



Info_FIR

Número 1 — setembro 2025



o PortFIR
em
newsletter

Índice

Editorial	3
A génese do PortFIR (entrevista a Luísa Oliveira)	4
Seminário “Ingestão de aditivos alimentares – monitorização em Portugal”	7
Grupos de Trabalho PortFIR	8
Grupo de Trabalho de Apoio à Atualização da Tabela da Composição de Alimentos (entrevista a Francisco Ravasco)	10
17ª Reunião Anual PortFIR 2025	12

Ficha técnica

InfoFIR é uma newsletter, de carácter bianual de divulgação das atividades do programa PortFIR e de eventos relacionados, na área alimentar.

Coordenadora: Alexandra Bento

Coordenadora editorial: Maria Graça Dias

Editor: Paulo Fernandes

Autores e revisores: Elsa Vasco, Francisco Ravasco, Luísa Oliveira, Roberto Brazão, Sidney Tomé

Divulgação:

Unidade de Observação e Vigilância | Departamento de Alimentação e Nutrição | Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Av. Padre Cruz

1649-016 Lisboa

Portugal

tabela.alimentos@insa.min-saude.pt

<https://portfir-insa.min-saude.pt/>

Um novo início

Editorial

Maria Graça Dias

Coordenadora da Unidade de
Observação e Vigilância



No domínio do consumo alimentar, está atualmente em desenvolvimento uma nova base de dados sobre aditivos alimentares, que permitirá aprofundar o conhecimento sobre os níveis de exposição da população a estas substâncias. Este trabalho visa igualmente reforçar a capacidade nacional de monitorização e regulação do uso de aditivos, representando mais um passo decisivo na consolidação de um sistema robusto de informação alimentar.

Ao longo dos anos, o PortFIR – Plataforma Portuguesa de Informação Alimentar tem assumido um papel central nas atividades da Unidade de Observação e Vigilância Nutricional, do Departamento de Alimentação e Nutrição, do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, IP. Desde a sua criação, em 2008, tem sido um alicerce essencial na produção, organização e disponibilização de dados fiáveis e atualizados sobre a composição de alimentos, bem como sobre outros domínios da alimentação em Portugal.

A visão e o empenho de Luísa Oliveira, em articulação com Antónia Calhau, referência na área, estiveram na génese de uma estrutura de referência nacional na área da informação alimentar. Inspirado no modelo europeu EuroFIR, o PortFIR foi concebido para integrar diferentes tipos de dados fundamentais à caracterização da dieta da população portuguesa. Pretendendo reunir bases de dados sustentáveis sobre composição de alimentos, contaminantes e consumo alimentar, a plataforma quer promover uma abordagem abrangente e articulada, assegurando a qualidade, transparência e fiabilidade da informação produzida.

Na área da composição de alimentos, destaca-se a Tabela da Composição de Alimentos Portuguesa, recurso de excelência utilizado por investigadores, profissionais de saúde, indústria e decisores políticos. Esta Base de Dados, continuamente atualizada e consolidada, assume um papel incontornável na produção de conhecimento científico e na promoção de escolhas alimentares informadas, tanto no meio académico como junto do público em geral.

Conscientes da importância de comunicar de forma clara e acessível o trabalho desenvolvido, é com entusiasmo que damos agora mais um passo: o lançamento desta newsletter. Através dela, pretendemos partilhar regularmente os desenvolvimentos mais relevantes nas áreas em que atuamos. Este novo canal permitirá reforçar a ligação com os nossos parceiros, profissionais de saúde, investigadores, setor alimentar e todos os que, direta ou indiretamente, beneficiam da informação disponibilizada pelo PortFIR.

Esta newsletter surge igualmente alinhada com outra novidade importante: o lançamento, em breve, de um novo website do PortFIR. Com uma imagem renovada, navegação simplificada e conteúdos atualizados, esta nova plataforma digital reforçará a nossa presença online e facilitará o acesso à informação por todos os interessados. Será uma ferramenta mais moderna, intuitiva e adaptada às necessidades atuais de comunicação científica e técnica.

Com esta nova abordagem comunicacional – que integra a newsletter e o novo site – pretendemos tornar o trabalho do PortFIR mais visível, próximo e relevante. Convidamos todos os leitores a acompanhar-nos neste percurso, a explorar os conteúdos que iremos divulgar e a contribuir com sugestões e reflexões. Acreditamos que só com o envolvimento de todos poderemos continuar a crescer e a cumprir, com eficácia, a missão de garantir uma informação alimentar de excelência ao serviço da saúde pública.



A génese do PortFIR

Luísa Oliveira

Unidade de Observação e
Vigilância

O PortFIR nasceu em 2008. O que esteve na origem desta ideia?

Na origem da ideia esteve o facto de que uma entidade sozinha não consegue manter atualizada uma tabela da composição de alimentos (TCA), o facto de haver muita informação sobre composição de alimentos dispersa pelo país, produzida por várias entidades, e o desejo de que as entidades pudessem colaborar e de que pudessemos reunir toda a informação num único sítio, de forma harmonizada.

Que objetivos se propôs atingir? Reunir os dados de todas as entidades?

O principal objetivo era estabelecer redes de partilha de conhecimento, em que as pessoas trabalhassem em conjunto, de preferência cobrindo toda a cadeia alimentar. E que pudessem partilhar conhecimento e dados. Enquanto o INSA é o responsável por compilar, gerir e publicar a TCA e harmonizar os dados, a colaboração de todos permite a otimização da utilização dos recursos nacionais e dar uma nova vida aos dados produzidos para outros fins.

Então, o PortFIR é, em si mesmo, bastante mais do que apenas a (TCA)...

Sim, é muito mais do que a TCA. A TCA era aquilo que já existia, um ponto de partida. Mas o objetivo era criar redes em várias áreas,

de acordo com aquilo que era necessário no país, em que as pessoas partilhavam conhecimento e dados. Aliás, criámos, além da Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos que está em atividade plena, criámos a rede sobre contaminação química e a rede sobre contaminação microbiológica de alimentos que de momento estão em suspenso, inativas.

Considerando a TCA como um núcleo central do PortFIR, em 2009, falou, numa entrevista, de um valor de 14 milhões de Euros, para a TCA. Qual é verdadeiramente o custo de um trabalho destes?

Essa contabilização foi feita considerando o número de dados que a tabela fornece (alimentos, nutrientes) partindo do princípio de que toda a tabela resultaria de análise laboratorial, quantificando os custos em reagentes e em tempo técnico (mais de 100 anos) que demoraria se fosse uma única pessoa a realizar as análises. Esta contabilização é só da parte analítica, não considerando sequer a amostragem e a compilação dos dados, senão o valor seria ainda mais elevado.

Mas qual pode ser verdadeiramente o valor da TCA?

A TCA pode ser utilizada para diversas funções: uma delas é para a rotulagem nutricional de alimentos através da receita ou ficha técnica, por cálculo; para avaliar a ingestão de nutrientes pela população e verificar se cumprimos as recomendações, para avaliação do impacto na saúde, para ajudar à definição de políticas alimentares.

Há pouco esqueci-me de referir que um dos objetivos era também, ao compilar a informação existente no país, identificar as lacunas de informação e investir nessas lacunas, evitando repetição de esforços e investimentos.

No início foi concebida a possibilidade de

acesso por fornecedores de dados. Qual foi a experiência nesta área?

Há o acesso à informação compilada e também tinha sido pensado (mas ficou, entretanto, pelo caminho) que a indústria alimentar, que tem de fazer controlos nos alimentos, poderia ter uma forma de armazenar e gerir essa informação no nosso sistema e depois ser utilizada. Mas, entretanto, os laboratórios desenvolveram essas funções e essa questão foi ultrapassada.

Ainda assim o conceito de rede foi sempre existente. Qual a experiência e de que forma este é um verdadeiro ponto de sucesso de PortFIR?

Durante muito tempo fomos criando confiança ao trabalhar em conjunto e a rede foi-se formando assim. Penso que é hoje mais fácil

colaborar do que quando começámos. Por isso acho que é um sucesso. Temos mais de 200 membros que quando são convidados a trabalhar nalguma atividade ou nalgum grupo de trabalho respondem. Quando iniciámos tentámos envolver entidades de todas as etapas da cadeia alimentar, desde o “campo ao prato”, até para além do prato, englobando as recomendações de ingestão e tentámos envolver todas as etapas da cadeia e agora até alargámos, envolvendo a produção primária, nomeadamente a agricultura.

Podemos então considerar que as instituições dialogam e colaboram apesar de existir frequentemente uma perceção geral oposta...

Sim, acho que aquilo que é difícil é dar o salto para os decisores, depois. Ou seja, aquilo que se passa em termos de grupos de trabalho e



10 anos de PortFIR. Imagem da 11ª Reunião Anual PortFIR (Lisboa, 25 e 26 de outubro de 2018)

colaboração, às vezes fica ali.

O que falta então para dar esse salto?

Isso foi até abordado neste novo grupo de trabalho (Grupo de Trabalho Solo e Composição de Alimentos) que criámos: conseguir que pessoas que atuam a nível da decisão também participassem no grupo de trabalho desde a origem e que acompanhassem os trabalhos e isso raramente acontece porque acho que as pessoas estão muito ocupadas e é difícil disponibilizar o tempo. E depois não é tão fácil transmitir. Se não se acompanha o processo como é que no final se diz “fizemos isto, agora atuem”. Não acompanhando o processo não é fácil ter essa sensibilidade.

Desde 2008 o mundo mudou, as prioridades e interesses foram sofrendo alterações. O que poderemos esperar do PortFIR para o futuro? O objetivo é mais permanecer e continuar como uma referência ou evoluir para algo diferente?

Continuo a achar que, apesar de o mundo ter mudado muito, o objetivo inicial continua a fazer sentido. Acho que ainda não valorizamos a nível institucional a importância da informação e dos dados e dos sistemas de informação, mas acho que são extremamente importantes para gerar e suportar evidência. Nesse sentido acho que há continuidade e continua a fazer sentido. É como se fosse um farol lá ao fundo. Em termos de evolução, gostava que evoluíssemos para muitas mais bases de dados para além da TCA.

Então seria esse o futuro, evoluir para mais bases de dados? É possível ter uma ideia mais concreta?

Sim. Uma que gostávamos muito de ter era uma base de dados dos produtos existentes no mercado, porque é impossível, ao nível da TCA, caracterizar todos os produtos que existem nas prateleiras dos supermercados e que não fazem parte da Roda dos Alimentos que inclui essencialmente os produtos mais básicos, mais simples. Poder disponibilizar uma base de dados de contaminantes alimentares, é outro dos objetivos. Nós temos a informação reunida do que foi transmitido para a EFSA ao longo dos anos que também pode ser trabalhada de forma a poder ser disponibilizada e agora estamos também a trabalhar numa base de dados que procura relacionar as práticas de produção alimentar – produção agrícola – com a composição dos alimentos e que impacto isso pode ter na saúde e isso também é outra área que toca a sustentabilidade, que toca a soberania alimentar, que toca a segurança alimentar e não só a segurança dos alimentos.

Podemos, portanto, considerar que o PortFIR tem um caminho e que continuará a ser uma rede e que vai ser uma rede de caminhos?

Sim, uma rede de redes, claramente. Agora, com este novo grupo de trabalho, entraram novas entidades, que ainda não faziam parte das nossas redes. São pessoas de áreas completamente diferentes com as quais nunca colaborámos, no fundo estamos a criar pontes entre mundos que anteriormente não comunicavam. Há ainda muito trabalho por fazer.



Logótipo do PortFIR® (desde 2016)

Ingestão de aditivos alimentares - monitorização em Portugal

Seminário

Realizou-se, no dia 21 de maio de 2025, nas instalações do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA), com transmissão online, o seminário “Ingestão de aditivos alimentares – monitorização em Portugal”. O evento teve como objetivo apresentar a metodologia e os mais recentes dados sobre a ingestão de aditivos alimentares, pela população escolar entre os 11 e 17 anos, em Portugal Continental e reforçar a importância da sua monitorização sistemática, contribuindo para a proteção da saúde pública e para a confiança dos consumidores.

A sessão contou com a participação de oradores da FIPA (Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares) e da DGAV (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária), que abordaram o papel dos aditivos alimentares no setor e os processos de regulamentação e avaliação da segurança associados à sua utilização.

O INSA, através do seu Departamento de Alimentação e Nutrição, apresentou a metodologia seguida para avaliar a ingestão de aditivos alimentares pela população em estudo, os desafios enfrentados e os resultados da monitorização realizada em 2024.

A monitorização da ingestão de aditivos alimentares permite avaliar de forma contínua a exposição da população a estas substâncias. Assim, neste processo, identificaram-se 49 aditivos nos alimentos consumidos pela população em estudo, todos com DDA (Dose Diária Admissível) estabelecida.

A realização deste seminário refletiu o compromisso contínuo com a transparência e a difusão da cultura científica, tendo sempre como objetivos últimos o aumento da literacia alimentar e a consequente promoção da saúde pública.

O evento pode ser visto no Youtube, na íntegra, em: <https://youtu.be/21oRsYwzWrl?>



Os Grupos de Trabalho PortFIR

O PortFIR organiza-se, na sua interação com os participantes deste programa, em redes temáticas que têm por objetivo otimizar a utilização de recursos nacionais, criando um sistema para a atualização e manutenção sustentável de bases de dados nacionais.

As redes existentes são:

- Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos (RPCA);
- Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA);
- Rede Portuguesa sobre Contaminação Química de Alimentos (RPCQA).

Cada uma destas redes compreende vários grupos de trabalho, estabelecidos ao longo da existência do programa PortFIR. Estes grupos de trabalho são criados, ativados, suspensos ou desativados consoante as necessidades identificadas em cada momento.

Assim, existem atualmente três grupos em atividade:

- GTTCA (Grupo de Trabalho de Apoio à Atualização da Tabela da Composição de Alimentos);
- GTSCA (Grupo de Trabalho de Solos e Composição de Alimentos);
- GTAAA (Grupo de Trabalho de Aditivos e Aromas Alimentares).

Apresentamos, em seguida, a descrição detalhada dos três grupos de trabalho atualmente ativos:

GTTCA (Grupo de Trabalho de Apoio à Atualização da Tabela da Composição de Alimentos)

Âmbito:

Contribuir para a atualização da TCA, de acordo com as áreas prioritárias em nutrição e necessidades expectáveis dos stakeholders e consumidores, com vista a obter ganhos em Saúde Pública, na vertente ligada à alimentação.

Objetivos:

Proceder ao levantamento das necessidades de informação alimentar/nutricional. Definir prioridades. Desenvolver mecanismos/procedimentos para solicitação/recolha de resultados laboratoriais dos stakeholders. Elaborar relatórios relativos à atividade do GT e divulgação dos mesmos e de todo o trabalho do GT nas Reuniões Anuais PortFIR. Refletir sobre como apresentar os dados fornecidos pelos fornecedores de dados (receitas/alimento em natureza). Identificar alimentos que sofrem alterações na composição (em termos de gordura, sal...).

Participantes:

Considerando os diferentes agentes envolvidos nas várias atividades inerentes ao circuito do alimento bem como a investigação e a academia e as diferentes necessidades e expectativas dos consumidores face à TCA, deverão participar no GTTCA representantes da: produção e transformação, distribuição/venda, investigação/estudo, regulação, restauração, nutrição/dietética, comunicação e consultoria.

Coordenação:

INSA, IP – Francisco Ravasco e Paulo Fernandes

GTSCA (Grupo de Trabalho Solo e Composição de Alimentos)

Âmbito:

Estudo da relação entre saúde do solo, composição dos alimentos e saúde humana. Recolha e organização de informação que permita caracterizar práticas agrícolas, indicadores de saúde do solo (microbiológicos, físicos e químicos), densidade nutricional, fitoquímicos e contaminação dos alimentos produzidos.

Objetivos:

Produzir uma base de dados de composição e contaminação dos alimentos (produção primária) que reflita a ligação entre solo, alimentos e saúde. Definir conceitos e criar um vocabulário comum transdisciplinar (solo, saúde do solo, densidade nutricional, práticas agrícolas, etc.). Identificar entidades e atributos da base de dados, catálogos de linguagem controlada e modelo de dados adequado. Desenvolver investigação colaborativa e interdisciplinar com experiências controladas, metodologias e medições fiáveis e reproduzíveis. Traduzir os resultados em implicações relevantes para a saúde humana e segurança alimentar. Promover a literacia e comunicação científica através de conteúdos adaptados a diferentes públicos.

Participantes:

Especialistas em produção primária, ciência do solo, nutrição e saúde, profissionais da alimentação, investigadores, comunicadores, parceiros tecnológicos e decisores de políticas alimentares e de gestão do solo.

Coordenação:

INSA, IP – Luísa Oliveira e Roberto Brazão

GTAAA (Grupo de Trabalho de Aditivos e Aromas Alimentares)

Âmbito:

Criação de um sistema nacional de monitorização da ingestão de aditivos alimentares e aromas, garantindo a recolha e tratamento de dados de presença e ocorrência em alimentos, em conformidade com os regulamentos europeus.

Objetivos:

Criar uma rede de partilha de dados entre setor produtivo, entidades oficiais, academia e investigação. Levantar informação disponível sobre presença/ausência e níveis de utilização e/ou dados analíticos de aditivos e aromas alimentares. Identificar necessidades de produção de novos dados de utilização e de análises laboratoriais.

Participantes:

Setor da produção e distribuição alimentar (incluindo associações setoriais), GPP, DGAV, ASAE, DGS, outras entidades de controlo dos alimentos, universidades ligadas à composição alimentar e epidemiologia, Regiões Autónomas, Direção-Geral da Educação, Direção-Geral do Consumidor e DECO.

Coordenação:

INSA, IP – Elsa Vasco e Paulo Fernandes

Se quiser colaborar connosco participando em algum destes Grupos de Trabalho, inscreva-se em: <https://portfir-insa.min-saude.pt/>

Grupo de Trabalho de Apoio à Atualização da Tabela da Composição de Alimentos

Francisco Ravasco

Unidade de Observação e Vigilância



A Tabela da Composição de Alimentos (TCA) é importante, fundamental mesmo, na atividade da Unidade de Observação e Vigilância (UOV). Não devemos olhar para ela como algo estático mas como algo em constante evolução. Como é que esta evolução tem sido feita ao longo dos últimos anos?

Nós tentamos que a tabela seja atualizada anualmente. Nem sempre é fácil ter dados disponíveis para essas atualizações. Mas, sendo uma ferramenta utilizada por profissionais da alimentação e dietética, convém que seja o mais completa possível e que tenha o maior número possível de alimentos com a maior informação por cada alimento. Neste momento temos 44 parâmetros diferentes, obtidos analiticamente, outras tabelas da composição de alimentos, bibliografia científica ou por cálculo e, no futuro, vamos tentar aumentar ainda mais este número de parâmetros.

Para todos os alimentos?

A nossa intenção é abranger o maior número possível de alimentos. No entanto, nem sempre isso é exequível, uma vez que os dados analíticos são dispendiosos e morosos. Além disso, todos os anos surgem no mercado novos alimentos e produtos reformulados, o que dificulta a atualização contínua da TCA face aos recursos disponíveis.

Então essa parte da aquisição dos dados em si é um dos problemas, que outras dificuldades existem na atualização da tabela?

A aquisição de dados tem, de facto, duas vertentes. Por um lado, contamos com os nossos

laboratórios, o que nos permite produzir internamente resultados para a maioria dos parâmetros da TCA. Por outro lado, recorremos também a diversas fontes externas, como os dados fornecidos pela indústria e pela distribuição — em que o Grupo de Trabalho desempenha um papel fundamental —, literatura científica, rotulagem e outras tabelas de composição de alimentos.

Um desafio adicional é que o INSA não dispõe de uma verba especificamente atribuída pelo Ministério da Saúde para a atualização da TCA. Ainda assim, todos os anos conseguimos adquirir algumas amostras representativas da dieta portuguesa e proceder às respetivas análises.

Por fim, um aspeto essencial é a documentação dos dados, que apesar de morosa, garante a sua rastreabilidade e sustentabilidade, seguindo sempre critérios harmonizados internacionalmente.

Tendo em conta essas dificuldades é necessário definir prioridades para a atualização da Tabela...

Sim, é fundamental estabelecer que produtos devem constar na Tabela. Por um lado, temos de incluir alimentos novos, porque os hábitos alimentares estão em constante evolução. Por outro, é necessário rever aqueles que já se tornaram obsoletos ou cujos componentes se alteraram, como acontece como resultado das políticas de reformulação dos teores de sal e açúcar em determinados grupos de alimentos. Quando os dados não estão disponíveis, procuramos obtê-los para garantir que a atualização seja feita. E nem sempre se trata de composição nutricional em si — por vezes é apenas uma questão de corrigir nomenclaturas que ficaram ultrapassadas. Por isso, sim, definir prioridades é essencial para assegurar uma atualização consistente e relevante da Tabela. E para definir estas prioridades é essencial a realização de um novo Inquérito Alimentar Nacional.

Foi por isso que surgiu este grupo de trabalho, para ajudar a definir prioridades?

Qual a génese e para que serve o Grupo de Trabalho?

Exatamente, este Grupo de Trabalho surgiu precisamente com esse objetivo: ajudar a definir prioridades. A sua génese está na necessidade de ouvir todos os utilizadores da TCA. A Tabela é uma ferramenta essencial, não só como suporte científico, mas também como referência para a rotulagem nutricional.

Em Portugal existem muitos dados produzidos que, no entanto, não chegam a ser plenamente utilizados. Nesse contexto decidimos envolver todos os *stakeholders*, para reunir esforços na obtenção de dados e na identificação de lacunas. Muitas vezes, os utilizadores têm uma perceção diferente da nossa sobre quais devem ser as áreas prioritárias de atualização, e esse contributo é fundamental. O GTTCA vem precisamente colmatar essas lacunas e orientar o processo de forma mais colaborativa e eficaz.

E as universidades e instituições que fazem investigação também desempenham aqui um papel ou são mais os utilizadores do ponto de vista da consulta e os operadores económicos do ponto de vista do fornecimento de dados?

As universidades e os institutos politécnicos estão de facto representados e desempenham um papel muito importante, sobretudo na vertente analítica. Muitos dados provenientes de teses de mestrado, doutoramento ou trabalhos de licenciatura acabam por ser utilizados apenas para fins académicos. Quando publicados, esses dados frequentemente não têm a documentação necessária para lhe atribuímos índices de qualidade elevados, e por vezes estão apenas na forma gráfica. A presença das universidades no grupo permite precisamente recolher e aproveitar esses dados de forma adequada. Embora ainda não tenhamos recebido esse contributo na totalidade, tem sido evidente a disponibilidade das instituições para colaborar.

Portanto os objetivos do GT são definir prioridades e coligir os dados disponíveis.

E neste momento o que está mesmo a ser feito, qual o ponto de situação?

Neste momento temos já subgrupos a trabalhar em temas específicos porque o grupo em si é muito abrangente e achámos que dispersaria o trabalho. Por isso decidimos criar vários subgrupos que se centrem em temas mais específicos.

Já temos grupos que estão a fazer recolha no campo dos vinhos – detetámos desatualização nos dados dos vinhos – e estão agora a recolher dados de vários laboratórios privados e estatais. Também já estabelecemos algumas prioridades de alguns alimentos a serem atualizados. Já fizemos recolha de dados de dois parceiros de distribuição mais centrais num dos grupos de alimentos em que verificamos mais necessidades de atualização. Também temos um subgrupo de suplementos alimentares, que se encontra em *standby*, mas que continuará a ser trabalhado no futuro.

Então qual será a mensagem final a enviar aos destinatários desta newsletter. Porque devem participar neste GT? O que esperamos?

Nós esperamos que os esforços de todos se consigam combinar de forma a otimizar os recursos que estão desaproveitados, porque a tabela é uma ferramenta importante para muita gente, utilizada no ensino, na clínica. É também usada na rotulagem, uma vez que é legalmente aceite para efetuar a composição nutricional dos alimentos. Com o esforço de todos no mesmo sentido podemos fazer um bom trabalho.

E por isso esperamos mais atualizações em breve!

Sim, teremos agora uma atualização em setembro (V 7.0 - 2025) que contará com a inclusão de alimentos novos e algumas atualizações de dados.

Este trabalho constante e regular é fundamental para que a tabela se mantenha atualizada e útil enquanto instrumento de referência para a composição dos alimentos.



17.^a Reunião Anual PortFIR | 24 de setembro de 2025

O Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, através do seu Departamento de Alimentação e Nutrição, realizará, no próximo dia **24 de setembro de 2025**, a **17.^a Reunião Anual PortFIR**, este ano sobre o tema **“Segurança dos alimentos | Governança, ciência e novos modelos de produção face aos desafios globais”**.

Os objetivos desta iniciativa são: apresentar e discutir a governança e a regulamentação da segurança dos alimentos face aos desafios globais, atuais e emergentes, promovendo o diálogo entre legisladores, reguladores, investigadores e a 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 e divulgar trabalhos de investigação na área da alimentação, nutrição e/ou segurança alimentar.

A **17.^a Reunião Anual PortFIR**, cujo programa será divulgado oportunamente, destina-se aos membros das redes PortFIR, profissionais de saúde, laboratórios, comunidades científicas e académicas, especialistas em alimentação e distribuição e todos os demais interessados neste tema. Este evento decorrerá no formato híbrido, presencialmente no **Auditório do Museu de Electricidade Casa da Luz, no Funchal, Ilha da Madeira**, e online através de plataforma a definir e do canal do Youtube do INSA. A participação no evento é gratuita, mas sujeita a inscrição prévia. Para fazer a sua inscrição, por favor, aceda a:

Link para inscrição no evento: <https://forms.gle/j8fiMBo1iZ391NhG9>

Aos potenciais interessados não residentes na Madeira informamos que, no âmbito deste evento e da 6.^a Conferência Internacional sobre Contaminantes Alimentares (ICFC2025), foram estabelecidos protocolos com uma agência de viagens (INTERTOURS), que pode organizar a viagem, estadia e transferes, assim como com alguns hotéis, que apresentam condições especiais para os seus participantes. Para mais informações, por favor, consultar: <https://icfc.insa.pt/venue-and-accommodation/>.

Apoio Institucional



Região Autónoma
da Madeira
Governo Regional

Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas



Região Autónoma
da Madeira
Governo Regional

Secretaria Regional
de Saúde e Proteção Civil



MUSEU DE
ELECTRICIDADE
CASA DA LUZ



Electricidade
da Madeira

Patrocinadores

