

Resumo

17.ª Reunião Anual PortFIR

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

GOVERNANÇA, CIÊNCIA E NOVOS MODELOS DE PRODUÇÃO FACE AOS DESAFIOS GLOBAIS



Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Edição Híbrida | 24 setembro 2025

© Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, 2025.

Ficha técnica:

Título: 17.^a Reunião Anual PortFIR. Segurança dos Alimentos | Governança, Ciência e Novos Modelos de Produção Face aos Desafios Globais

Relatores: Roberto Brazão, Paulo Fernandes, 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, novembro de 2025

17.ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

GOVERNANÇA, CIÊNCIA E NOVOS MODELOS DE PRODUÇÃO FACE AOS DESAFIOS GLOBAIS



24 de setembro de 2025

Auditório do Museu de Eletricidade Casa da Luz, Funchal, Madeira & ZOOM + YouTube

Comissão Organizadora:

Roberto Brazão – Coordenação

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 (Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge)

Entidades participantes:

ARAE | Autoridade Regional das Atividades Económicas

ASAE | Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

CHULN | Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte

DGAV | Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

DG SANTE - EC | Direção-Geral da Saúde e da Segurança dos Alimentos - Comissão Europeia

DRADR | Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Regional

DRV | Direção Regional de Veterinária

EFSA | Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos

FIPA | Federação da Indústria Portuguesa AgroAlimentares

INIAV | Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

INSA | Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

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

LRVSA - SRAP | Laboratório Regional de Veterinária e Segurança Alimentar

MARE-ESTM-IPLeia | Centro de Ciências do Mar e do Ambiente-Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar-Politécnico de Leiria

Pomar das Levadas

Quinta da Cholda

SONAE

SRAP | Secretaria Regional de Agricultura e Pescas

UÉvora | Universidade de Évora

UMa | Universidade da Madeira

Organização



Parceiros Institucionais



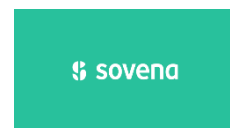
Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas



Secretaria Regional
de Saúde e Proteção Civil



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	20

Introdução

Dando continuidade ao trabalho desenvolvido no âmbito do Programa PortFIR, o Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P. (INSA), através da Unidade de Observação e Vigilância (UOV) do seu Departamento de Alimentação e Nutrição (DAN), promoveu, no passado dia **24 de setembro de 2025**, a **17.ª Reunião Anual [PortFIR](#)**, sobre o tema **“Segurança dos alimentos | Governança, ciência e novos modelos de produção face aos desafios globais”**. Esta iniciativa teve como principais objetivos:

- Debater a governança e a regulamentação da segurança dos alimentos face aos desafios globais, atuais e emergentes, promovendo o diálogo entre legisladores, reguladores, investigadores e indústria;
- Explorar o papel dos organismos e instituições, bem como da ciência e investigação na avaliação e garantia da segurança dos alimentos;
- Apresentar e analisar novos modelos de produção alimentar, a sua sustentabilidade e impacto no sistema alimentar e na saúde pública;
- Divulgar trabalhos de investigação na área da alimentação, nutrição e/ou segurança alimentar.

O evento decorreu pela primeira vez fora do território de Portugal Continental, na cidade do Funchal, Ilha da Madeira, tendo contado com a presença de cerca de 25 palestrantes e moderadores, de um total de 20 entidades nacionais e internacionais. Esta iniciativa contou, igualmente, com o apoio institucional e o patrocínio de 15 organismos e empresas nacionais e regionais.

A **17.ª Reunião Anual PortFIR** decorreu no formato híbrido, presencialmente no Auditório do Museu de Eletricidade Casa da Luz, no Funchal, e online, através da plataforma ZOOM e do canal de YouTube do INSA. Participaram no evento um total de 485 pessoas, não sendo possível contabilizar os participantes que acompanharam a iniciativa através do canal de YouTube, uma vez que o acesso não exige registo.

Foram submetidos 21 trabalhos científicos à **17.ª Reunião Anual PortFIR**. O Júri PortFIR, composto por Prof. José Camolas (CHULN), Prof. Luísa Louro (ISA-ULisboa), Doutora Maria da Graça Dias (INSA), Prof. Marta Laranjo (UÉvora) e Doutor Ricardo Assunção (INSA), excluiu dois trabalhos, por considerar que se tratavam de revisões bibliográficas, e selecionou os dois seguintes para serem apresentados oralmente durante o evento:

- **Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (HAPs) em produtos cárneos fumados** – da autoria da equipa composta por Cristina Roseiro, Irene Antunes, Cristina Serrano e Helena Gonçalves;
- **Abóbora da Região Oeste de Portugal: estratégias para a segurança alimentar** - da autoria da equipa composta por Joaquina Pinheiro, Karinne Leitão e Susana Silva.

Os trabalhos aceites pelo Júri PortFIR foram disponibilizados para consulta, no formato de Resumo e de Poster, [numa plataforma online](#). A gravação da **17.ª Reunião Anual PortFIR** encontra-se, igualmente, disponível no [canal de YouTube do INSA](#), para visualização por todos os interessados.

Comunicações orais e Mesa redonda

A 17.ª Reunião Anual PortFIR foi formalmente aberta com uma intervenção inicial do Eng.º Roberto Brazão, Coordenador da Reunião Anual, que deu as boas-vindas aos participantes e introduziu os trabalhos. Seguiu-se a Sessão de Abertura, que contou com as intervenções da Doutora Alexandra Bento, Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição (DAN), e do Dr. Fernando de Almeida, Presidente do Conselho Diretivo do INSA, que presidiu à Sessão. Por motivos inadiáveis, o Senhor Secretário Regional de Agricultura e Pescas da Madeira não pôde estar presente.

A **Conferência Inaugural** desta iniciativa esteve a cargo do Prof. Doutor Carlos Gonçalo das Neves, Chefe-Cientista da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), sob o tema **“Global challenges to food safety and risk assessment: evolution or revolution needed?”**.

As Sessões da Manhã e da Tarde da Reunião Anual PortFIR integraram diversas comunicações orais, que versaram diferentes temas, intercaladas com duas mesas-redondas, abertas à participação dos presentes.

Na primeira mesa-redonda promoveu-se o diálogo entre governança, ciência e produção de alimentos, no que se refere aos desafios e oportunidades que se colocam atualmente para a segurança dos alimentos. Participaram neste debate a Eng.ª Ana Cristina Caldeira, Subinspetora-Geral da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), o Prof. Doutor Carlos Gonçalo das Neves (EFSA), o Dr. Daniel Bravo da Mata, Diretor Regional de Veterinária e Bem-Estar Animal (DRV), a Eng.ª Paula Cruz Garcia, Subdiretora-Geral da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) e o Dr. Pedro Delgado, Diretor de Serviços de Inspeção e Apoio Inspetivo da Autoridade Regional das Atividades Económicas (ARAE).

Seguiram-se quatro apresentações focadas nas estratégias para a garantia da segurança dos alimentos, especificamente no que se refere à monitorização e controlo, que foram da responsabilidade de representantes da Direção Geral para a Saúde e Segurança dos Alimentos da Comissão Europeia (DG SANTE) – Doutora Sara Tavares, da DGAV – Eng.ª Paula Cruz Garcia, da ASAE - Dr. Pedro Nabais, e do INSA – Dra. Margarida Saraiva.

A Sessão da Tarde teve início com o painel dedicado ao tema “Quão seguros são os alimentos?”, que contou com a participação da Vogal do Conselho Diretivo do Instituto Nacional de Investigação Veterinária (INIAV) – Dr.ª Patrícia Inácio, e de dois peritos/investigadores da Região Autónoma da Madeira, concretamente do Laboratório Regional de Veterinária e Segurança Alimentar (LRVSA) – Dr. Paulo Fernandes, e da Universidade da Madeira (UMa) – Prof. Jorge Pereira.

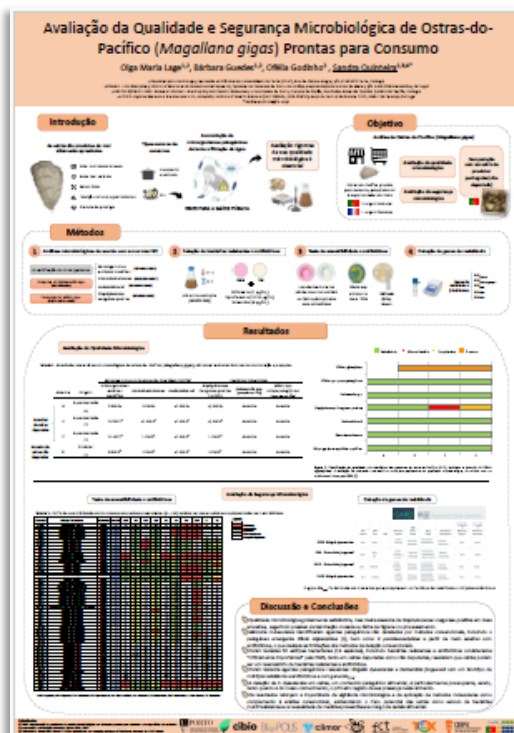
Seguiu-se no programa a realização da mesa-redonda “Produção alimentar: Existem alternativas aos modelos atuais?”. Neste momento de debate participaram a Eng.ª Ana Ghira, da Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DRADR), o Eng.º João Coimbra, produtor e administrador da empresa Quinta da Cholda, o Eng.º Marco Neto, produtor e gestor da empresa Pomar das Levadas, a Dr.ª Marta Barradas, Category Specialist do Clube de Produtores Continente (SONAE), e o Eng.º Pedro Queiroz, Diretor-Geral da Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares (FIPA).

Após esta mesa-redonda foi realizada uma apresentação, partilhada entre o Eng.º Francisco Ravasco e o Eng.º Sidney Tomé, da Unidade de Observação e Vigilância do INSA, sobre o novo site PortFIR e as atualizações da Tabela da Composição de Alimentos, sob o título “Evoluir para melhor informar: Tabela da Composição de Alimentos e uma plataforma PortFIR renovada”.

Como é habitual nas Reuniões Anuais PortFIR, foram ainda apresentados, remotamente, os dois trabalhos selecionados pelo Júri PortFIR, de entre os resumos submetidos ao evento.

De referir que as diferentes Sessões do evento foram moderadas pela Dr.ª Cristina Abreu dos Santos, Vogal do Conselho Diretivo do INSA, pela Doutora Alexandra Bento, Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição do INSA e pelo Dr. Daniel Bravo da Mata, Diretor Regional da DRV.

Para finalizar, na **Sessão de Encerramento**, que contou com a presença a Dr.ª Cristina Abreu Santos e do Dr. Fernando Almeida, respetivamente Vogal e Presidente do Conselho Diretivo do INSA, procedeu-se, como é habitual, ao anúncio e à entrega do prémio de melhor poster submetido à **17.ª Reunião Anual PortFIR**. O prémio foi atribuído ao trabalho intitulado **“Avaliação da qualidade e segurança microbiológica de ostras-do-Pacífico (*Magallana gigas*) prontas para consumo”**, da autoria da equipa composta por Olga Maria Lage^{1,2}, Bárbara Guedes^{1,2}, Ofélia Godinho², Sandra Quinteira^{1,3,4*}. [¹Departamento de Biologia, FCUP; ²CIIMAR; ³BIOPOLIS/CIBIO-InBIO, UP; ⁴UCIBIO-1H-TOXRUN, IUUCS-CESPU].



Melhor poster da 17.ª Reunião Anual PortFIR.

Embora nenhum dos elementos da equipa se encontrasse presencialmente no evento, foi possível transmitir as felicitações aos vencedores através da Prof. Doutora Sandra Quinteira, que se juntou online no momento de entrega do prémio, em representação da equipa distinguida.

O prémio ao melhor poster contou com o patrocínio da Associação Portuguesa de Nutrição (APN) e da Sovena, com a oferta, respetivamente, de uma inscrição no Congresso de Nutrição e Alimentação de 2026, e de um cheque-oferta no valor de 100 € e um cabaz.

Resumos e Posters submetidos

Foram submetidos 21 trabalhos científicos à 17.ª Reunião Anual PortFIR. Conforme já referido, para apresentação no formato de poster, o Júri PortFIR aceitou 19 resumos e rejeitou 2. Estes trabalhos encontram-se [disponíveis online](#) (Google Drive) para consulta.

Desafios na segurança alimentar: micotoxinas em rações avícolas e os seus impactos na segurança alimentar

Bianca Gomes, Magdalena Twaruzek, Robert Kosicki, Susana Viegas, Carla Viegas

Microplastic Contamination in Bottled and Tap Water: Characterization and Human Health Concerns

Mariana Silva, Pedro Ideia, Carolina Pimenta-Fernandes, Ricardo Sousa, José S. Câmara, Rosa Perestrelo

Integrated Phytochemical Profiling and Bioactivity Evaluation of Different Tomato (*Solanum lycopersicum*) Varieties by μ QuEChERS/HPLC-PDA

Carina Fernandes, G. N. Martins, G. Jasmins, Paula C. Castilho, J.S. Câmara, R. Perestrelo

Optimized μ SPEed and μ QuEChERS methods for the simultaneous extraction of pesticides from wastewater in food contamination studies

Laura García-Cansino, María Ángeles García, María Luisa Marina, José S. Câmara and Jorge A. M. Pereira

Advancing Antibiotic Analysis: μ SPEed, a Novel Microextraction Followed by UHPLC-PDA for Multi-Residue Analysis in Environmental Samples

Laura García-Cansino, Joanna Antos, María Á. García, Dobrochna Ginter-Kramarczyk, María Luisa Marina, Joanna Zembrzuska, José S. Câmara and Jorge A. M. Pereira

Avaliação do teor de sal em refeições servidas em refeitórios coletivos, nos concelhos de Barcelos e Esposende.

Sílvia Silva, Juliana Costa, Clarisse Diniz, Inês Amaral, David Moreira

Qualidade microbiológica de alimentos e superfícies em cantinas na área de influência da ULS Barcelos/Esposende

Inês Amaral, Sílvia Silva, Patrícia Meireles, Nuno Vilas Boas

Utilização Integral do Maracujá (*Passiflora ligularis*): Inovação e Sustentabilidade Alimentar

Carolina Pires, Taliana Smith, Maria Lídia Palma, Paula Pereira, Marisa Nicolai

Impacto do selo de sustentabilidade no preço do pescado em cadeias de retalho online em Portugal

Margarida Guapo, Inês Garcia, Helena Real

Alegações nutricionais e de saúde em lacticínios e bebidas à base de leite disponíveis numa cadeia de supermercados portuguesa

Inês Garcia, Patrícia Padrão

Inovação alimentar sustentável: aplicação da *Palmaria palmata* em chocolates como modelo de valorização de macroalgas

Helena Pinheiro

Resistência Antimicrobiana em *Escherichia coli* de Ovos de Galinhas Criadas ao Ar Livre: Monitorização e Implicações para a Segurança Alimentar

Rita Jesus, Virgínia Ribeiro, Rui Dantas, Ana R. Freitas, Nuno V. Brito, Sandra Quinteira, Carla Miranda

A presença de acrilamida no café: validação do método analítico e resultados preliminares

Dinis Teixeira, Patrícia Reis, Susana Jesus, Sandra Copeto, Inês Delgado, Inês Coelho

Avaliação da Qualidade e Segurança Microbiológica de Ostras-do-Pacífico (*Magallana gigas*) Prontas para Consumo

Olga Maria Lage, Bárbara Guedes, Ofélia Godinho, Sandra Quinteira

Avaliação microbiológica de sushi take-away: supermercado vs restaurante

Luciana Duarte, Olga Maria Lage, Sandra Quinteira

Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos (HAPs) em Produtos Cárneos Fumados

Cristina Roseiro, Irene C. Antunes, Cristina Serrano, Helena Gonçalves

Resíduo da vinificação: como valorizar?

Freitas, D., Dias, J., Lageiro, M., Coelho, A.R.F., Marques, A.C., Ribeiro, C., Ribeiro, M., Amaral, O.

Monitorização da ingestão de aditivos alimentares em Portugal

Paulo Fernandes, Luísa Oliveira, Elsa Vasco

Abóbora da Região Oeste de Portugal: estratégias para a segurança alimentar

Karinne Leitão, Susana Silva, Joaquina Pinheiro





Inquérito de Avaliação do Grau de Satisfação

A 17.ª Reunião Anual PortFIR decorreu em formato híbrido, presencialmente no Auditório do Museu de Eletricidade Casa da Luz, no Funchal, Ilha da Madeira, e online, através do ZOOM e do Canal de YouTube do INSA.

O questionário de avaliação do grau de satisfação foi dirigido aos 485 participantes que estiveram presentes na Reunião Anual, presencialmente e online através da plataforma ZOOM.

Responderam ao questionário de avaliação 277 pessoas (57,1%). As três principais áreas de atividade profissional indicadas pelos respondentes foram: *“Saúde/Clínica/Nutrição/Dietética”* (39,0%), *“Regulação/Políticas Públicas”* (19,5%) e *“Investigação/Estudo”* (17,3%).

Considerando a totalidade de respondentes **10,8% pertencem às Redes PortFIR**, distribuídos da seguinte forma:

Rede Portuguesa Sobre Composição de Alimentos (RPCA) - 5,8%

Rede Portuguesa Sobre Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA) - 2,9%

Rede Portuguesa Sobre Contaminação Química de Alimentos (RPCQA) - 2,1%

Relativamente aos principais aspetos da **Organização da 17.ª Reunião Anual PortFIR**, os resultados da avaliação do grau de satisfação foram os seguintes:

Modo como teve conhecimento do evento: 83,0% - Muito satisfeitos; 15,9% - Satisfeitos; e 1,1% - Não aplicável;

Data do evento: 78,0% - Muito satisfeitos; 20,2% - Satisfeitos; e 1,8% - Não aplicável

Acesso ao Auditório do Museu de Eletricidade Casa da Luz: 28,5% - Muito satisfeitos; 2,2% - Satisfeitos; 0,4% - Pouco satisfeitos; 0,3% Insatisfeitos; e 68,6% - Não aplicável;

Acesso *online*: 75,5% - Muito satisfeitos; 8,3% - Satisfeitos; e 16,2% - Não aplicável;

Condições da sala: 25,3% - Muito satisfeitos; 5,8% - Satisfeitos; 0,4% - Pouco satisfeitos; e 68,8% - Não aplicável;

Transmissão do evento: 72,6% - Muito satisfeitos; 10,8% - Satisfeitos; 1,1% - Pouco satisfeitos; e 15,5% - Não aplicável;

Duração do evento: 72,9% - Muito satisfeitos; 23,1% - Satisfeitos; 2,9% - Pouco satisfeitos; 0,4% Insatisfeitos; e 0,7% - Não aplicável;

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

Organização do evento: 82,3% - Muito satisfeitos; 17,7% - Satisfeitos;

No que se refere à avaliação ao **Conteúdo científico da 17.ª Reunião Anual PortFIR**, os principais resultados foram os seguintes:

Escolha do Tema: 69,0% - Muito satisfeitos; 30,3% - Satisfeitos; e 0,7% - Pouco satisfeitos;

Apresentações: 66,4% - Muito satisfeitos; 32,5% - Satisfeitos; e 1,1% - Pouco satisfeitos;

Debate/Discussões: 54,9% - Muito satisfeitos; 42,2% - Satisfeitos; e 2,9% - Pouco satisfeitos;

Oradores: 68,2% - Muito satisfeitos; 30,7% - Satisfeitos; e 1,1% - Pouco satisfeitos;

Moderadores: 63,5% - Muito satisfeitos; 34,3% - Satisfeitos; e 2,2% - Pouco satisfeitos;

Interesse nos assuntos abordados: 69,3% - Muito satisfeitos; 29,6% - Satisfeitos; e 1,1% - Pouco satisfeitos;

Mais-valia a nível profissional: 58,1% - Muito satisfeitos; 40,4% - Satisfeitos; e 1,4% - Pouco satisfeitos;

Resposta às dúvidas colocadas: 50,2% - Muito satisfeitos; 45,8% - Satisfeitos; 3,6% - Pouco Satisfeitos; e 0,4% Insatisfeitos;

Divulgação do PortFIR: 66,1% - Muito satisfeitos; 32,5% - Satisfeitos; 1,1% - Pouco satisfeitos; e 0,4% Insatisfeitos;

Conteúdo científico dos posters: 55,6% - Muito satisfeitos; 42,6% - Satisfeitos; e 1,8% - Pouco satisfeitos;

A apreciação global dos respondentes **ao Conteúdo científico da 17.ª Reunião Anual** foi a seguinte:

Conteúdo científico do evento: 72,6% - Muito satisfeitos; e 27,4% - Satisfeitos.

O grau de **satisfação global** dos respondentes **em relação à 17.ª Reunião Anual PortFIR** foi o seguinte:

Avaliação global da Reunião: 77,3% - Muito satisfeitos; e 22,7% - Satisfeitos.





O questionário de satisfação englobou, ainda, o pedido de envio de opiniões e sugestões sobre a **17.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 **17.ª Reunião Anual PortFIR** e sugestões de melhoria:

- i) *“Melhorar as moderações através do convite de moderadores mais incisivos e atentos ao tempo.”*
- ii) *“Melhor duração das apresentações: 20-30 minutos.”*
- iii) *“Melhoria das condições da transmissão online.”*
- iv) *“A organização é ótima.”*
- v) *“Melhor gestão do tempo para as apresentações.”*
- vi) *“Evento bem organizado, apresentações de 30 a 45 min.”*
- vii) *“Achei a organização muito boa e o ambiente do evento excelente. Gostei bastante da qualidade dos temas e dos oradores. Penso que poderia ser útil disponibilizar o programa completo e os resumos das comunicações com um pouco mais de antecedência, e talvez reservar mais tempo para discussão e troca de ideias entre participantes. Também seria interessante incluir pequenos workshops ou sessões temáticas mais práticas (por exemplo, dados de composição, metodologias analíticas, digitalização da informação alimentar). ... Acho que a duração ideal das apresentações é de 15 a 20 minutos, com algum tempo para perguntas. Gostava ainda de ver o evento manter um formato híbrido e disponibilizar as apresentações depois do encontro.”*
- viii) *“As apresentações não se conseguiam visualizar bem no modo on line.”*
- ix) *“Fazer uma gestão melhorada da duração das sessões e iniciar sem atrasos de forma ao calendário ser cumprido.”*
- x) *“A organização foi excelente. Para online a duração foi um bocado extensa.”*
- xi) *“Voltar a fazer na RAM (excelente ideia!).”*
- xii) *“Fiquei bastante satisfeita, não tenho sugestões.”*

- xiii) *"16.ª Reunião PortFIR era melhor por que (a) a duração era duos dias e (b) havia mais espaço para perguntas. Esta vez algumas debates foram omitidos por falta de tempo. O gerenciamento do tempo não era perfeito esta vez."*
- xiv) *"Só tenho a agradecer a oportunidade de realizarem esta edição na Região Autónoma da Madeira. Parabéns pelo excelente evento."*
- xv) *"A ideia da descentralização foi excelente. Abordar temas mais específicos ou de uma temática."*
- xvi) *"O que senti nas apresentações feitas, por é que existe algum cuidado para não alarmar a população. Se por um lado compreendo que assim seja, por outro acho que deveríamos ser muito mais frontais e lutadores por uma produção muito mais responsável e sustentável."*
- xvii) *"Melhorar a gestão dos tempos das apresentações, talvez dando mais tempo por apresentação e controlar melhor as mudanças, os inícios e os fins."*
- xviii) *"Em todos os painéis, o tempo foi sempre unanimemente considerado como curto para uma discussão mais aprofundada; poder-se-ia/á repetir todo o Programa sem repetir uma única frase, dada a abrangência da temática, que continuará pertinente e atual."*
- xix) *"Sugestão de aumento do tempo do evento."*
- xx) *"Sugiro que incluam a indústria com exemplos e abordagens práticas de medidas de mitigação e, para além dos investigadores, 1 ou 2 entidades que dominem as medidas mitigadoras para 1 ou 2 dos temas principais, no caso teria sido aplicável a contaminantes. Os estudos que demonstram resultados que já são conhecidos não me pareceram tão interessantes."*
- Propostas de temas para as próximas edições da Reunião Anual PortFIR:
- i) *"Rotulagem Alimentar; Lanches Escolares; Refeições Escolares."*
- ii) *"Alimentação de animais de produção, impacto na saúde humana."*
- iii) *"Temas de interesse: Novas metodologias de análises."*
- iv) *"Xenóticos e disruptores endócrinos."*
- v) *"Microbiologia alimentar."*

- vi) *“Continuação da temática dos Sistemas Alimentares Sustentáveis.”*
- vii) *“Envolvimento dos serviços de saúde pública e o seu papel na segurança dos alimentos.”*
- viii) *“Agricultura sustentável, Água.”*
- ix) *“Temas associados à intolerância / alergia alimentar e toxicidade por resíduos.”*
- x) *“Um tema de interesse poderá ser a integração de dados de impacto ambiental (ex. emissão de carbono, consumo de água) associados à produção dos alimentos.”*
- xi) *“Considero que a temática da produção à mesa ainda pode ser abordada de forma mais objetiva. Por ex: os produtos químicos e fertilizantes que são usados e permitidos no nosso país e que depois deixam de estar autorizados (muito usual na agricultura biológica, mas também na agricultura convencional). Na altura que eram permitidos a produção é considerada segura, mas depois quando deixam de ser permitidos o que acontece à segurança dos produtos que foram tratados, produzidos e consumidos até então?”*
- xii) *“Fazer um evento sobre lacticínios.”*
- xiii) *“Segurança Alimentar, sustentabilidade e conhecimento para o público que não conhece ainda o tema, alimentação escolar,*
- xiv) *“A produção do plástico e o seu manuseamento e integração no meio ambiente, cada vez mais presente na cadeia alimentar.”*
- xv) *“Tabela da composição de alimentos e comunicação em saúde, segurança e hábitos alimentares.”*
- xvi) *“Fraude Alimentar.”*
- xvii) *“Avaliação de risco de fórmulas infantis (Hazard Quotient).”*
- xviii) *“Os temas que mais me interessam são sustentabilidade e segurança alimentar, valorização de biorrecursos, qualidade dos dados de composição de alimentos e a aplicação da ciência aberta na área alimentar.”*
- xix) *“Uma reunião unicamente dedicada à alimentação infantil 0 -18 anos (Hábitos, o que se pode melhorar, ponto de situação, estratégias, como chegar ao público alvo, perigos, etc).”*
- xx) *“Aditivos, conservantes e alergias alimentares.”*

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

- i) *“Maior divulgação relativa ao acesso e utilização da informação constante das diferentes bases de dados do PortFIR.”*
- ii) *“Acho que poderiam incluir assuntos relacionados com animais de consumo humano.”*
- iii) *“Divulgação a escolas e promoção de concursos escolares (projetos para alunos) sobre temáticas ligadas à alimentação.”*
- iv) *“Ação formação sobre HACCP.”*
- v) *“Legislação que obrigue a indústria alimentar a espelhar a disponibilidade alimentar da natureza e não ser fornecedora de produtos processados que em última instância podem nem ser considerados alimentos, pois não promotoras da alimentação humana salutar.”*
- vi) *“A continuidade deverá ser focada na expansão e modernização dos dados e na tradução da informação científica em ferramentas e mensagens práticas para a saúde pública e cidadãos.”*
- vii) *“Maior divulgação, alargar a outros setores da sociedade e comunidade académica.”*
- viii) *“Comunicação automática de publicações de dados a profissionais de nutrição | engenharia alimentar | veterinários.”*
- ix) *“Mais formação online.”*
- x) *“Talvez, uma série de webinars seria interessante.”*
- xi) *“Incluir mais partilha e experiência prática de agentes no terreno.”*
- xii) *“Melhor organização dos WG.”*
- xiii) *“Com relação à calculadora nutricional, esta poderia conter os macroconstituintes e a distribuição energética por refeição.”*
- xiv) *“Acho importante o PortFIR continuar a reforçar a ligação entre os grupos de trabalho e projetos nacionais e europeus. Seria ótimo haver mais formações curtas e webinars sobre gestão e partilha de dados alimentares, e promover colaborações com centros de investigação e empresas ligadas à inovação alimentar. Também seria útil divulgar com mais regularidade os resultados e boas práticas através de relatórios ou newsletters.”*

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS GOVERNANÇA, CIÊNCIA E NOVOS MODELOS DE PRODUÇÃO FACE AOS DESAFIOS GLOBAIS

Programa

08h40 Receção e registo dos participantes

09h00 Sessão de Abertura

Nuno Maciel | Secretário Regional de Agricultura e Pescas (SRAP)

Fernando de Almeida | Presidente do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA)

Alexandra Bento | Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição (INSA)

Sessão da Manhã

09h25 Conferência Inaugural

Moderadora: **Cristina Abreu dos Santos** _Vogal do Conselho Diretivo (INSA)

Global challenges to food safety and risk assessment: evolution or revolution needed?

Carlos Gonçalo das Neves | Chefe-cientista da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)

10h00 Desafios e oportunidades na segurança dos alimentos: Diálogo entre governança, ciência e produção

Mesa-redonda: Ana Cristina Caldeira (ASAE), Carlos Gonçalo das Neves (EFSA) Daniel Bravo da Mata (DRV - SRAP), Paula Cruz Garcia (DGAV), Pedro Delgado (ARAE), Cristina Abreu dos Santos (INSA, Moderadora)

11h00 *Coffee-break*

Monitorização e controlo: Estratégias para a segurança dos alimentos

Moderadora: **Alexandra Bento** _Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição (INSA)

11h25 Salvar a saúde e a segurança dos alimentos: Auditorias e controlos da Comissão Europeia _**Sara Tavares (DG SANTE)**

11h40 Segurança dos Alimentos - O papel da DGAV _**Paula Cruz Garcia (DGAV)**

11h55 Controlo oficial dos géneros alimentícios e avaliação dos riscos na cadeia alimentar _**Pedro Nabais (ASAE)**

12h10 Perigos microbiológicos: detetar, caracterizar e reportar - Desafios na garantia da segurança dos alimentos _**Margarida Saraiva (INSA)**

12h25 Discussão

12h45 Almoço livre

Sessão da Tarde

Moderador: **Daniel Bravo da Mata** _Diretor Regional de Veterinária e Bem-Estar Animal (DRV - SRAP)

Quão seguros são os alimentos?

14h30 Do risco à resiliência: pesticidas, contaminantes e a alimentação do futuro _**Patrícia Inácio (INIIV)**

14h45 Sistema de controlo de resíduos de pesticidas na RAM: Atualidade e desafios _**Paulo Fernandes (LRVSA - SRAP)**

15h00 O potencial da microextração na segurança alimentar _**Jorge Pereira (UMa)**

15h15 Discussão

15h30 Produção alimentar: Existem alternativas aos modelos atuais?

Mesa-redonda: Ana Ghira (DRADR - SRAP), João Coimbra (Quinta da Cholda), Marco Neto (Pomar das Levadas), Marta Barradas (SONAE), Pedro Queiroz (FIPA)

16h30 Evoluir para melhor informar: Tabela da Composição de Alimentos e uma plataforma PortFIR renovada _**Sidney Tomé (INSA)**

16h40 Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (HAPs) em Produtos Cárneos Fumados _**Cristina Roseiro (INIIV)** (*Seleção Júri PortFIR*)

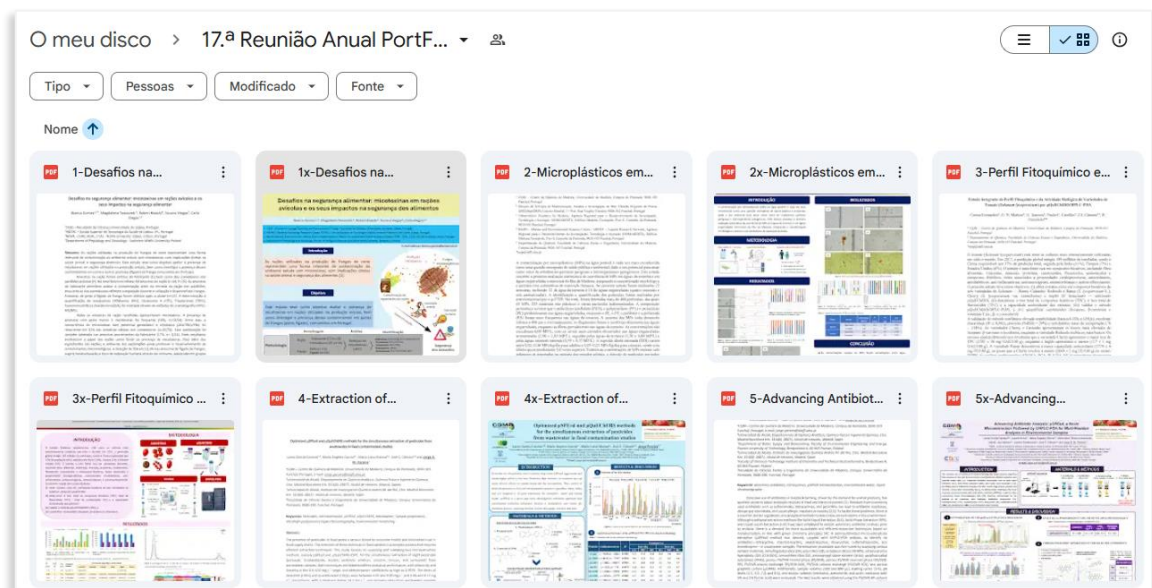
16h50 Abóbora da Região Oeste de Portugal: estratégias para a segurança alimentar _**Joaquina Pinheiro (MARE-ESTM-IPLeiria)** (*Seleção Júri PortFIR*)

17h00 **Encerramento** _Entrega de prémio ao melhor poster (Patrocínio: Associação Portuguesa de Nutrição & Sovena)

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

GOVERNANÇA, CIÊNCIA E NOVOS MODELOS DE PRODUÇÃO FACE AOS DESAFIOS GLOBAIS

Consulte os Resumos e Posters Submetidos à 17.ª Reunião Anual PortFIR:



<https://drive.google.com/drive/folders/1QVsr72tV3Qd0x83FNFMvCaUJPQBhdPqb?usp=sharing>