

ISOPOL XVII

International Symposium on Problems of Listeriosis

Portugal vai acolher o ISOPOL – International Symposium on Problems of Listeriosis, que se realiza desde 1957. Entre 5 e 8 de Maio de 2010 este importante acontecimento terá lugar no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, cabendo a sua organização à Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa. Esta XVII edição contará com os maiores especialistas mundiais das áreas da medicina, microbiologia, indústrias alimentar e farmacêutica, bem como com altos responsáveis de diversos países pela manutenção da saúde e da segurança alimentar, a quem caberá apresentar e divulgar as questões actuais e emergentes sobre *Listeria monocytogenes* e listeriose. Mais informação em: <http://www.esb.ucp.pt/isopol2010/>

PROJECTO INFOOD

Desenvolvidos para manipuladores de alimentos e responsáveis na área alimentar, o Kit Pedagógico de formação em higiene e segurança alimentar e a iniciativa “Alimento Seguro”, enquadrados no âmbito do projecto IQA – Inovar para a Qualidade Alimentar, encontram-se em pleno processo de internacionalização. Através do projecto InFood, financiado pelo programa Leonardo, a transferência destes produtos está em curso para Espanha, Alemanha, Roménia, Bulgária e Eslováquia. O Kit Pedagógico possui um Manual de Higiene e Segurança Alimentar e o material pedagógico de apoio às sessões de formação. O selo “Alimento Seguro”, a atribuir a empresas que comprovem após auditoria possuírem um sistema de segurança alimentar, visa informar o consumidor dessa condição. A Escola Superior de Tecnologia e Gestão, do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, é parceira desta iniciativa e foi responsável pela concepção da formação e pelo desenvolvimento do kit.



NUTRITION AWARDS 2010

Criados para distinguir projectos, serviços e produtos, a inovação e a eficácia no campo da nutrição sustentável, os Nutrition Awards são uma iniciativa da Associação Portuguesa dos Nutricionistas (APN) em conjunto com o Grupo GCI – Gestores de Comunicação Integrada, que conta com o apoio institucional dos Ministérios da Saúde e da Educação e com diversos parceiros das áreas da restauração, indústria alimentar, instituições universitárias e sociedades científicas. Além de pretender contribuir para a mudança de comportamentos dos portugueses a favor de uma alimentação mais saudável, é também objectivo deste prémio evidenciar boas práticas nas seguintes categorias a concurso: Qualidade e Segurança Alimentar, Saúde Pública, Nutrição Clínica, Investigação em Ciências da Nutrição e Inovação. As candidaturas decorrem até Março de 2010 e a entrega dos prémios ocorrerá em Junho.



NANOTECNOLOGIA EM PORTUGAL

Em Braga está a ser erguido o Laboratório Ibérico de Nanotecnologia, na sequência de um acordo entre os Ministérios da Ciência de Portugal e Espanha. Serão 14 mil m² de área laboratorial onde serão desenvolvidas duas áreas de investigação mais aplicada: a nanomedicina e o controlo da qualidade alimentar e ambiental. Terá também áreas mais fundamentais, ligadas à nanoelectrónica e aos nanossistemas, trabalhando-se aqui a nível molecular ou atómico. O laboratório foi concebido para ter 30 a 40 grupos de investigação, cerca de 200 cientistas provenientes de todo o mundo e um orçamento operacional anual de cerca de 30 milhões de euros. A primeira fase de construção ficou concluída em Julho e o laboratório deverá ficar operacional no final de 2009.

INDÚSTRIA NO COMBATE À OBESIDADE

No dia 5 de Novembro, no final do III Congresso da Indústria Portuguesa Agro-Alimentar, as principais empresas do sector, nacionais e multinacionais, assinaram um acordo de auto-regulação em que se comprometem com o fim da publicidade a géneros alimentícios para menores de 12 anos nos órgãos de comunicação social e na internet, bem como com o fim das iniciativas comerciais nas escolas do primeiro ciclo. A assinatura do acordo PLEDGE Portugal, provida pela FIPA (Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares) e pela APAN (Associação Portuguesa de Anunciantes), surge na sequência do compromisso assumido há dois anos pela indústria agro-alimentar ao nível europeu, através da iniciativa EU-PLLEDGE, e constitui um claro apoio à luta contra a obesidade. Este acordo prevê ainda a criação de um mecanismo independente de monitorização do efectivo cumprimento do compromisso assumido, assim como a comunicação periódica dos resultados dessa monitorização a partir de Janeiro de 2011.

BATATA DOCE DE ALJEZUR INSCRITA COMO IGP

Através do Regulamento (CE) n.º 752/2009 da Comissão, de 17 de Agosto, a batata doce de Aljezur foi inscrita como IGP no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas. Quer isto dizer que a batata doce de Aljezur fica assim protegida, entre outros, contra qualquer utilização comercial directa ou indirecta, contra a exploração da reputação, bem como contra qualquer usurpação, imitação ou indicação falsa quanto à proveniência, natureza, qualidades essenciais do produto e sua verdadeira origem. De referir que esta protecção vigora apenas entre os países da União Europeia.

INQUÉRITO DE SATISFAÇÃO



REVISTA SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR

Dê-nos a sua opinião sobre esta publicação.
Responda ao inquérito que consta no site www.infoqualidade.net

Queremos conhecer melhor os nossos leitores, as suas expectativas e necessidades de informação. Estamos abertos a críticas e sugestões.

Participe na melhoria da sua revista!