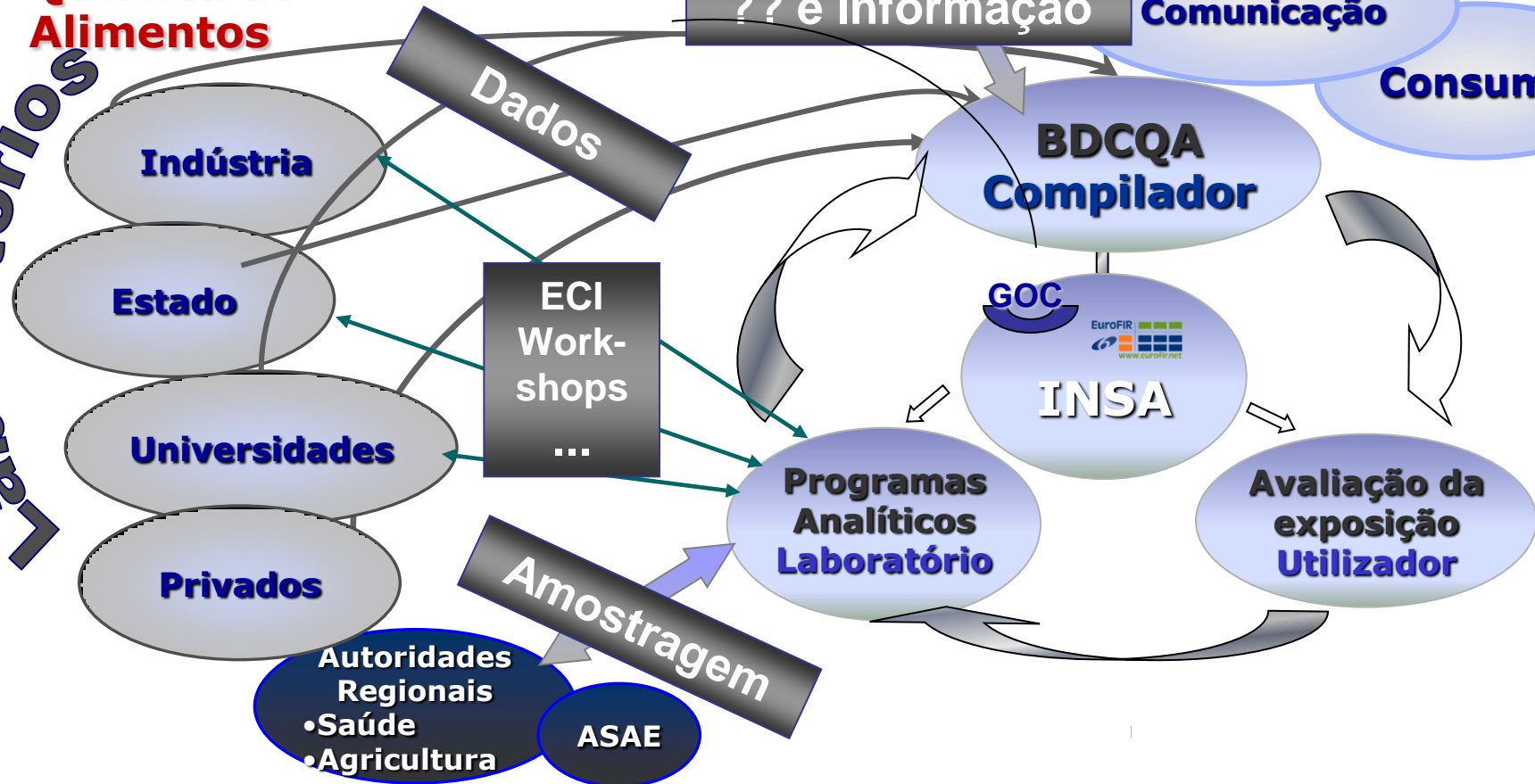


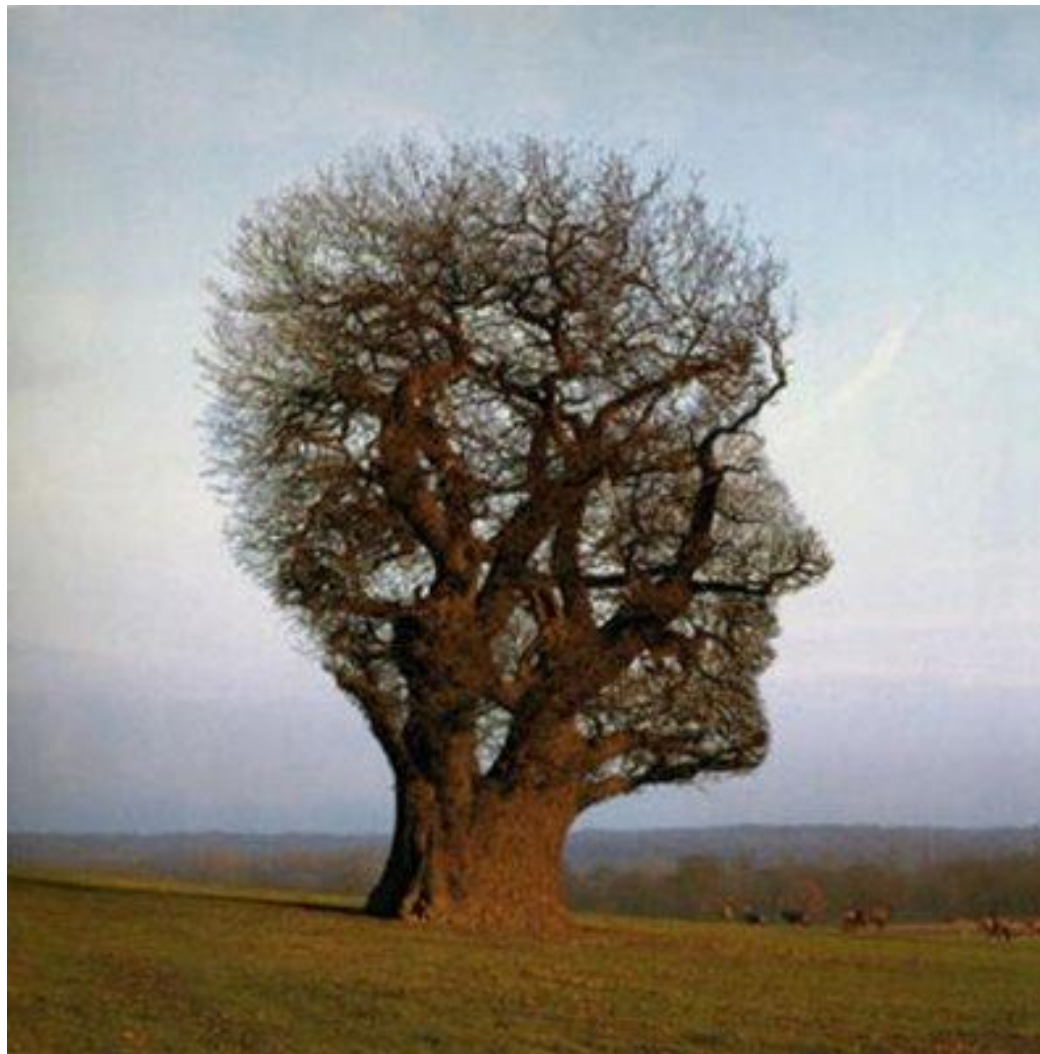
2013

Rede Portuguesa sobre Contaminação Química de Alimentos

Utilizadores e PI

Laboratórios





Grata pela vossa atenção