9ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

Informação Alimentar: desafios e conquistas

Resumo da Reunião

Lisboa l 28 de outubro de 2016 l Instituto Ricardo Jorge

REPÚBLICA PORTUGUESA SAÚDE

SNS SERVIÇO NACIONAL DE SAÚDE

Instituto_Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

PortFIR

GS1 Portugal

© Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, 2017.

Ficha técnica:

Título: 9ª Reunião Anual PortFIR - Informação alimentar: desafios e conquistas. Resumo da reunião

Coordenação: Luísa Oliveira

Relatores: Roberto Brazão, Paulo Fernandes, Silvia Viegas, Maria da Graça Dias, Maria Antónia Calhau

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

Coleção: Materiais de difusão da cultura científica e de formação

Lisboa, Janeiro de 2017

9ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

Informação Alimentar: desafios e conquistas

Lisboa l 28 de outubro de 2016 l Instituto Ricardo Jorge

Resumo da reunião

Sumário

Introdução	1
Comunicações orais	3
Abstracts/Posters	4
Questionário de avaliação do grau de satisfação da reunião	7
Programa	11
Notas biográficas	12

Introdução

O Departamento de Alimentação e Nutrição (DAN), do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (Instituto Ricardo Jorge), em parceria com a GS1 Portugal, promoveu a 9ª Reunião Anual PortFIR, no passado dia 28 de outubro, no auditório do Instituto Ricardo Jorge, em Lisboa.

"*Informação Alimentar: desafios e conquistas*" foi o tema central da presente edição, que teve como principais objetivos, entre outros, apresentar e debater as questões relacionadas com a informação alimentar e a nutrição, focando sobretudo os trabalhos desenvolvidos na atualização da Tabela da Composição de Alimentos (TCA), as necessidades e prioridades de informação, a partilha e os desafios da sua gestão. Foram, também, apresentados casos de utilização prática da TCA e de interação da plataforma PortFIR com outras plataformas da cadeia alimentar.

A sessão de abertura da 9ª Reunião Anual PortFIR foi presidida pelo Eng.º José Maria Albuquerque, Vogal do Conselho Diretivo do Instituto Ricardo Jorge, e contou com a participação do Eng.º João de Castro Guimarães, Diretor Executivo da GS1 Portugal, e da Dr.ª Maria Antónia Calhau, Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição (DAN), do Instituto Ricardo Jorge.

Na sessão da manhã da 9ª Reunião Anual PortFIR, moderada pela Dr.ª Patrícia Inácio (DGAV), foram apresentados o "Estado da arte" do PortFIR e os trabalhos desenvolvidos até ao momento para atualização da TCA, bem como foram abordados temas relacionados com a utilização prática da TCA, nomeadamente para a realização de estudos - Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física e para interação/interligação com as plataformas SyncPT e Movelife.

Na sessão tarde, que contou com a moderação da Dr.ª Raquel Abrantes (APN), foram apresentados os resultados e os trabalhos futuros dos Grupos de Trabalho ativos das Redes PortFIR (Composição de Alimentos e Informação Microbiológica de Alimentos) e a proposta de criação do Grupo de Trabalho Sobre Gestão de Informação (GTGI), da nova Rede PortFIR – Rede Portuguesa Sobre Contaminação Química de Alimentos (RPCQA).

À semelhança da Reunião Anual anterior, foram selecionados dois resumos, entre os trabalhos científicos submetidos, para apresentação oral durante a sessão da tarde do evento. Deste modo, fizeram, ainda, parte do programa as comunicações "O projeto SALSA - Agricultura familiar, pequenas empresas agroalimentares e segurança alimentar sustentável" (Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas_Universidade de Évora) e "A OPEN Portugal na avaliação do consumo de aditivos alimentares – Estudo de caso" (INSA_DAN).

O prémio de melhor poster na 9ª edição da Reunião Anual PortFIR, cheque-oferta da empresa Gertal, foi atribuído ao trabalho "Monitorização de metais contaminantes em moluscos bivalves produzidos em Portugal", dos autores Helena Maria Lourenço, Susana Gonçalves, Maria Fernanda Martins e Narcisa Bandarra, da Divisão de Aquacultura e Valorização (DivAV), do Departamento Mar e Recursos Marinhos (DMRM), do Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA, I.P.).

Entrega do diploma e prémio ao melhor poster

Comunicações orais

O Programa PortFIR – Estado da arte 2016
Paulo Fernandes (DAN, Instituto Ricardo Jorge)
Link

Tabela da Composição de Alimentos – O caminho percorrido
Maria da Graça Dias (DAN, Instituto Ricardo Jorge)
Link

Utilização prática da Tabela da Composição de Alimentos – Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física
Duarte Torres (FCNAUP)
Link

Plataformas tecnológicas ao serviço da informação alimentar
Nuno Azevedo (GS1 Portugal) / Maria Fialho (Movelife)
Link Link

Grupo de Trabalho sobre Ocorrência Microbiológica na Cadeia Alimentar (GTOMCA): Trabalho Desenvolvido e Perspetivas Futuras
Verónica Ribeiro (Exército Português Laboratório de Bromatologia e Defesa Biológica)
Link

Grupo de Trabalho Utilizadores (GTU): Trabalho desenvolvido e perspetivas futuras
Roberto Brazão (DAN, Instituto Ricardo Jorge)
Link

Grupo Trabalho para uma Comunicação Eficaz em Alimentação (GTCEA): resultados 2016
Rui Gaspar (William James Center for Research, ISPA)
Link

Grupo de Trabalho Sobre Gestão de Informação (GTGI): proposta de criação
Paula Allen Lopes (Sovena Portugal Consumer Goods)
Link

Apresentação de trabalhos selecionados de entre os *Abstracts* submetidos:

"O projeto SALSA - Agricultura familiar, pequenas empresas agroalimentares e segurança alimentar sustentável"
Ana Fonseca (Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas, Univ. Évora)
Link

"A OPEN Portugal na avaliação do consumo de Aditivos Alimentares - Estudo de caso"
Joana Rodrigues (DAN, Instituto Ricardo Jorge)
Link

Abstracts e Posters Submetidos

Compota agridoce em glaze de vinagre e pickles de abóbora, pêra, pequenos frutos e gin

Cristina Laranjeira, Marília Henriques, António Raimundo, Maria Faro, Maria Lima, Maria Oliveira

Creme de barrar de abóbora

Gabriela Lima, Cristina Laranjeira, António Raimundo, Maria Faro, Maria Oliveira, Marília Henriques

O projeto SALSA - Agricultura familiar, pequenas empresas agroalimentares e segurança alimentar sustentável

Teresa Pinto-Correia; Karlheinz Knickel, Ana Fonseca

Aplicação de *Challenge Tests* para avaliar o período de vida útil secundário de fiambre

André Sousa, Isabel Sousa, Conceição C. Bonito, M. Manuel Toscano, Margarida Saraiva, Maria Antónia Calhau

Avaliação do processo de homogeneização de tomate para análise de carotenoides em amostras compostas

Ana Almeida, Celeste Serra, M. Graça Dias

Perceção do consumidor sobre produtos agrícolas e géneros alimentícios com denominação registada

Edite Sousa, Tânia Gonçalves Albuquerque, Helena Soares Costa

Indicadores de degradação da qualidade, no âmbito da prevenção, requalificação e valorização de óleos alimentares usados

Laranjeira C., Bermejo S., Henriques M., Lima M., Ribeiro., Faro M., Santos S., Ventura C.

Monitorização de metais contaminantes em moluscos bivalves produzidos em Portugal

Helena Maria Lourenço, Susana Gonçalves, Maria Fernanda Martins, Narcisa Bandarra

Qualidade Microbiológica de Fruta Minimamente Processada Comercializada no Algarve

A. M. Graça, D. Santo, C. Nunes, C. Quintas

Nugget de carne de vaca com farinhas sem glúten

João Monteiro, Maria João Carvalho, Silvina Ferro Palma

Zona de produção de bivalves do Estuário do Tejo (ETJ): principais fontes de poluição

Sónia Pedro, Patrícia Presado, Helena Lourenço, Susana Gonçalves, Helena Silva, Maria Fernanda Martins

Zona de produção de bivalves do Estuário do Mondego (EMN1, EMN2): principais fontes de poluição

Margarida Antunes, Pedro Lopes da Cunha, Sónia Pedro

Estudo do efeito do solvente de extração na atividade antioxidante das sementes de chia

Mafalda Alexandra Silva, Tânia Gonçalves Albuquerque, M. Beatriz P.P. Oliveira, Helena S. Costa

Sumos detox e efeitos na saúde: perceção do consumidor

Inês C. Santos, Helena S. Costa, Mafalda A. Silva, Ana Valente, Tânia G. Albuquerque

Efeito do tratamento térmico no perfil de ácidos gordos de *Salvia hispanica* L.

Tânia Gonçalves Albuquerque, Mafalda Alexandra Silva, M. Beatriz P.P. Oliveira, Helena S. Costa

Contaminação microbiológica em produtos de charcutaria cozidos, fatiados em talhos

Isabel Sousa, C. Bonito, M.M. Toscano, T. Lopes, I. Moura, I. Cunha, C. Pena, M. Saraiva, A. Calhau

Monitorização do hexanal num alimento modelo para avaliação da eficácia de uma embalagem ativa antioxidante à base de proteína de soro de leite

Mariana Andrade, Ana Sanches-Silva

Avaliação da exposição a aditivos alimentares em crianças dos 0 aos 3 anos: estudo exploratório

Ana Calmeiro, Paula Alvito, Luísa Oliveira, Elsa Vasco

A OPEN Portugal na avaliação do consumo de Aditivos Alimentares - Estudo de caso

Joana Rodrigues, Ana Calmeiro, Luísa Oliveira, Elsa Vasco

Validação de um método de HPLC para determinação de nitratos em frutos e produtos hortícolas

Ana Rita Laia, Celeste Serra, Elsa Vasco

Primeira descrição de resistência à colistina por MCR-1 em clones de serótipos de *Salmonella* clinicamente relevantes e tolerantes ao cobre em Portugal

Joana Campos, Luís Cristino, Luísa Peixe, Patrícia Antunes

Outros Posters Apresentados*

*Da responsabilidade da Gertal, no âmbito do patrocínio à 9ª Reunião Anual PortFIR

Quantificação do teor de sódio em alimentos servidos em unidades de restauração

Pereira, C.; Oliveira, C.

Implementação do projeto de redução de sal em unidades de restauração

Pereira, C.; Oliveira, C.; Pinheiro, J.

REPÚBLICA PORTUGUESA
SNS

Plataformas Tecnológicas ao Serviço da Informação Alimentar
MOVE LIFE

Inquérito de Avaliação do Grau de Satisfação

Responderam ao questionário de avaliação do grau de satisfação da 9ª Reunião Anual PortFIR 61 participantes (64,2% do total de presentes na reunião), sendo a maioria de: "Investigação/estudo" (52,5%), "Clínica/Nutrição/Dietética" (16,4%) e "Consultoria e Serviços/Produtos" (8,2%).

Do total de presentes na reunião, cerca de 47,5% pertencem às Redes PortFIR, distribuídos da seguinte forma:

Rede Portuguesa Sobre Composição de Alimentos (RPCA) - 27,9%;

Rede Portuguesa Sobre Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA) - 19,6%;

Os resultados da avaliação dos participantes relativamente a alguns aspetos da Reunião foram os seguintes:

Duração do evento: 50,8% - Muito satisfeito e 49,2% - Satisfeito;

Escolha do Tema: 34,4% - Muito satisfeito, 62,3% - Satisfeito e 3,3% Pouco satisfeito;

Oradores: 31,1% - Muito satisfeito, 63,9% - Satisfeito e 4,9% Pouco satisfeito;

Interesse nos assuntos abordados: 37,7% - Muito satisfeito, 52,5% - Satisfeito e 9,8% Pouco satisfeito;

Conteúdo científico dos posters: 37,7% - Muito satisfeito e 62,3% - Satisfeito;

No que se refere à apreciação global dos participantes ao evento, os resultados foram os seguintes:

Organização do evento: 52,5% - Muito satisfeito e 47,5% - Satisfeito;

Avaliação global da Reunião: 45,9% - Muito satisfeito, 52,5% - Satisfeito e 1,6% Pouco satisfeito;

A aplicação do questionário possibilitou, igualmente, a recolha de opiniões relativas à organização, espaço, conteúdos, observações sobre o Programa PortFIR, bem como sugestões de melhoria. Apresenta-se, em seguida, outros resultados do inquérito:

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

i) *"Segurança Alimentar (Food safety) - Áreas prioritárias identificadas pela EFSA";*

ii) *"Conservação e duração e qualidade dos alimentos";*

iii) *"Como distinguir o valor nutricional de uma dieta constituída maioritariamente por alimentos da época, colhidos dias antes do seu consumo, de uma alimentação agroindustrial baseada no armazenamento de produtos por longos períodos de tempo";*

iv) *"Quem faz o controle da contaminação radioactiva do peixe?";*

v) *"Valor nutricional da carne";*

vi) *"Neste mundo global a alimentação tem mudado de paradigma, não se resume somente a saciedade mas ao impacto da alimentação na saúde... penso ser crucial o esclarecimento científico dos alimentos e seu papel, pois sou confrontada com extremismos e fobias aos alimentos. O ressurgimento das filosofias orientais deixa-me apreensiva. O papel essencial das entidades reguladoras tem de se fazer ouvir pois temos produtos no mercado com suspensão pela FAO, o exemplo é a stevia";*

vii) *"Na área de Desenvolvimento de Novos Produtos, todos os aspectos do circuito do alimento".*

- Sugestões de melhoria e observações à organização:

i) *"Devia ser possibilitado acesso à internet por Wi-fi, embora detectasse uma rede do INSA durante o dia nunca consegui aceder. O tempo dos oradores devia ser controlado para que não excedam o tempo atribuído";*

ii) *"Gostei da organização";*

iii) *"Mais algum tempo para alguns oradores";*

iv) *"A duração das apresentações foi a adequada, pois as exposições não se alongaram em tempo excessivo";*

v) *"O formato e duração das apresentações sempre me pareceu adequado";*

vi) *"A divulgação poderia ser mais disseminada nos jornais e revistas das Câmaras e Juntas de Freguesia, não só de Lisboa, mas também dos arredores Oeiras, Sintra, Loures (por exemplo) e nos Centros de Saúde";*

vii) *"Foi primeira vez que assisti a este tipo de evento e fiquei muito satisfeita com as várias apresentações";*

viii) *"Achei um excelente evento, desconhecia por completo o trabalho da Rede PortFIR. Foi uma agradável surpresa".*

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

i) *"Atualização dos dados, uma maior participação entre instituições nacionais e internacionais e maior divulgação do que feito na plataforma PortFIR";*

ii) *"O PortFIR devia ser mais divulgado em Centros de Investigação pelo país";*

iii) *"Dispor de informação rigorosa e actual, sabendo onde e como obter para a nossa actividade profissional";*

iv) *"Melhorar as tabelas no valor nutricional das carnes";*

v) *"Interessa-me obter informações sobre a dieta, calorias e alimentos consumidos pelos Portugueses e outros países da Europa".*

"It is not the strongest
of the species that
survive, nor the most
intelligent, but rather
the one most
adaptable to change."

9ª Reunião Anual PortFIR
Informação Alimentar: desafios e conquistas

28 de Outubro de 2016 | Instituto Ricardo Jorge

9ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

INFORMAÇÃO ALIMENTAR: DESAFIOS E CONQUISTAS

PROGRAMA

Hora	Tema	Palestrante	Entidade
09h00	Receção dos participantes e colocação de posters		
09h30	Sessão de abertura	Fernando de Almeida João de Castro Guimarães	Presidente do Conselho Diretivo do INSA Diretor Executivo da GS1 Portugal
Informação Alimentar Moderador: Patrícia Inácio (DGAV)			
10h00	PortFIR - Estado da arte	Paulo Fernandes	INSA_DAN
10h30	Tabela da Composição de Alimentos – O caminho percorrido	Maria da Graça Dias	INSA_DAN
11h00	Painel de posters com presença de autores (Coffee Break)		
11h30	Utilização prática da Tabela da Composição de Alimentos – Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física	Duarte Torres	FCNAUP
12h00	Plataformas tecnológicas ao serviço da informação alimentar	Nuno Azevedo / Maria Fialho	GS1 Portugal / Movelife
12h30	Debate		
13h00	Almoço e visita aos posters, com a presença de autores		
Redes PortFIR Moderador: Raquel Abrantes (APN)			
14h30	Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos (GTOMCA): resultados 2016	Verónica Ribeiro	Exército Português Laboratório de Bromatologia e Defesa Biológica
14h40	Grupo Trabalho Utilizadores (GTU): resultados 2016	Roberto Brazão	INSA_DAN
14h50	Grupo Trabalho Para uma Comunicação Eficaz em Alimentação (GTCEA): resultados 2016	Rui Gaspar	William James Center for Research ISPA
15h00	Apresentação da proposta de criação do Grupo de Trabalho Sobre Gestão de Informação (GTGI), da nova Rede PortFIR – Rede Portuguesa Sobre Contaminação Química de Alimentos (RPCQA)	Paula Allen Lopes	Sovena Portugal Consumer Goods
15h15	O projecto SALSA - Agricultura familiar, pequenas empresas agroalimentares e segurança alimentar sustentável	Ana Fonseca	Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas Universidade de Évora
15h30	A OPEN Portugal na avaliação do consumo de aditivos alimentares - Estudo de caso	Joana Rodrigues	INSA_DAN
15h45	Encerramento (com entrega de prémio ao melhor poster)	Maria Antónia Calhau	INSA_DAN
16h00	Reunião do GOC	GOC - PortFIR	---

Notas biográficas

Ana Fonseca
(Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas – Universidade de Évora)

- Licenciada em Ciências do Ambiente;
- Mestre em Ecologia Humana;
- Aluna de doutoramento em Gestão Interdisciplinar da Paisagem na Universidade de Évora;
- Tem participado, no âmbito da Rede de Cidadania de Montemor-o-Novo, em projetos de promoção da pequena agricultura familiar e dos circuitos curtos neste Concelho;
- É atualmente bolseira do projeto SALSA, sobre pequena agricultura familiar, pequenas empresas agro alimentares e segurança alimentar sustentável, no Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas da Universidade de Évora.

Duarte Torres
(Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação – Universidade do Porto)

- Licenciado em Ciências da Nutrição pela FCNAUP;
- Doutorado em Ciências e Engenharia Química e Biológica na Escola de Engenharia - Universidade do Minho;
- Desde 2010 é Professor Auxiliar na Faculdade de Ciência da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP), onde leciona as unidades curriculares de Toxicologia Alimentar, Composição de Alimentos e Refeições, Análise Sensorial e Inovação;
- Participa como investigador nos trabalhos que têm conduzido o *"Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física"* e a *"Estruturação e Transferência dos Dados de Consumo, de acordo com os Requisitos da EFSA, com vista à avaliação de consumo pan-Europeia"*;
- Foi gestor de Investigação da empresa Biotempo - Consultoria em Biotecnologia (2008-2010) onde coordenou a workpackage *"Oportunidades para as Pequenas e Médias Empresas do sector Agroalimentar e da Saúde"*, integrada na Rede de Excelência Europeia "EURRECA", que visou a harmonização das recomendações em micronutrientes na Europa.

Joana Rodrigues
(Estagiária PEPAC - INSA_DAN_UOV)

- Licenciada em Reabilitação Psicomotora pela Universidade de Trás os Montes e Alto Douro.
- Mestre em Reabilitação Psicomotora pela Faculdade de Motricidade Humana.
- Pós Graduação em Quiromassagem pelo Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

Maria Fialho
(Movelife)

- Licenciada em Ciências da Nutrição pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP);
- A terminar o grau de Mestre em Biotecnologia e Inovação pela ESB-UCP;
- Iniciou o seu percurso profissional na Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia, seguido de investigação no âmbito valorização de subprodutos de origem marinha e desenvolvimento de produto;
- Atualmente faz parte do departamento de nutrição da Movelife, responsável pela compilação e gestão da base de dados alimentar e assessoria técnica.

Maria Graça Dias
(INSA_DAN_UOV)

- Licenciada em Engenharia Química, ramo de Tecnologia e Indústria pelo Instituto Superior Técnico;
- Doutorada em Química Analítica pela Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa;
- Atualmente exerce funções como técnica superior no Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, no Departamento de Alimentação e Nutrição, na Unidade de Observação e Vigilância e na Unidade de Referência;
- Autora ou coautora de capítulos de livros e publicações em revistas nacionais e internacionais.

Nuno Azevedo
(GS1 Portugal)

- Licenciado em Informática, ramo de Sistemas Computacionais, pelo Instituto Superior Técnico.
- Desde 2013 que integra a equipa de Gestão da área de Inovação e Tecnologia da GS1 Portugal.
- Entre 2012 e 2013 integrou a equipa de Arquitetura e Desenho de Soluções SI para a Autoridade Tributária.
- Iniciou a carreira profissional em 1997, tendo desde então desempenho funções de gestão de projetos e desenvolvimento de soluções (BNP Paribas, Europcar, Tracy International), traduções técnicas - Microsoft e Oracle (Tradoc) e gestão de área de SI (Prodout; Somague)

Paula Allen Lopes
(Sovena Portugal Consumer Goods)

- Licenciada em Engenharia
- Responsável da qualidade e laboratório na Sovena Portugal Consumer Goods;

Patrícia Inácio
(DGAV - Direção Geral de Agricultura e Veterinária)

- Licenciada em Medicina Veterinária;
- Mestre em Saúde Pública Veterinária;
- Desempenha atualmente funções na Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV);
- Coordenadora nacional do projeto SSD2, que envolve a recolha e reporte de dados à EFSA;
- Tem vasta experiência na área da segurança alimentar, na definição e coordenação de estratégias de gestão de risco, em toda a cadeia alimentar, na definição, implementação e avaliação das políticas de saúde pública, quer a nível nacional quer europeu, área onde desempenha funções desde o ano 2000.

Paulo Fernandes
(INSA_DAN_UOV)

- Licenciado em Nutrição e Engenharia Alimentar pelo Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz e equivalência à Licenciatura em Ciências da Nutrição pelo mesmo Instituto;
- Mestre em Nutrição Clínica pela Universidade Autónoma de Barcelona;
- Técnico superior Direção de Avaliação e Comunicação dos Riscos da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (de 2005 a 2015)
- Atualmente exerce funções como técnico superior no Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, no Departamento de Alimentação e Nutrição, na Unidade de Observação e Vigilância.

Roberto Brazão
(INSA_DAN_UOV)

- Licenciado em Engenharia Alimentar, pelo Instituto Superior de Agronomia;
- Curso de Estudos Avançados em Gestão Pública (CEAGP), pelo INA (ex-Instituto Nacional de Administração - atual Direção-Geral da Qualificação dos Trabalhadores em Funções Públicas);
- Frequenta atualmente o Mestrado em Administração Pública (ISCTE);
- Técnico Superior do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, na Unidade de Observação e Vigilância, do Departamento de Alimentação e Nutrição, desde 2012, onde integra as equipas do projeto PortFIR e de projetos com a EFSA. É responsável pela transmissão eletrónica de dados de contaminantes químicos dos Planos de controlo oficiais em Portugal para a EFSA.

Raquel Abrantes
(APN - Associação Portuguesa dos Nutricionistas)

- Licenciada em Ciências da Nutrição (Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz);
- Pós-graduação em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz);
- Consultoria em Marketing Nutricional Indústria alimentar desde 2004 (Danone, Kellogg's, Pescanova)
- Colaboração com a Kellogg's Espanha S.L. há 11 anos nas áreas de marketing nutricional, relações institucionais, assuntos regulamentares e serviço de apoio ao consumidor;
- Desenvolvimento frequentemente de ações de formação da Associação Portuguesa dos Nutricionistas, da Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares.

Rui Gaspar
(William James Center for Research – ISPA)

- Doutorado em Psicologia Social, membro da direção da Sociedade de Análise de Risco - Europa (SRA-E) e investigador/professor no William James Center for Research, ISPA-Instituto Universitário.
- O seu trabalho centra-se no estudo da perceção de riscos, comunicação de riscos e recomendações de saúde e adaptação/resiliência dos cidadãos face a situações de crise.

Verónica Ribeiro
(Laboratório de Bromatologia e Defesa Biológica - Exército Português)

- Licenciada em Química, pela Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa;
- Mestre em Controlo da Qualidade e Toxicologia dos Alimentos pela Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa;
- A Frequentar o Mestrado Integrado na Licenciatura de Ciências Farmacêuticas na Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa;
- Exerce, desde 2000, funções como Técnica Superior e Consultora no Laboratório de Bromatologia e Defesa Biológica (LBDB), da Unidade Militar Laboratorial de Defesa Biológica e Química do Exército.