

DIA MUNDIAL DO DADOR DE SANGUE

14 de junho

SALVAR VIDAS ESTÁ-NOS NO SANGUE



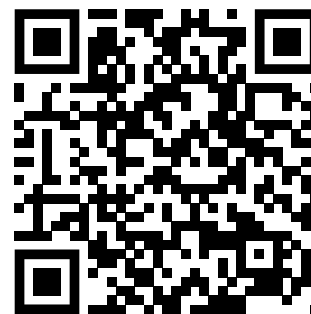
MAIOR 23

e residente em Portugal?

**Conheces os cursos
da Universidade de Évora
que te oferecem apoios PRR?**

A formação ao longo da vida é peça-chave
para te adaptares às constantes transfor-
mações económicas e sociais. Candidata-te!

CONHECE OS CURSOS
E CANDIDATA-TE





JÓNATAS MACHADO

Diretor da Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra, explica como a faculdade mais antiga de Portugal e património mundial da UNESCO se posiciona no século XXI juntando a tradição e a inovação na investigação.

A Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra pela sua história e percurso continua no âmbito da formação jurídica a ter um papel primordial no universo académico. Como se caracteriza a FDUC do século XXI?

Somos a Faculdade de Direito mais antiga de Portugal. Prezamos a tradição.

“ESTAMOS FOCADOS NO PRESENTE E NO FUTURO, JUNTANDO À TRADIÇÃO, INOVAÇÃO, RIGOR E EXCELÊNCIA NO ENSINO E NA INVESTIGAÇÃO.”

Fazemos parte do grupo que engloba as universidades mais antigas e prestigiadas da Europa, designado precisamente pelo nosso nome (Grupo de Coimbra). Ocupamos espaço onde se respira cultura e história que é património mundial da UNESCO. Mas estamos hoje focados no presente e no futuro, juntando à tradição, inovação, rigor e excelência no ensino e na investigação. Recentemente, foi criada a Licenciatura em Direito Luso-Brasileiro, a única licenciatura do género no país.

Como tem sido a sua marca de sempre, a FDUC continua de olhos bem abertos em relação aos problemas que a pessoa, a sociedade e o ambiente colocam ao direito. Estamos perante um mundo em mutação histórica acelerada, que demanda respostas jurídicas novas e criativas, tanto na dimensão ética-jurídica como na dimensão técnico-jurídica.

Queremos continuar a ser um polo autónomo de excelência na reflexão sobre os grandes temas jurídicos da atualidade, contribuindo para que o direito continue a servir a vida, a realização autêntica da pessoa humana. Este desiderato implica que a formação de juristas integrais continue a ser um dos objetivos cimeiros da FDUC, o que obriga a uma grande preocupação com o conteúdo e os métodos acolhidos no nosso ensino. De um modo participado e responsável, queremos preservar um espaço onde professores e alunos estudem livremente as questões jurídicas suscitadas na sociedade hodierna.

Recentemente, foi criada a Licenciatura em Direito Luso-Brasileiro, a única licenciatura do género no país.

Por isso, no séc. XXI, continuaremos, certamente, a formar alunos com conhecimentos aprofundados do direito, mas onde também estará incluída uma vertente do ensino orientada para que os nossos estudantes aprendam a pensar o direito, fornecendo-lhes os quadros jurídicos básicos para enfrentar as constantes mudanças dos regimes jurídicos.

A FDUC continua exclusivamente dedicada ao ensino e investigação do direito?

Não. Fora da área jurídica, mas com uma ligação muito próxima, temos em funcionamento, há já alguns anos, a Licenciatura em Administração Público-Privada, em que apostamos fortemente.

Queremos contribuir para a formação de excelentes quadros e gestores para a Administração Pública e para as empresas, e apostar na promoção do empreendedorismo, indo ao encontro das necessidades do país.

Como é que os novos cursos se adaptam à era da globalização, digitalização e sustentabilidade?

Os conteúdos dos planos das diversas unidades curriculares têm vindo a incorporar o estudo dos fenómenos internacionais e transnacionais, nas suas mais variadas vertentes, tanto públicas como privadas.

O estudo de direito da União Europeia ocupa, desde há muito, um lugar destacado, mas deve ser igualmente salientado o estudo das organizações internacionais dedicadas à proteção da paz, do ambiente e da transição digital.

1.º CICLO LICENCIATURAS

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICO-PRIVADA
DIREITO
DIREITO LUSO-BRASILEIRO

2.º CICLO MESTRADOS

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICO-PRIVADA
4 Semestres

DIREITO
4 Semestres

- Ciências Jurídico-Civilísticas
- Ciências Jurídico-Criminais
- Ciências Jurídico-Económicas
- Ciências Jurídico-Empresariais
- Ciências Jurídico-Filosóficas
- Ciências Jurídico-Históricas
- Ciências Jurídico-Políticas
- Ciências Jurídico-Processuais

CIÊNCIAS JURÍDICO-FORENSES
3 Semestres

3.º CICLO DOUTORAMENTOS

DESAFIOS SOCIAIS, INCERTEZA E DIREITO

- Ciências Jurídico-Criminais
- Ciências Jurídico-Económicas
- Ciências Jurídico-Empresariais
- Ciências Jurídico-Filosóficas
- Ciências Jurídico-Históricas
- Ciências Jurídico-Processuais
- Direito Civil
- Direito Público

1 2 9 0



FACULDADE de DIREITO UNIVERSIDADE de COIMBRA



OFERTA FORMATIVA



CURSOS NÃO CONFERENTES DE GRAU

NAS SEGUINTEs ÁREAS:

- Estudos Europeus
- Direito Biomédico
- Direito da Comunicação
- Direito do Ordenamento, do Urbanismo e do Ambiente
- Direitos Humanos
- Direito da Família
- Direito do Consumo
- Direito Penal Económico e Europeu
- Direito Bancário da Bolsa e dos Seguros
- Direito Público e Regulação
- Direito das Empresas e do Trabalho
- Estudos Notariais e Registais



www.fd.uc.pt

Uma Academia,
Uma Faculdade,
Um Mundo.



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

APOSTA NA OFERTA FORMATIVA ATUAL EM ÁREAS-CHAVE DESTINADA TANTO A JOVENS COMO A ADULTOS

A Universidade de Évora é a promotora de um programa inovador que tem como objetivo capacitar as pessoas através de uma oferta formativa diversificada atualizada e relevante, uma forma de apoiar jovens que estudam, mas também de apostar na formação ao longo da vida e na reinserção de populações mais vulneráveis.

Em que consiste o projeto Prometheus?

Este projeto tem como promotor a Universidade de Évora (UÉ), está alicerçado nas suas áreas de desenvolvimento estratégico e consiste numa oferta formativa integrada que inclui diferentes níveis de cursos de formação educacional formal, dirigida a diferentes populações-alvo, incluindo tanto jovens como adultos. Visa criar um ecossistema interinstitucional com mecanismos de cooperação na comunidade científica da UÉ, entre esta e a sociedade e entre esta e outras instituições nacionais, com o objetivo final de fortalecer e alargar o portefólio educacional em áreas estratégicas para Região Alentejo.

Tem como referência o Pilar Europeu dos Direitos Sociais e a visão da Comissão Europeia para um Espaço Europeu da Educação em 2025.

De referir adicionalmente que o acrónimo PROMETHEUS significa *Promoting Education and Transdisciplinarity – Health, Engineering and Unified Science*. Mas, ao mesmo tempo, remete para a mitologia grega evocando o titã Prometeu que era um inteligente defensor da humanidade e que terá roubado o fogo dos seus guardiões para o dar aos mortais.



MANUEL LOPES

Professor Coordenador Principal e Diretor da Escola Superior de Enfermagem de S. João de Deus da Universidade de Évora.

Ora esta evocação, de algum modo, evidencia a finalidade deste projeto: capacitar as pessoas através da promoção da educação numa perspetiva transdisciplinar. Digamos que é a forma moderna de “roubar o fogo” e pô-lo ao serviço do desenvolvimento e bem-estar das pessoas.

Quais os objetivos e as áreas de atuação?

O objetivo principal é apoiar jovens que estudam e promover a aprendizagem ao longo da vida e a consequente capacitação e inclusão de diferentes populações-alvo.

Existem duas áreas de atuação: Uma delas, são formações dirigidas aos jovens (Impulso Jovem), incluindo licenciaturas e cursos de especialização que oferecem formação inicial. Outra são formações dirigidas aos adultos (Impulso Adulto), incluindo pós-graduações e microcredenciais, e tem como grande objetivo apoiar a conversão e atualização de competências de adultos ativos em qualquer área do conhecimento, assim como a formação ao longo da vida. Os cursos de microcredenciais são uma novidade. Trata-se de cursos de pequena duração, que terão a propina inteiramente grátis, e se revelam muito adequados para o público adulto.

Qual a oferta formativa prevista?

A oferta formativa é ampla e pode ser consultada na página da UÉ, onde a mesma está discriminada:

www.uevora.pt/estudar/cursos/cursos-pr.

De referir que nesta página vão aparecendo os cursos que já estão disponíveis para oferta. Ou seja, a lista de oferta está em constante atualização, e por isso, recomendo a sua consulta frequente.

O Impulso Jovem inclui licenciaturas e cursos de especialização focados nas áreas genericamente designadas como STEAM (cursos nas áreas das ciências, tecnologias, engenharias, artes e matemática).

O Impulso Adulto inclui pós-graduações e microcredenciais em áreas diversas, mas existe um foco especial nas seguintes:

- Ciências e Tecnologias de Saúde e Bem-estar;
- Engenharia Aeroespacial e Ciência de Dados;
- Estudos transdisciplinares.

Como exemplos, posso referir algumas microcredenciais que se realizam a partir de setembro:

- Exercício no envelhecimento e em pessoas com patologia do sistema nervoso central;
- Massagem Terapêutica e Bandas Neuromusculares
- Gestão de Risco e Segurança do Medicamento
- Treino Metacognitivo para a Psicose

Estas são simultaneamente áreas que vão ao encontro das necessidades da região. De sublinhar que a área designada por “estudos transdisciplinares” permite oferecer formações que cruzem sinergicamente múltiplos saberes. Isto porque os múltiplos dos problemas a que precisamos responder são de natureza complexa e exigem uma abordagem transdisciplinar.

Como este projeto promove a graduação de jovens que abandonaram a escola, assim como adultos que pretendem fazer a reconversão de competências ou ingressar noutra área profissional?

Se os jovens que abandonaram a escola pretenderem regressar e ingressar no ensino superior, encontrarão um conjunto de cursos que têm agora um leque de apoios financeiros suplementares que vão dos apoios sociais aos incentivos de mérito ou de género. Desta forma se promove a graduação de jovens.

Se forem adultos que tenham abandonado e entrado no mercado de trabalho, desde que tenham mais de 23 anos, encontrarão uma vasta oferta formativa que contribui para apoiar a atualização e/ou reconversão de competências.

Esta oferta formativa foi construída com o objetivo de aprofundar conhecimentos e competências em áreas específicas e inovadoras, permitindo aos seus frequentadores aprofundar ou reconverter as suas competências.

Programa Impulso Adultos: Atribui incentivos com a tipologia Apoio Adulto.

Destina-se a pessoas que tenham completado 23 anos, com ou sem atividade profissional, e que residam em Portugal, inscritos/as em cursos de pós-graduação e cursos de curta duração

Considera que este projeto pode ser um instrumento de inclusão?

Sem dúvida! Nos jovens, essencialmente pela diversidade de apoios; nos adultos, pela facilidade de acesso, uma vez que os cursos podem ser desenvolvidos em modalidades diversas e em diferentes contextos, mas também pelos múltiplos incentivos económicos.

Quais os tipos de apoio existente e a quem se destina?

O programa Impulso Jovens atribui incentivos nas tipologias:

1. **Apoio Social** - Este apoio cobre o pagamento integral do valor da propina anual fixado para os cursos, em cada ano letivo. Pode ser acrescido de uma subvenção de alojamento e alimentação de acordo com o estabelecido pelos Serviços de Ação Social da UÉ;
2. **Prémio de Mérito** - destina-se a estudantes abrangidos pelo Programa Impulso Jovem STEAM que demonstrem aproveitamento académico exceção e estejam inscritos/as em licenciaturas e mestrados integrados, mestrados e pós-graduações nas áreas STEAM da UÉ;
3. **Prémio SHE** - destina-se a estudantes do sexo feminino inscritas em licenciaturas e mestrados integrados, mestrados e pós-graduações nas áreas STEAM da UÉ.

O programa Impulso Adultos atribui incentivos com a tipologia Apoio Adulto. Destina-se a pessoas que tenham completado 23 anos, com ou sem atividade profissional, e que residam em Portugal, inscritos/as em cursos de pós-graduação e cursos de curta duração conferentes de microcredenciais. Contempla o pagamento do valor da propina fixada para cada curso de pós-graduação ou curso de curta duração conferente de microcredencial.

Em resumo, podemos afirmar que os estudantes apoiados têm a oportunidade de fazer a formação gratuitamente.

No âmbito deste projeto, de que forma a formação vem desenvolver competências e capacitar pela inovação pessoas e empresas?

Diga-se, em abono da verdade, que a formação é a melhor forma de promover o desenvolvimento de competências. Se essa formação estiver muito próxima das necessidades das empresas, das organizações e dos profissionais que nelas trabalham, então a probabilidade de contribuir para o desenvolvimento de competências aumenta. Se, adicionalmente, a formação for desenvolvida por uma universidade, significa que estará de acordo com a mais recente evidência científica e utilizará as estratégias pedagógicas mais adequadas.

Reúnem-se assim condições excecionais para promover o desenvolvimento de competências.

Como o programa inclui a comunidade empresarial, entidades públicas e instituições regionais, de forma a criar um ecossistema local não só pelo conhecimento, mas também pelo desenvolvimento económico e a inerente a fixação de população?

Entenda-se por “comunidade empresarial” o conjunto de organizações privadas, públicas e do setor social que produzem bens e serviços necessários à sociedade. Neste contexto, o diálogo da Universidade com esta comunidade é uma constante pelas mais diversas razões. Neste caso em concreto, o diálogo constrói-se com o objetivo de austerizar necessidades de formação.

Também acontece, pelo conhecimento e relação que já têm com a Universidade, serem essas organizações a solicitar à mesma a criação de formações em áreas específicas.

Ora, havendo na região uma universidade que mantém este tipo de relação de proximidade com a comunidade, quer dizer que, indubitavelmente,

contribui para a criação de um ecossistema baseado na circulação do conhecimento e este é promotor de desenvolvimento económico e ao mesmo tempo contribuirá para a fixação de pessoas.

O projeto Prometheus está em plena fase de implementação, quais as entidades parceiras e que balanço podemos fazer até agora da sua aplicação?

Como todos os projetos de grande envergadura, existe sempre alguma dificuldade na fase de arranque. Para além disso, como o diálogo com a comunidade empresarial dos três setores é uma constante, por vezes é necessário proceder à alteração da oferta para a adequar às necessidades.

Assim, até ao momento, podemos dizer que existem áreas onde a implementação está mais adiantada, como por exemplo a área das Ciências e Tecnologias de Saúde e Bem-estar. Neste caso são múltiplas as entidades que mantêm diálogo com a Universidade e incluem desde hospitais, a organizações do setor social, como Estruturas Residenciais para Pessoas Idosas, mas também câmaras municipais, empresas e serviços públicos.

Acrescente-se que a mesma formação pode ter diversos parceiros. Ou seja, de cada vez que uma formação é oferecida tentamos que a entidade que a requer se constitua como parceira, implicando-a assim na sua concretização.

Nas restantes áreas o processo está ligeiramente menos desenvolvido, mas as condições são idênticas no que concerne ao envolvimento com as empresas da região.

O objetivo principal é apoiar jovens que estudam e promover a aprendizagem ao longo da vida e a consequente capacitação e inclusão de diferentes populações-alvo.

Com o projeto até 2025, poderemos fazer alguma previsão sobre a estratégia a ser implementada?

Diria que a estratégia está definida: consiste num diálogo constante e numa tentativa de ir ao encontro das necessidades da região ou mesmo fora dela. Isto obriga a manter a relação de proximidade que atrás referi.

Depoimentos de Estudantes que frequentaram cursos de curta duração conferentes de microcredenciais.



VÂNIA MARTINS, 44 anos, Enfermeira.

O curso de **Treino Metacognitivo para a Psicose**, revela-se de elevada importância pelo contributo que tem na capacitação dos Enfermeiros Especialistas em Enfermagem de Saúde Mental e Psiquiátrica. Estando subjacente que a intervenção especializada, determina uma constante atualização e adaptação a novos e validados modelos, enquanto profissional, tenho a oportunidade de contribuir ativamente para a melhoria da qualidade dos cuidados.

Na minha prática clínica a implementação de intervenções que contribuam para a obtenção de ganhos em saúde e para a melhor rentabilização dos recursos tem sido uma prioridade, sendo que esta formação se verificou dotada de um elevado potencial de aplicabilidade ao contexto onde presto cuidados. A formação realizada também permitiu enquadrar outras intervenções dirigidas à pessoa com doença mental grave que desenvolvo, reforçando a importância de planear as intervenções de forma que melhor traduzam a evidência das práticas clínicas em contexto real.



ANTÓNIO JOSÉ MARMELO LISTA, 30 anos, Enfermeiro Especialista em Enfermagem de Reabilitação.

Como Enfermeiro de Reabilitação, entendo ser fundamental a capacitação holística da pessoa e a maximização do seu potencial funcional.

Particularmente, verifico no quotidiano, a forma como a dor ou o défice nas funções neuromusculares, resulta em incapacidade e restrições de atividade.

Decidi, por isso, frequentar o Curso de **Massagem Terapêutica e Bandas Neuromusculares**, sabendo que as terapias não farmacológicas vêm emergindo com carácter muito promissor, em áreas como a saúde ou o desporto, permitindo aportar maior complementaridade à minha prática especializada em reabilitação. Além disto, encontrei uma equipa docente com elevada competência neste domínio, permitindo uma aprendizagem fluída e sistematizada, à qual se associou uma componente de capacitação prática, essencial para o desenvolvimento das competências que o curso propõe e posterior aplicabilidade em ambiente profissional.



MARGARIDA PERDIGÃO, 26 anos, Farmacêutica na Unidade Regional de Farmacovigilância do Centro e Norte Alentejano.

O curso **iPharmX – Farmacogenómica e terapêutica individualizada** permitiu-me o fortalecimento de conhecimentos a nível desta área tão relevante na saúde, contribuindo para um desempenho mais valioso na minha área profissional e para o desenvolvimento de competências, com a partilha e discussão de experiências práticas e inovadoras.

O curso de **Inovação e Propriedade Industrial em Saúde** foi para mim uma mais-valia por me introduzir a temas desconhecidos, despertando o meu interesse pelos aspetos da propriedade industrial e inovação, associados não só à minha atividade profissional, mas também às perspetivas de investigação futuras.

Foram, de facto, formações preciosas para constatar que a atualização contínua é essencial no meu percurso e enriquecimento profissional, pessoal e acima de tudo intelectual.

PSICOLOGIA NA UNIVERSIDADE DE COIMBRA COM UM NOVO E INOVADOR MESTRADO

Mestrado em Ciência Psicológica: Prepara para quê e como?

O Mestrado em Ciência Psicológica (MCP) é um mestrado com características inovadoras quer em Portugal, quer na Europa.

Este mestrado prepara os estudantes para a prática da investigação e para percursos na investigação. Isto é, prepara-os para prosseguirem estudos num doutoramento em psicologia, prepara-os para a prática de investigação em equipas, bem como para a candidatura de projetos de investigação a financiamento e sua implementação.

Prepara-os também para consultoria em entidades públicas, privadas e do terceiro sector (e.g., ONGs nacionais e internacionais, como, por exemplo, a ONU com quem estamos a finalizar acordo para a realização de estágios).

Este mestrado é também inovador em vários aspetos fundamentais:

1. no plano de estudos, que é muito flexível, podendo os estudantes construir boa parte do seu percurso através de disciplinas de opção em função dos seus interesses e motivações. Por exemplo, todas as disciplinas do segundo semestre do 1º ano são opcionais, podendo este semestre ser também realizado no estrangeiro através do programa ERASMUS;
2. a formação abarca várias áreas científicas da psicologia, podendo os estudantes concentrar as suas opções numa dessas áreas desde o 2º semestre;
3. todos os estudantes têm um professor-tutor ou uma professora-tutora que apoia e acompanha o seu trajeto e escolhas curriculares no mestrado;
4. o plano de estudos conta com seminários e masterclasses regulares apresentados por investigadores e por professores convidados (nacionais e estrangeiros) das diferentes áreas da psicologia;
5. é lecionado em português e em inglês, podendo os estudantes escolher a língua de ensino em que fazem o mestrado; e
6. para além da dissertação, o mestrado tem um estágio em ambiente de investigação, seja na unidade de investigação da Faculdade de Psicologia e de Ciências da Educação da Universidade de Coimbra (o CINEICC), seja em contexto profissional para aqueles que já exercem a sua profissão de psicólogo/a.

Mestrado de Ciência Psicológica: no plano de estudos, que é muito flexível, podendo os estudantes construir boa parte do seu percurso através de disciplinas de opção em função dos seus interesses e motivações.

Quem se pode candidatar?

O MCP destina-se a licenciados em diferentes áreas (não apenas a licenciados em psicologia), que se interessam pela investigação em Ciência Psicológica e também a profissionais de psicologia que já exercem a sua profissão de psicólogo e que pretendem atualizar os seus conhecimentos, para fundamentação da sua prática profissional nos dados mais recentes da investigação psicológica, bem como preparar-se para a captação de fundos em projetos de inovação e/ou de investigação nos contextos profissionais em que trabalham.

Todos os estudantes têm um professor-tutor ou uma professora-tutora que apoia e acompanha o seu trajeto e escolhas curriculares no mestrado.



FACULDADE
DE PSICOLOGIA E DE
CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

Uma instituição de referência para a formação graduada e pós-graduada em Psicologia, Ciências da Educação e Serviço Social

Oferta Formativa 2023 / 2024

1º Ciclo

Licenciatura em Psicologia
Licenciatura em Ciências da Educação
Licenciatura em Serviço Social

2º Ciclo

Mestrados na área científica de Ciências da Educação

Mestrado em Ciências da Educação
Mestrado em Educação Social, Desenvolvimento e Dinâmicas Locais
Mestrado em Educação Especial e Sociedade Inclusiva

Mestrados na área científica de Serviço Social

Mestrado em Serviço Social
Mestrado em Intervenção Social, Inovação e Empreendedorismo



<https://www.uc.pt/fpce/cursos>

novο Mestrado em Ciência Psicológica



Mestrados na área científica de Psicologia

Mestrado em Ciência Psicológica
Mestrado em Intervenções Cognitivo-Comportamentais em Psicologia Clínica e da Saúde
Mestrado em Neuropsicologia Clínica: Avaliação e Reabilitação
Mestrado em Psicologia Clínica Forense
Mestrado em Psicologia Clínica Sistémica e da Saúde
Mestrado em Psicologia da Educação, Desenvolvimento e Aconselhamento
Mestrado em Psicologia Organizacional
Mestrado em Psicologia do Trabalho, das Organizações e dos Recursos Humanos (WOP-P)

3º Ciclo

Doutoramento em Psicologia
Doutoramento em Ciências da Educação
Programa Interuniversitário de Doutoramento em Serviço Social

CONSTRÓI O TEU
FUTURO

#AquiNuncaEstasSozinho

#AquiChegasAoTopo

POLITÉCNICO DE TOMAR

ipt.pt


cTeSP Cursos Técnicos Superiores Profissionais

- › Contabilidade e Gestão - local: Ourém | Torres Novas
- › Informática Mafra - local: Torres Novas
- › Informática de Gestão - local: Mafra
- › Gestão de Turismo - local: Mafra
- › Gestão Administrativa de Recursos Humanos - local: Mafra
- › Marketing Digital - local: Mafra
- › Manutenção de Sistemas Mecatrónicos - local: V. F. de Xira e Entroncamento
- › Produção Artística para a Conservação e Restauro - local: Sintra
- › Segurança e Proteção Civil - local: Sintra
- › Som e Imagem - local: Sintra
- › Tecnologia e Programação em Sistemas de Informação - local: Loures
- › Web e Dispositivos Móveis - local: Torres Novas



+ INFO:

t: 249 328 216

balcaounico@ipt.pt

+351 913 950 802

(WHATSAPP)

www.ipt.pt



#Construir o Futuro

OBJETIVOS
DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Oferta formativa sujeita a alterações.

PORTUGAL E NORUEGA, “COM A MESMA PAIXÃO PELO OCEANO”



Artigo de **PEDRO PESSOA E COSTA**

Embaixador de Portugal no Reino da Noruega

As relações entre Portugal e a Noruega perdem-se nos tempos, e nos oceanos. E ganham-se no tempo presente, e na mesma paixão pelo Oceano.

Parece que se resumem ao Bacalhau, que sendo importante no relacionamento bilateral, não pode ser o único tema entre dois países *like-minded*. É verdade que *IN COD WE TRUST*, mas os dois países têm de confiar mais entre si, navegando no oceano de oportunidades para o reforço do relacionamento bilateral em diversas áreas. Vantagens comuns que devem ser dinamizadas.

Mais de um século de relacionamento bilateral sem problemas, sem “irritantes”, que pode até criar adormecimento no vigor da relação que se pretende, tendo em conta o que ambos os países representam atualmente em diversas áreas e a sua parceria ativa no multilateralismo.

Países que se (re)encontram no EEE. Um quadro de relacionamento que também de um ponto de vista bilateral, deve ser defendido e utilizado, tanto mais que se conhecem na forma de pensar e agir pela experiência EFTA, ao jeito do “outro lado” da CEE.

Noruega hoje representa crescimento económico e bem-estar de futuro.



Conhecemo-nos, confiamos, mas é necessário aprofundar esse conhecimento e confiar mais em termos de negócios, partilha de boas práticas e perspetivas de ambos os países em assuntos incontornáveis da ordem do dia internacional, como o caso dos Oceanos, da sustentabilidade, das alterações climáticas, da economia azul, da transição verde – onde o espírito empreendedor e de investigação norueguesa é imparável - já para não falar dos temas de Democracia, Direitos humanos e Estado de Direito.

A comunidade portuguesa na Noruega tem vindo a aumentar, atraída pela imagem do país moderno, com crescimento e económico e estado social, com oportunidades para desenvolvimento profissional/ equilíbrio vida familiar.

Quem visita a Noruega acaba surpreendido com a dinâmica do país vasto e pouco populoso. Que está no top 5 dos países com maior índice de felicidade no mundo. Com receitas sociais que parecem resultar para a criação de uma sociedade mais justa, igualitária e livre. Com uma política baseada no consenso que alavanca as prioridades nacionais.

Todos podemos aprender formas de intervenção social/económica, como também a Noruega pode aprender com Portugal em diversos aspetos que melhorem a sua coesão e “felicidade”, num mundo global, flexível e pragmático, na defesa de valores, na criação e partilha de riqueza, na aposta na educação de qualidade que não ignore os desafios do futuro. Ambos podem e devem aprender com as boas práticas do outro.

O relacionamento económico tem aumentado (bens e serviços), mas mostra ainda limitações para as empresas nacionais. Mercado “tradicional”, que protege a sua produção e valoriza o made in família nórdica, com custos significativos associados a operações de investimento. Consumidores exigentes, numa parcimónia culturalmente imposta.

Algumas empresas portuguesas, na área das pescas e da construção civil já se encontram na Noruega, nos vinhos, aproximamo-nos dos 7% de quota no mercado e são inúmeros os casos de nearshore/outsourcing de produção marcas norueguesas em Portugal.

Um país cada vez mais relevante para as empresas exportadoras portuguesas, e Portugal cada vez mais visto como destino de investimento interessante.

As relações têm sido aprofundadas recentemente, com destaque para a economia azul (transporte marítimo, aquacultura e pesca), assim como o aumento consistente de empresas exportadoras portuguesas (1130 empresas em 2021) a operar neste mercado.

São claras as preferências por produção e investimento europeus, o domínio crescente do *nearshore*, as políticas sustentáveis e verdes, a digitalização da economia e o *e-commerce*.

Em 2022 exportamos 547 milhões de euros, sendo a Noruega o 30^a cliente e 53^o fornecedor de Portugal.

Um mercado conhecido das empresas portuguesas, que atravessa um momento de negócios e parcerias saudáveis, suscetíveis de reforçar ou muscular. A Noruega tem empresas dinâmicas e ambiciosas, que reconhecem a vantagem de parceiros europeus (na mesma indústria ou investidor), criando confiança na sua capacidade de resposta a mercados em todos os continentes. Portugal tem todas as qualidades para ser este parceiro.

Mesmo na área da cooperação para o desenvolvimento, e tendo presente a atenção e investimentos noruegueses no continente africano (pescas, petróleo e gás, agricultura e minerais), poderão ser criadas sinergias entre Portugal e a Noruega, reconhecendo-se a competência da ação portuguesa e criando cooperações triangulares que colmatariam algumas lacunas em projetos.

A comunidade portuguesa na Noruega tem vindo a aumentar, atraída pela imagem do país moderno, com crescimento e económico e estado social, com oportunidades para desenvolvimento profissional/equilíbrio vida familiar.

Cada vez mais qualificada, é uma comunidade que que passa a desenvolver a sua vida profissional e familiar por toda a Noruega, deixando o tempo escuro dos longos invernos frios de ter importância quando comparado com a oportunidade de trabalharem nas áreas dos seus estudos, de serem reconhecidos como competentes e valiosos, e na vida “tranquila”, o tal índice de felicidade, que aqui encontram.

Com competência e profissionalismo reconhecidos, assumem lugares de destaque em empresas norueguesas ou multinacionais. Ou até mesmo, eleitos para cargos municipais, um sinal dos tempos. E de competência.

EEA Grants: Um instrumento que merece ser mais conhecido, e reconhecido, dando “caras” a projetos e aos impactos que têm nas vidas quotidianas dos portugueses.

Por fim, permito-me destacar neste quadro de relacionamento bilateral a importância dos EEA Grants, que muito contribuem para maior conhecimento e confiança entre portugueses e noruegueses.

Um instrumento que merece ser mais conhecido, e reconhecido, dando “caras” a projetos e aos impactos que têm nas vidas quotidianas dos portugueses.

São muitos os exemplos, desde o financiamento da Estação de Metro da Alameda, até à reabilitação urbana de Alte, Loulé, ou das áreas da Cova da Moura, Vale da Amoreira e Lagarteiro. Foram estes fundos que financiaram mecanismos na prevenção de incêndios florestais, a monitorização do Canhão da Nazaré ou projetos na área da saúde.

O restauro de edifícios históricos da paisagem cultural de Sintra, a aquisição do navio de investigação Mário Ruivo, a Central Geotérmica do Pico, um projeto de empregabilidade através da arte, o Medusa que monitoriza as condições ambientais das águas profundas e costeiras, são muitos os exemplos de financiamentos EEA Grants/ Noruega.

Reforçam os laços entre a Noruega e Portugal e estão mais presentes no nosso dia a dia do que podemos imaginar. ONGs, autoridades locais, investigadores, artistas, cidadãos, todos temos beneficiado. Em Portugal e na Noruega. Trabalhando a “confiança” em prol de todos.



RELAÇÕES PORTUGAL - EFTA: DE MEMBRO FUNDADOR A PARCEIRO COM VALOR

HENRI GÉTAZ

Secretário-Geral da Associação Europeia de Comércio Livre



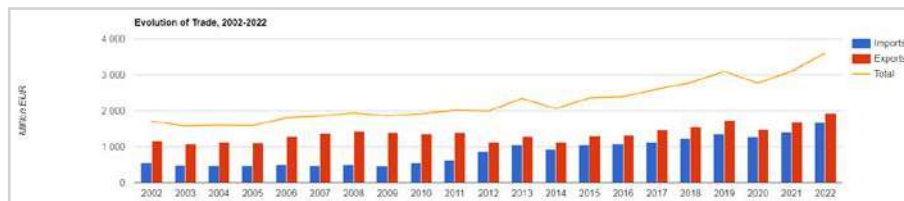
Na qualidade de um dos membros fundadores da Associação Europeia de Comércio Livre (EFTA), Portugal tem um lugar especial na história da EFTA. A existência da Associação está ancorada na procura de uma integração económica europeia mais profunda e no desenvolvimento do sistema de comércio mundial após a Segunda Guerra Mundial.

Com a assinatura da Convenção EFTA em Estocolmo, em 1960, a EFTA foi fundada como alternativa à então recém-formada Comunidade Económica Europeia (CEE) – a antecessora da UE. Ao contrário da CEE, a EFTA foi criada como uma organização intergovernamental, estabelecendo uma zona de comércio livre entre os seus membros, simultaneamente preservando a soberania nacional.

Em particular, criaram o chamado Fundo de Desenvolvimento Industrial, para apoiar o desenvolvimento industrial e a modernização da economia portuguesa. Os laços estabelecidos durante a adesão de Portugal à EFTA mantiveram-se firmes após a sua transição para a adesão à UE em 1986.

Nos últimos 20 anos, as exportações da EFTA para Portugal aumentaram 66%, enquanto as importações triplicaram no mesmo período. Hoje, os principais produtos de exportação são o pescado e crustáceos, bem como produtos farmacêuticos. Os principais produtos importados são veículos e máquinas elétricas.

Fonte: <https://trade.efta.int/#/country-graph/EFTA/PT/2022/HS2>



Desde a sua fundação, a EFTA passou por inúmeras transições, tanto na composição de seus membros como nas suas responsabilidades. Inicialmente composta por sete países europeus, hoje os seus membros são a Islândia, o Liechtenstein, a Noruega e a Suíça. O principal propósito da EFTA era, e continua a ser, a promoção do comércio livre e da integração económica.

Com o tempo, a EFTA tornou-se a plataforma comum dos Estados que a compõe para regular as suas relações com a União Europeia. Desde o início da década de 1990, os Estados da EFTA desenvolveram a sua rede comum de acordos de comércio livre com países fora da Europa, com cerca de 40 parceiros de comércio livre em todos os continentes.

A relação entre a EFTA e Portugal mostra que a Associação também utilizou a cooperação económica como um meio para apoiar a democracia na Europa. Embora tenha havido um forte apoio na Europa Ocidental à inclusão de Portugal na EFTA, as relações entre o regime do Estado Novo e os outros membros da EFTA eram frequentemente desafiantes.

Após a Revolução dos Cravos de 1974, os Estados da EFTA contribuíram ativamente para estabilizar a economia portuguesa durante a sua transição para a democracia.

Atualmente, a EFTA regula as relações económicas entre os seus quatro Estados-Membros, desenvolve a sua rede mundial de acordos de comércio livre e gere o Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (Acordo EEE), que alarga o mercado único da UE a três dos Estados da EFTA – Islândia, Liechtenstein e Noruega. O Acordo EEE é a espinha dorsal da cooperação EEE/EFTA-UE e, ao longo das décadas, demonstrou ser uma construção extremamente resiliente e adaptável.

O Espaço Económico Europeu é também uma demonstração de solidariedade entre os países da Europa, onde procuramos enfrentar em conjunto os nossos desafios europeus comuns. Desde 1994, os EEA Grants têm tido um impacto duradouro em Portugal, apoiando centenas de projetos com mais de 600 milhões de euros, fomentando áreas como o ambiente, a igualdade de género e a sociedade civil, e apoiando as relações bilaterais entre os Estados Doadores e Portugal.

Esta edição do País Positivo mostra quão fortes continuam a ser os laços económicos, sociais e culturais entre Portugal e os Estados da EFTA. Numa altura em que somos confrontados com desafios transnacionais urgentes, desde as alterações climáticas à revolução digital, a EFTA está empenhada em fomentar o espírito positivo de cooperação entre os Estados da EFTA, Portugal e os seus parceiros europeus e em enfrentar estes desafios em conjunto.



UNNUR ORRADÓTTIR RAMETTE

Embaixadora da Islândia em Portugal, revela os principais setores de cooperação entre os dois países e como o turismo tem sido a nova oportunidade de desenvolvimento e crescimento.

Quais são as áreas e setores de negócios emergentes que podem contribuir para a continuidade da cooperação entre os dois países?

O comércio com Portugal tem-se mantido bastante estável. As exportações de bens para Portugal representaram entre 1,5% e 2,2% do total das nossas exportações de bens na última década. A Islândia exportou marisco no valor de 80 milhões de euros em 2022 para o mercado português, principalmente bacalhau salgado. Os bens industriais representaram € 22 milhões. Não consigo identificar realmente nenhuma nova categoria de produto surgindo aqui. No entanto, o turismo está claramente crescendo. Portugal está se tornando um destino popular. A transportadora islandesa Play Airlines opera voos diretos para o Porto e Lisboa. Começou a voar para o Porto em abril deste ano e pretende voar duas vezes por semana durante o mês de outubro. Também iniciou no ano passado voos diretos duas vezes por semana para Lisboa e continuam este ano. O Porto foi eleito como o melhor destino europeu pela European Best Destinations Agency duas vezes, em 2014 e 2017, eu já visitei o Porto e gostei muito. Fico feliz que os islandeses possam viajar facilmente para este belo destino. A Play Airlines é a única companhia aérea que garante voos diretos regulares entre os nossos países e esperamos que a melhoria da ligação não só facilite as viagens de Portugal para a Islândia, mas também contribua para intercâmbios mais frequentes e aprofunde a cooperação entre os nossos países.

Os principais setores de exportação da Islândia são o turismo e a pesca, uma característica comum de muitos estados insulares com populações pequenas. Mas é muito mais diversificado do que isso. Indústrias intensivas em energia (principalmente fundições de alumínio) representam 33-40% de nossas receitas de exportação de bens (ou 19-23% se adicionarmos serviços).

“PORTUGAL É UM MERCADO MUITO IMPORTANTE PARA O BACALHAU ISLANDÊS”

O quarto pilar económico em termos de receitas externas, é algo que queremos desenvolver ainda mais, nomeadamente as indústrias baseadas no conhecimento - uma diversidade de negócios que requerem uma mão-de-obra altamente qualificada, não dependem de recursos naturais, são altamente inovadores, facilmente escalável e ao nível global. Refiro-me aqui aos setores criativos, TI/IA e soluções de saúde, apenas para citar alguns. Claro, temos outros setores importantes na Islândia, que são muito menos expostos internacionalmente, como bancos, finanças, construção, imóveis, atacado e o comércio a retalho. A aviação também é muito importante para a Islândia, porque funciona como um hub para voos transatlânticos, isso garante excelente conectividade para as pessoas na Islândia e permitiu o desenvolvimento do turismo.

Qual a importância do comércio do bacalhau em Portugal?

Moro em Paris e não falo português, mas conheço a expressão, “apertar o Bacalhau.” O bacalhau salgado, ou simplesmente bacalhau, é uma grande parte da cultura e tradição nas festas religiosas em Portugal. E tem sido por muitos séculos. Não há Natal sem 4-5 mil toneladas de bacalhau nos pratos, nem Quaresma antes da Páscoa sem bacalhau.

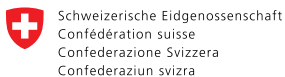
Portugal tem mais de 1000 receitas! Podemos aprender muito com os portugueses na cozinha. A jovem estudante, Sónia Vilas de Sá, venceu em novembro de 2021 um concurso entre alunos de quatro escolas de arte culinária do Norte de Portugal, organizado pela Business Iceland e Pedro Pena Bastos, chef estrela Michelin do restaurante Cura, no Four Seasons Ritz, em Lisboa sob a marca Bacalhau da Islândia, o chefe encontrou inspiração nos pratos típicos do Natal português e usou o lombo, as ovas e a bexiga natatória no mesmo prato, é realmente inspirador! Apesar de séculos de tradição do bacalhau em Portugal, é importante promovê-lo hoje, porque o nosso estilo de vida está a mudar muito rapidamente e os jovens passam menos tempo na cozinha. Devemos manter esta tradição.

Portugal é um mercado muito importante para o bacalhau islandês. Nos últimos anos, a Islândia exportou cerca de 6 a 10 mil toneladas de bacalhau salgado por ano, o que é um valor considerável, mas menor do que costumava ser.



MARKUS-ALEXANDER ANTONIETTI

Embaixador da Suíça em Portugal, salienta a cooperação institucional e empresarial existente entre os dois países e os novos desafios em áreas emergentes.



Embaixada da Suíça em Portugal

A Suíça tem sido um país de destino da emigração portuguesa ao longo das últimas décadas. Qual tem sido a grande “marca” deixada pela comunidade portuguesa que faz parte da identidade deste país?

São atualmente cerca de 262 mil cidadãos portugueses a residir na Suíça. Formam a terceira maior comunidade de estrangeiros emigrantes na Suíça, atrás apenas dos italianos e dos alemães. Acho que não estou errado em dizer que todos os suíços conhecem um português na Suíça. São muito bem integrados e têm um papel importante na economia e no desenvolvimento da Suíça. Houve duas grandes vagas de emigração de portugueses para a Suíça: nos anos 80 e durante a crise financeira portuguesa entre 2010 e 2012. Hoje em dia o fluxo é menos importante: em 2022 entraram 9.649 portugueses e saíram 10.061.

De que forma a embaixada promove a cultura Suíça junto do público português?

Um dos objetivos da Embaixada é a divulgação da cultura suíça em Portugal e, com este fim, a Embaixada apoia a organização e o financiamento de eventos culturais muito diversos (cinema, música, teatro...). Este trabalho não seria possível sem os contactos estreitos estabelecidos com Institutos culturais estrangeiros e com Instituições culturais em Portugal. A divulgação do multilinguismo suíço é de particular importância e as colaborações com os Institutos culturais alemão, francês e italiano, permitem-nos divulgar este aspeto interessante do meu País.

“PORTUGAL TEM PARTICULARMENTE UM ENORME POTENCIAL PARA AS ENERGIAS RENOVÁVEIS”

Somos uma Embaixada pequena e por isso precisamos de parcerias, não só para ter acesso a instalações que podem receber os eventos, mas também para aproveitar a indiscutível visibilidade dos nossos parceiros culturais.

O sector do turismo proporciona muitas oportunidades e, de facto, há cada vez mais investidores e empresários suíços bem-sucedidos nesta área, de Norte a Sul de Portugal.

Ao nível bilateral, do ponto de vista empresarial, de investigação e científico, quais são as áreas e projetos em que existem cooperação?

Existe uma cooperação interessante entre os produtores de energias renováveis dos dois países, sobretudo relativamente às energias solar e eólica, sendo que do lado Suíço falamos do setor de investidores e do português da área de distribuição e técnica. Mas também na área da indústria IT verificam-se inúmeras trocas entre os dois países, nomeadamente de profissionais de IT. Por fim não se deve esquecer a estreita colaboração entre as Universidades Técnicas de ambos os países.

A Suíça ocupa uma posição relevante no ranking do comércio internacional de bens com Portugal (dados de 2021): está no 15.º lugar como cliente e mantém o 27.º como fornecedor.

Num futuro próximo, que outras áreas considera setores de oportunidade?

O sector do turismo proporciona muitas oportunidades e, de facto, há cada vez mais investidores e empresários suíços bem-sucedidos nesta área, de Norte a Sul de Portugal.

Como referi na resposta anterior, penso que Portugal tem particularmente um enorme potencial para as energias renováveis e na proteção do meio-ambiente (v.gr. energias solares, eólicas e hídricas; ferrovias, entre outras). Mas também, as áreas da saúde e do ensino (material, instalações, informática e IT, etc.) facultam desafios interessantes e rentáveis.



Artigo de **GREGOR ZEMP**

Secretário Geral CCISP

A vitalidade das relações luso-suíças encontra-se numa constante e significativa ascendência. Se os laços que ligam os dois países sempre foram estreitos, nomeadamente devido à imigração portuguesa dos anos 60 e 70, hoje podemos claramente afirmar que os traços destas ligações mudaram. Ou antes, intensificaram-se.

Um barómetro realista para tomar o pulso a esta relação já antiga tem sido o trabalho desenvolvido pela Câmara de Comércio e Indústria Suíça em Portugal (CCISP), o objetivo desta associação sem fins lucrativos, que foi constituída em 1987 por representantes de grandes empresas suíças em Portugal, foi sempre a fomentação de uma plataforma comum de negócios entre os dois países. Uma orientação que tem vindo a crescer significativamente.

Este ano, comemoramos 36 anos de existência e de intensa atividade. A CCISP trabalha com empresas dos dois países atuando nos mais variados setores e de dimensões diversas.

Tendo em conta todas as oscilações económicas das últimas décadas, num contexto excepcional de uma pandemia sem precedentes, mas também da crise causada pela inflação, a CCISP mantém a sua premissa inicial que consiste em promover e facilitar as trocas comerciais bilaterais entre Portugal e Suíça.

A CCISP é, aliás, a única Câmara de Comércio oficialmente reconhecida entre os dois países e colabora estreitamente com entidades públicas como a AICEP e a sua organização homóloga na Suíça, a SGE (*Switzerland Global Enterprise*).

Os investimentos suíços verificam-se numa grande variedade de sectores da economia portuguesa. Se inicialmente, no final da década de 80, os investimentos pertenciam aos setores primários e tradicionais da economia portuguesa, hoje estende-se a quase todos os campos de atividade económica.

A PRÓSPERA RELAÇÃO ENTRE A SUÍÇA E PORTUGAL

Do alimentar (Nestlé, produtores de vinhos e azeite); aos serviços (Adecco, Zurich Seguros); da saúde (Roche, Novartis); ao turismo (Martinhal, Altis, Heritage); passando pela construção (Schindler, Hilti); logística (MSC); indústria (Bradco, Endress+Hauser) e energia (Energetus, EKZ renewables), sendo estes apenas alguns exemplos.

É importante sublinhar que hoje existe também um interesse fortemente crescente relativamente às tecnologias de informação e comunicação. Nos últimos meses, duas empresas de IT como a tecnológica aeroespacial Beyond Gravity ou ainda a UBCOM, dedicada à cibersegurança, instalaram-se em Portugal. Estas trocas, no entanto, são bilaterais e o mesmo, embora numa dimensão ainda menor, acontece com investidores portugueses que encontram na Suíça o parceiro ideal para expandir modelos de negócio. São exemplos disso duas empresas portuguesas, a informática Be4all e a empresa PrimeIT que se estabeleceram em território suíço.

No futuro, com os números de pedidos crescentes por parte de PME suíças e portuguesas, a CCISP pretende intensificar a sua capacidade de resposta, melhorando ainda mais a diversificação dos nossos serviços para apoiar tanto empresas suíças como portuguesas, promovendo a vitalidade das trocas comerciais entre ambos os países.

O meu contacto diário com investidores e agentes atentos aos mercados em ambos os países, reflete um dado inequívoco: o interesse económico é recíproco, intenso e claramente produtivo. No futuro, com os números de pedidos crescentes por parte de PME suíças e portuguesas, a CCISP pretende intensificar a sua capacidade de resposta, melhorando ainda mais a diversificação dos nossos serviços para apoiar tanto empresas suíças como portuguesas, promovendo a vitalidade das trocas comerciais entre ambos os países.

A Economia está neste momento numa rápida mudança, as empresas têm que adaptar-se constantemente a novos desafios, nomeadamente com a digitalização transversal em curso. Nesta nova realidade, a CCISP não pode ficar para trás. Estamos a investir muitos dos nossos recursos para preparar também a CCISP para os desafios e oportunidades do novo mundo digital.



OLIVEIRA E CRUZ

Fundador e Professor do Instituto Jean Piaget, explica como o pensamento e a pedagogia de Jean Piaget, um pensador suíço, influenciou a forma como o instituto elabora os seus conteúdos programáticos e os seus métodos de ensino na construção do conhecimento.

Como nasce o Instituto Jean Piaget que incorpora na sua génese a pedagogia decorrente da epistemologia do pensador suíço?

Eu tinha criado outras instituições quando fundei o Instituto Piaget, nomeadamente as Cercis, em que fui a pessoa que mais insistiu em relação à situação sociopolítica da instituição. A criação da Cercis foi a seguir ao 25 de abril de 1974 e uma associação ou cooperativa era, na altura, a denominação mais duradoura dado o contexto sócio político em que se vivia.

Fundar uma instituição internacional relacionada com o pensamento, a investigação e dedicada às áreas sociais era um desígnio que me propus quando tinha cerca de 18 anos; teve também influência ter sido seminarista. Mas, o meu interesse por Jean Piaget nasce quando com 21 anos li o seu livro sobre o desenvolvimento da Criança, num único fôlego e a partir daí dediquei-me a conhecer a sua obra. Ainda na Cerci, tinha o desejo de criar centro de investigação, mas essa foi uma ideia que não teve grande aceitação. Nesse sentido decidimos fundar um instituto de ensino superior com um princípio de desenvolvimento, humano, integral e ecológico, mas também com uma metodologia inovadora, voltada para a investigação na área das ciências sociais e fazia todo o sentido que fosse batizado e apadrinhado por Jean Piaget. Aí começou esta aventura.

INSTITUTO JEAN PIAGET: PROMOVEMOS O CONHECIMENTO

Assim, fiz um périplo até chegar a Genebra contactando algumas pessoas das relações próximas de Piaget, inclusive consegui falar com Leo Apostel e outros discípulos de Piaget que o conseguiram convencer a dar o nome ao Instituto.

Finalmente consegui ter um encontro com Piaget, onde lhe expliquei a minha proposta: aquando do nosso encontro, expliquei que gostaria de realizar uma formação que seria relacionada com crianças e adultos, com portadores de deficiência, e que o seu método construtivista é o único que nos inspira confiança na evolução do seu próprio conhecimento; foi quando anuiu prontamente e foi presidente de honra do Instituto.

■ O pensamento de Piaget é sempre o nosso ponto de referência na metodologia de ensino.

De que forma a pedagogia de Jean Piaget é uma marca diferenciadora em relação à educação, assim como na construção do Conhecimento?

Piaget é dos pensadores que mais, até hoje, aprofundou a designada consciência íntima do ser humano, nomeadamente da criança e integrando-a na evolução biológica em geral. Por isso, toda a sua linha de pensamento e filosofia é abrangente, transversal a outras ciências e esta é uma visão única e muito desafiadora. Deriva desse pensamento o seu conceito de adaptação criativa que depois vai aplicar no desenvolvimento humano.

Piaget colocava a seguinte questão: De onde nos advém o conhecimento? Sendo que foi buscar a base biológica, a vida é a base da inteligência, certamente também se questionou ao nível religioso: Haveria uma entidade superior que poderia justificar o conhecimento?

No seu estudo e linha de pensamento surge com uma perspetiva construtivista em que afirma que o conhecimento advém de quatro fatores essenciais para o desenvolvimento: Biológico, porque está relacionado com o crescimento orgânico e a maturação do sistema nervoso; das experiências e dos exercícios, porque são obtidas através da ação e interação da criança sobre e com os objetos; das interações sociais, que se desenvolvem-se pela linguagem e através da educação; o equilíbrio das ações, que está relacionado com a adaptação ao meio e/ou às situações.

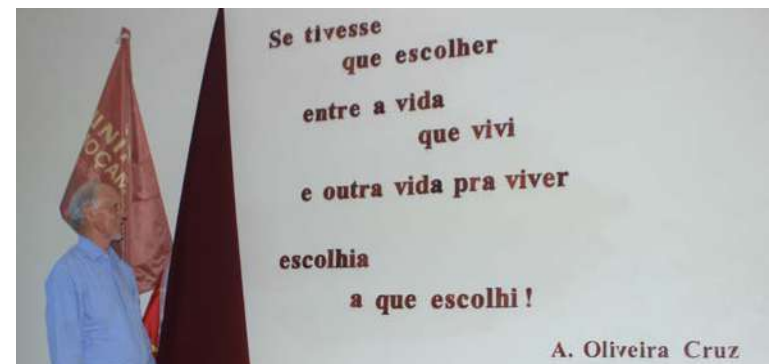
A sua visão construtivista é tanto individual, como ao nível da sociedade, em que não há nada definitivo, todas as situações são intermédias e por isso adaptativas, e que resulta no aprofundamento interior de cada indivíduo; é na génese de cada indivíduo que se encontra a liberdade, assim como, a força intrínseca do seu próprio desenvolvimento.

Como se conjuga a teoria e filosofia de Piaget aplicada à orientação pedagógica do Instituto?

Na perspetiva da linha de pensamento de Piaget, o que o define é a epistemologia genética, em que toda a ciência pergunta que tipo de conhecimento constrói: Há dias perguntava a um grupo de médicos num encontro na Piaget Angola: “Sabem que tipo de conhecimento constrói a medicina?” E não me souberam responder.

Por isso, no Instituto Jean Piaget todos os cursos têm no seu currículo Epistemologia, como unidade curricular obrigatória, em qualquer área; mesmo um engenheiro tem de saber como se constrói a inteligência relacionada com a parte tecnológica, este é um princípio do pensamento de Piaget.

O pensamento de Piaget é sempre o nosso ponto de referência na metodologia de ensino, que se fez refletir nos conteúdos programáticos que levam à construção do conhecimento, assim como na forma como se leciona.



Piaget defende que a educação, conforme está instituído, não está correta, porque a educação tem de partir do indivíduo, de cada criança; neste caso, é importante solicitar para que as crianças construam, não temos que lhes dar conceitos definitivos, mas devem ser solicitados pelas crianças para que construam sequencialmente o seu próprio conhecimento. Se lhes dermos ideias pré-concebidas, a criança vai ter que as “desfazer” para construir o seu próprio conhecimento.

Piaget vem dizer que todo o conhecimento é autoconhecimento, e este autoconhecimento reconhece a informação que recebe do exterior, assim como, dos outros indivíduos com quem cada um se relaciona e este aspeto reforça o seu autoconhecimento.

Por exemplo, na abertura do curso de Direito em Angola, pedimos autorização à Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra para, que o currículo fosse baseado no da FDUC, mas acrescentámos disciplinas que eles não tinham, entre as quais: Evolução Sócio-Patológica Humana, que é essencial a um curso de Direito; a Semiótica, Linguística e a Hermenêutica do Texto Jurídico, estas temáticas são indispensáveis, porque o Direito trabalha sobre a palavra e tem de saber quais são as virtualidades da mesma.

Com base no pensamento de Piaget ensinamos os futuros profissionais a construir o conhecimento que vai ser aplicado nas diversas áreas, a onde vão desempenhar a sua atividade e assim disseminar o conhecimento.

UM UNIVERSO DE OPORTUNIDADES À SUA ESPERA.

O Instituto Piaget distingue-se pela excelência da sua formação – traduzida nas elevadas taxas de empregabilidade dos seus cursos – e pelo ambiente de grande proximidade que se vive em todos os Campi, entre alunos, professores e funcionários.

PREPARE O SEU FUTURO COM A EXPERIÊNCIA DE QUEM SABE ENSINAR.



“OS PORTUGUESES ESTÃO HOJE BEM ENRAIZADOS EM TODOS OS SETORES DE ATIVIDADE ECONÓMICA NA SOCIEDADE SUÍÇA”



Artigo de
JÚLIO VILELA

Embaixador de Portugal na Suíça

A relação bilateral – génese

O relacionamento diplomático entre Portugal e a Suíça é saudável e teve o seu início em 1815 com o reconhecimento por Portugal da neutralidade perpétua da Suíça resultante do Congresso de Viena. A 1 de outubro de 1872, Portugal nomeou o seu primeiro representante diplomático em Berna. A Suíça abriu uma chancelaria diplomática em Lisboa em 1936 e designou o seu primeiro representante diplomático permanente, residente na capital portuguesa, em agosto de 1945.

A relevância da comunidade portuguesa

Abordar a relação bilateral pressupõe, inevitavelmente, discorrer sobre a presença e o papel da numerosa comunidade portuguesa aqui residente. Com duzentos e sessenta mil nacionais a que acrescem cerca de quarenta mil já detentores da nacionalidade suíça, é a terceira mais numerosa logo a seguir à italiana e alemã, representando 11,7% do total de cidadãos estrangeiros no País.

Os portugueses estão hoje bem enraizados em todos os setores de atividade económica na sociedade suíça e os movimentos migratórios intensos e constantes que marcaram, sobretudo, a segunda metade do século XX em direção à Suíça, estão hoje suspensos assistindo-se a um progressivo regresso a Portugal das gerações mais antigas.

As trocas comerciais e o investimento direto em 2022

A economia Suíça é uma das mais prósperas, modernas e competitivas do mundo, caracterizada por um setor terciário muito desenvolvido (impulsionado pelos serviços financeiros) e por uma indústria baseada em alta tecnologia e inovação.

a) As trocas comerciais

O relacionamento económico entre os dois países não parece, de momento, afetado pelo conflito militar na Ucrânia. As exportações mantêm-se dinâmicas (mais de 4 mil empresas exportadoras para este mercado), o setor de viagens e turismo apresentou um forte crescimento inflitando resultados dos anos de pandemia e o investimento suíço em Portugal continua a fluir a bom ritmo.

- Balança comercial de bens e serviços (Suíça é o 11º mercado para Portugal)

Portugal exportou em 2022 para a Suíça bens e serviços no valor de 2.406,2 M€ e importou da Suíça 869,1 M€.

- Balança comercial de bens (14º cliente de Portugal)

Em 2022, Portugal exportou 734,8 M€, e os 3 principais produtos exportados são os aquecedores elétricos de água, os pneumáticos novos e os vinhos. As importações de bens atingiram 448,5 M€, centradas sobretudo nos medicamentos, plasma humano e ácidos nucleicos e seus sais.

- A balança comercial de serviços (8º mercado de Portugal)

Em 2022 constatou-se um forte dinamismo em ambos os sentidos, tendo as exportações atingindo um valor *record* de 1.738,9 M€, e as importações crescido também para 456,5 M€, com o setor de viagens e turismo a ter particular relevância.

b) Investimento direto

Quanto à Suíça, em 2022, os fluxos de IDPE, atingiram os 106,4 M€, (6º mercado de investimento); o IDE da Suíça em Portugal atingiu 341,5 M€, correspondente (7º lugar no ranking de mercados de origem de IDE).

A presença de empresas suíças em Portugal verifica-se sobretudo nas áreas da energia e nos setores farmacêutico, de relojoaria, vestuário, bens de equipamento, eletrodomésticos, materiais de construção, alimentação, mobilidade e nos serviços (seguros e sector financeiro). O investimento português na Suíça evoluiu para o apoio a operações comerciais, assim como empresas com atividades de elevado valor acrescentado na área da saúde.

UMA VISÃO SOBRE AS RELAÇÕES BILATERAIS PORTUGAL E O PRINCIPADO DO LIECHTENSTEIN

Artigo de
JÚLIO VILELA

Embaixador de Portugal no Principado do Liechtenstein

No final do século XIX e início do século XX chegaram a ocorrer laços estreitos entre os dois Estados por via do casamento entre membros das respetivas famílias reais.

As relações diplomáticas entre os dois países foram apenas estabelecidas a 6 de fevereiro de 1992 com a apresentação de credenciais pelo Embaixador residente em Berna, Octávio Neto Valério, como Embaixador não residente no Liechtenstein.

Não existe assim uma representação permanente de Portugal no Liechtenstein e os assuntos relacionados com este país são acompanhados pela Embaixada de Portugal em Berna e, estritamente na ótica consular, pelo Consulado-Geral de Portugal em Zurique. As relações políticas bilaterais entre Portugal e o Liechtenstein, embora pouco expressivas, são positivas.

Em 2022, Portugal vendeu cerca de 474 mil euros de produtos, dos quais os alimentares (com destaque para os vinhos de mesa), os minérios, minerais e metais comuns assumiram-se como os principais exportados para o Principado.

Balança comercial de bens

No que respeita à balança comercial de bens, as trocas comerciais atingiram em 2022 um total de 601 mil euros sendo o Principado o 177º mercado de Portugal, enquanto cliente, e o 151º enquanto fornecedor.



O saldo da balança é claramente favorável a Portugal (+ 347 mil euros) Em 2022, Portugal vendeu cerca de 474 mil euros de produtos, dos quais os alimentares (com destaque para os vinhos de mesa), os minérios, minerais e metais comuns assumiram-se como os principais exportados para o Principado.

Nesse mesmo ano, de entre as importações (que atingiram 127 mil euros) os principais grupos de produtos importados incluíram máquinas e aparelhos e instrumentos de ótica e precisão.

No final de 2021, havia 36 empresas exportadoras para o Liechtenstein.

Comunidade portuguesa

Segundo dados oficiais, residem 700 portugueses no Principado do Liechtenstein. A repartição etária indicia que a maioria dos portugueses se encontra em idade ativa, sendo residual o número de pessoas com mais de 60 anos de idade.

Por género verifica-se um número ligeiramente superior de homens em relação às mulheres, dado que certos setores de atividade recrutam mais trabalhadores estrangeiros do sexo masculino.

As principais atividades profissionais são os setores das limpezas, construção civil, hotelaria/restauração e agricultura.



Artigo de **JORGE CARDOSO**

o Chocolateiro entre os melhores do mundo.

Jorge Cardoso é português e ganhou por duas vezes o título de campeão do Mundo em 2018 e 2022 no «Culinary World Cup», onde representou a Suíça no Luxemburgo. Tornando-se no primeiro português a ganhar estes prémios e o primeiro a oferecer estes prémios à Suíça.

Filho de pai cozinheiro e mãe pasteleira, Jorge não hesitou em seguir a arte dos seus Pais e aos dezassete anos emigrou para a Suíça para alcançar o seu sonho.

Jorge tem o coração dividido entre a Suíça e Portugal. Atualmente vive na Suíça, país que o acolheu, mas nunca esquece nem deixa de visitar o seu país natal. A sua mestria a trabalhar o chocolate tornou-o numa figura muito conhecida na Suíça. Fruto de um percurso brilhante, Jorge Cardoso é um chocolateiro entre os melhores do mundo e ilustre embaixador do sucesso dos Portugueses que são emigrantes na Suíça.

Este mestre detém três cursos : Cozinheiro, Pasteleiro-Confeiteiro-Chocolateiro e Padeiro. Foi enquanto aluno do curso de Pastelaria que Jorge descobriu a sua grande paixão: o Chocolate!

O seu talento aliado a um grande empenho, abriu-lhe o caminho dos títulos que começou a arrecadar deste muito cedo. Em 2021 Jorge Cardoso decidiu criar a sua marca de chocolates em Fribourg, sem ajudas financeiras. Achou que era a hora certa, no sítio e no país certo, visto que a Suíça tem a cultura do chocolate e as pessoas consomem chocolate todo o ano.

“UM PERCURSO LÍMPIDO, UM HOMEM ATRAÍDO PELA EXCELÊNCIA.”



Com a abertura da loja, Jorge poderia colocar em prática as suas ideias, propor um produto de alta qualidade e personalizado para se diferenciar da concorrência, mas também será uma forma de as pessoas reconhecerem quem por detrás das criações.

Foi enquanto aluno do curso de Pastelaria que Jorge descobriu a sua grande paixão: o chocolate!

O seu trabalho tem vindo a ser conhecido e solicitado para presenças em Portugal.

O próximo projeto, o primeiro em Portugal, é uma parceria com um restaurante nos Açores, onde assinará a carta de sobremesas. Existem outros projetos em andamento, mas não podem ser divulgados.

<https://jorge-cardoso.com/>



O MUNDO DOS POLIMENTOS EXIGE ALTA QUALIDADE



Artigo de **PAULO CALÇADA**

CEO da Calçada, SA apresenta-nos a empresa que prosperou tanto em território Suíço, como em Portugal.

Fundada em março de 2000, por Paulo Calçada, na cidade de Le Locle, Cantão de Neuchâtel na Suíça, a empresa Calçada SA é uma fábrica de polimento de relojoaria de alta gama que trabalha com as melhores marcas de relógios do mundo e emprega 180 colaboradores.

Um pouco de história - criação de uma unidade produtiva em Portugal

Tudo começou em junho de 2010, quando o Paulo Calçada participou num evento dedicado à Diáspora Portuguesa, em Lisboa.

Quando regressou à Suíça, falou desse evento aos seus parceiros, que demonstraram interesse em investir na qualidade dos recursos humanos portugueses, a empresa Calçada S.A. abre assim as suas portas em Louredo, Santa Maria da Feira (terra natal de Paulo Calçada), em setembro de 2010. Atualmente emprega cerca de 260 colaboradores. Na Suíça, como em Portugal, trabalham para a alta relojoaria e a joalheria. O “mundo do polimento”, exige uma alta qualidade, porque os clientes exigem a maior perfeição.

Calçada SA é uma fábrica de polimento de relojoaria de alta gama que trabalha com as melhores marcas de relógios do mundo e emprega 180 colaboradores.

Em Portugal existe uma grande capacidade de recursos humanos qualificados que realizam um trabalho de grande qualidade.

Atualmente, as empresas encontram-se em fase de forte crescimento, em 2019 adquiriram novas instalações na Suíça e em Portugal está a ser construído um novo edifício.

site: <https://calcada.ch/site/>

“NOVADELTA SUÍÇA SURGE DE UMA FORMA NATURAL”



Artigo de **PAULO GONÇALVES**

Diretor-Geral da Novadelta Suisse esclarece como a empresa se implementou neste mercado no centro da Europa.

A filial Suíça do Grupo Nabeiro foi criada em janeiro de 2016 na região de Lausanne, em Aclens, contando atualmente com 36 Colaboradores.

Comercializa as Marcas do Grupo Nabeiro (Delta Cafés, Delta Q, Adega Mayor, Qampo, Go Chill, Deltea e Domuz) e representa Marcas como Sumol+Compal, Paladin, Cofaco (Bom Petisco e Tenório), Sagres e Super Bock.

Conta com distribuição própria, maioritariamente para o Canal Horeca, e, parceiros logísticos subcontratados maioritariamente para Retalho e Grosistas. Tem igualmente uma boa capilaridade na Suisse Romande e na área Alemã central. Mais a leste (também na área Alemã), assim como, no cantão italiano do Ticino, mantém parcerias de distribuição.

A filial Suíça do Grupo Nabeiro foi criada em janeiro de 2016 na região de Lausanne, em Aclens, contando atualmente com 36 Colaboradores.

A criação da Novadelta Suíça surge de uma forma natural, já tendo uma base de clientes, e o Grupo considerou uma excelente aposta pelo facto da Suíça ser um mercado dinâmico e maduro, no centro da Europa.

www.gruponabeiro.com/empresas/distribuicao/novadelta-suica



SIKA: “SUPERAMOS AS EXPETATIVAS”

JOSÉ SOARES

Diretor Geral da Sika Portugal

A marca Sika posiciona a empresa no mercado pelas soluções de durabilidade, eficiência dos materiais e inovação tecnológica. Em Portugal, como no mundo, participa em obras emblemáticas e de engenharia complexa, mas sempre com a melhor solução nas diferentes aplicações. José Soares, Diretor Geral da Sika Portugal, fala-nos desta relação, Portugal Suíça, da aquisição da nova marca e expansão no mercado, assim como nos desafios rumo à sustentabilidade.

Como tem sido o percurso da Sika no mercado nacional?

A Sika Portugal pertence ao grupo Sika, fundado em 1910 e com sede em Zurique. Uma das suas principais valências que teve continuidade e tornou-se numa das áreas mais fortes da empresa, são os sistemas e soluções de impermeabilização. Dona de um extenso portefólio, a Sika conta como sendo uma obra emblemática, a participação, nessa altura, na construção do Túnel Gotthard, que liga a Itália à Suíça.

É uma empresa de especialidade química que investiga, desenvolve, produz e comercializa soluções para o setor da indústria e construção civil.

Atualmente, a empresa está presente em 101 países, fatura cerca de 10,5 Bilhões de CHF, tem 28.000 colaboradores e mais de 300 unidades de produção.

A nível nacional, a Sika entrou no mercado com a aquisição da empresa Sital em 1985. Possui instalações fabris em Ovar, um armazém em Lisboa, mantendo a sede social em Vila Nova de Gaia. O seu capital humano é constituído por 125 colaboradores e a previsão de vendas para 2023 é superior a 45 milhões de EUR.

Ao nível de valências, dentro daquilo que são as especialidades químicas para a construção e indústria, operamos em 8 segmentos: betão, impermeabilização, engenharia de reabilitação, selagem e colagem, coberturas, pavimentos, acabamentos de edifícios e indústria.

As características dos nossos produtos e soluções são sempre produzidas com a intenção de dar às infraestruturas a melhor solução e inovação nas diferentes aplicações, sendo que os nossos clientes são empresas de construção civil, mas também as diferentes indústrias.

Atualmente, a empresa está presente em 101 países, fatura cerca de 10,5 Bilhões de CHF, tem 28.000 colaboradores e mais de 300 unidades de produção.

De que forma atuam no mercado e junto dos outros players?

A Sika é um *player* que trabalha de forma integrada com os vários sectores e os diferentes atores de uma obra. Desde o cliente final, o projetista, o empreiteiro, o revendedor, entre outras entidades intervenientes, esta é a nossa forma de trabalhar relativamente ao mercado onde atuamos, trazendo uma mais-valia de soluções duradouras e de reduzida manutenção.

É também reconhecida pelo seu apoio técnico, pela interligação com os diferentes *players* para melhorar os processos construtivos.

As nossas soluções são componentes que fazem a diferença nas características do produto final.

Vou dar um exemplo para se perceber melhor: quando imaginamos um para-brisas de um carro, este está colado com o sistema de colagem Sika, o que permite garantir a segurança para não se mover ou partir com os movimentos do carro, ou em caso de embate.

Ao nível de obras emblemáticas, quais as que podemos destacar em que os produtos Sika fizeram a diferença?

Podemos destacar várias obras, infra-estruturas de grande dimensão, em que existiu alguma complexidade de engenharia, por isso, a Sika participou com produtos que exigiram alguma especificidade.

Saliento algumas obras históricas, onde estivemos envolvidos: Ponte Vasco da Gama, a Expo 98, Barragem do Alqueva, MATT Lisboa, Casa da Música, e mais recentemente, obras do metro de Lisboa e Porto.

Em relação à unidade de produção de Ovar, quais as soluções fabricadas e se somente contempla o mercado nacional?

Na unidade de produção de Ovar produzimos para o mercado nacional, assim como internacional. Esta unidade produz essencialmente aditivos para betão, tintas epoxy para pavimentos industriais, tintas decorativas ou de proteção, borracha butílica. De igual forma, temos um laboratório de desenvolvimento ao nível local.

Em relação à Investigação e Desenvolvimento (I&D), a Sika tem esta área bastante centralizada e está localizada na Suíça e nos Estado dos Unidos. Existem depois Centros tecnológicos distribuídos por grandes áreas, e a nível local temos os laboratórios de desenvolvimento destinados a adaptação de fórmulas ou criação de alguns produtos.

Em Portugal existe centro de desenvolvimento local que dá resposta às necessidades do mercado nacional.

A Sika é uma empresa Suíça, essa característica traz vantagem num posicionamento cimeiro no mercado?

O conhecimento da marca sendo de origem Suíça tem um peso importante no mercado, há um grande desenvolvimento tecnológico e de investigação do produto e isso é um valor acrescentado num mercado competitivo.

Sendo que a área da construção em Portugal é um mercado que ainda é necessário apostar no seu desenvolvimento, obviamente que a nossa empresa de marca suíça nos posiciona num outro nível, mas também cria uma expectativa em relação ao nosso desempenho e acresce a responsabilidade em relação ao nosso trabalho e produtos.

A Sika enquanto indústria química dá um grande foco à área ambiental.

Neste setor a empresa cumpre e tenta ser inovadora não só no âmbito da produção de novas soluções, cada vez mais sustentáveis, mas também na sua atuação no mercado, respeitando as regras da sustentabilidade.

Qual a estratégia da Sika em relação à sustentabilidade, tanto nos processos de fabrico, como na logística culminado nas soluções que apresentam ao mercado?

É importante perceber o que é a sustentabilidade para a Sika num plano macro para posteriormente entender a visão local e a sua implementação.

A Sika tem um protocolo com o *Greenhouse Gas Protocol (GHP)*, que é uma entidade reconhecida internacionalmente, que define os valores standards, as técnicas, as regras e as linhas orientadoras em relação à sustentabilidade quer em relação a instituições públicas, quer às empresas. As 500 maiores empresas mundiais (revista Fortune) estão associadas à GHP e regem-se no que à sustentabilidade diz respeito por esta instituição.

Este é um protocolo recente, mas ao mesmo tempo a SIKa iniciou um projeto que se designa por Net Zero, que tem por objetivo anular as nossas emissões de carbono até 2050. Este é um percurso com diferentes metas intermédias, sob acompanhamento e a supervisão da SBTi (*Science Based Target*) como auditora. Esta é uma entidade reconhecida a nível internacional que alinha os objetivos com os valores do acordo de Paris e que garante que o protocolo se cumpra.

A Sika enquanto indústria química dá um grande foco à área ambiental. Neste setor a empresa cumpre e tenta ser inovadora não só no âmbito da produção de novas soluções, cada vez mais sustentáveis, mas também na sua atuação no mercado, respeitando as regras da sustentabilidade nas suas diferentes vertentes económica, social e ambiental.

Devemos ter a noção que cerca de 40% das emissões de CO² advém do sector da construção, assim como, o tráfego automóvel de viaturas é responsável por 20% das emissões. Neste âmbito damos o nosso contributo com soluções inovadoras e temos uma responsabilidade acrescida, porque cerca de 50% dos veículos fabricados no mundo incorporam produtos Sika.

Outro dos projetos em curso, com o objetivo de ajudar a diminuir o consumo de CO², é o projeto Reco2ver. Com o Reco2ver a Sika contribui para a reutilização de materiais em fim de vida na construção, como por exemplo o betão, desagregando os seus componentes e permitindo reutilizar os mesmos nos processos produtivos futuros.

Da mesma forma desenvolvemos parcerias com os fornecedores chave com o mesmo objetivo da neutralidade carbónica. Também a eficiência operacional permitirá atingir as metas propostas, tendo sempre presente que, se aumentarmos a expectativa de vida útil do edificado, estamos a contribuir da melhor forma para a sustentabilidade, e por inerência teremos um mundo menos poluído e com mais qualidade de vida no futuro.

Estamos sempre atentos a novas oportunidades de mercado e de negócio, produtos inovadores e participações em novos desafios.

Ainda em relação à sustentabilidade, nomeadamente ao nível local, quais as medidas que a Sika Portugal adotou para diminuir a sua pegada ecológica?

Temos instalados na nossa unidade de produção painéis fotovoltaicos e neste momento cerca de 40% da energia consumida é em regime de autoconsumo. A rede de viaturas está a ser substituída por carros híbridos ou elétricos e estamos a trabalhar num plano de logística, particularmente nas rotas de distribuição de forma a otimizar recursos.

Neste âmbito, uma das nossas preocupações é a disseminação de conhecimento e assim nasce a nossa Sika Academy, onde existem sempre temas sobre a sustentabilidade aplicada aos diferentes grupos aos quais damos formação.

Este é o nosso propósito, sermos cada vez mais ambiciosos e cumprir as metas rumo ao objetivo de 0 % de emissões de carbono.

Quais os futuros projetos da Sika para o mercado português?

A Sika deu um grande passo no seu desenvolvimento e crescimento com a aquisição, no dia 2 de maio, do nosso maior concorrente, a MBCC. É uma empresa que fazia parte de um fundo de investimento, sendo uma *spin-off* da antiga BASF, que é a maior empresa química alemã.

Com esta aquisição a Sika aumentará as vendas de 10,5 Biliões CHF para cerca de 12,5 Biliões de CHF e passará a ter mais de 30.000 colaboradores a nível mundial. Esta operação posiciona o grupo como líder de mercado no seu segmento, sendo que com esta fusão existe um alinhamento de perfil ao nível dos produtos e tecnologia.

Em Portugal, a MBCC tinha atividade comercial e esta integração foi realizada de forma inclusiva e com o foco no desenvolvimento do mercado. Ao nível da Sika Portugal é nossa ambição continuar a crescer pelo que esta aquisição também veio reforçar a nossa posição no mercado nacional, seja em *cross selling* de produto ou em novas tecnologias.

Estamos sempre atentos a novas oportunidades de mercado e de negócio, produtos inovadores e participações em novos desafios.



SIKA®
COBERTURAS VERDES
PARA UM FUTURO MAIS SUSTENTÁVEL



SAIBA MAIS EM
WWW.SIKA.PT

A CONSTRUIR CONFIANÇA



No entanto, falando do futuro, existe um problema que se coloca ao nível do desenvolvimento das organizações e que está relacionado com o recrutamento, assim como a falta de atratividade dos jovens para este sector.

Essa é também a nossa responsabilidade como atores destas indústrias, a de tornar esta atividade mais cativante.

A Sika tem esse propósito e responsabilidade, ou seja, transformar uma empresa de um setor tradicional numa organização atrativa utilizando diferentes ferramentas.

A Sika poderá ter um papel importante na mudança do paradigma de baixa produtividade da construção, mas também na atratividade dos jovens para este setor, utilizando os conhecimentos e experiências adquiridas na indústria automóvel, aplicados à construção.



DAS FUNDAÇÕES ÀS COBERTURAS, CONSTRUÍMOS JUNTOS UM FUTURO SUSTENTÁVEL

Com mais de 80 de atividade, a MAPEI caracteriza-se pelo seu *know how*, a sua exigência e qualidade dos produtos que apresenta para o sector da construção.

CARLA SANTOS

Diretora Geral da MAPEI Portugal, destaca as melhores soluções de caráter inovador apresentadas no mercado nacional e o grande investimento que a empresa realizou na unidade produtiva em Cantanhede.

Sendo a MAPEI uma marca internacional, como podemos apresentar o Grupo e quais as valências de atuação no mercado?

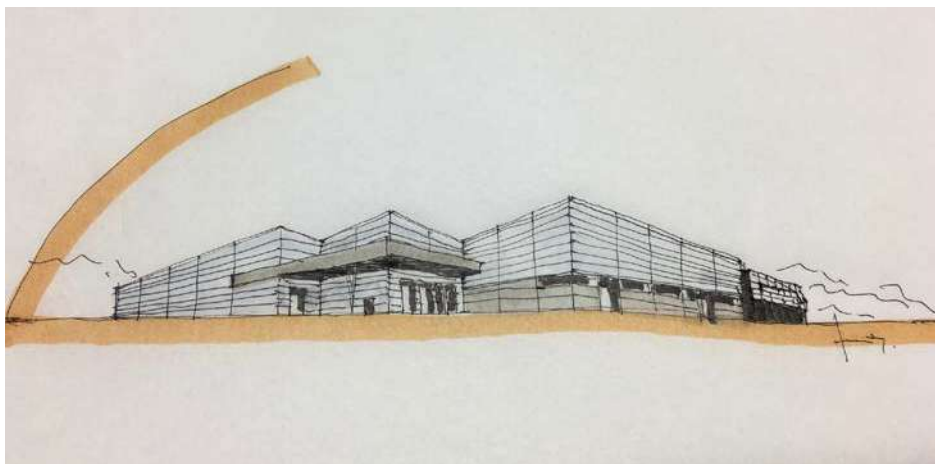
A Mapei é uma multinacional Italiana, fundada há mais de oitenta e cinco anos, em Milão.

O Entusiasmo, espírito de equipa e os olhos postos no futuro são os alicerces que sustentam o Sucesso da Mapei. Atualmente estamos presentes nos 5 continentes, em 57 países com 86 unidades produtivas instaladas e 31 laboratórios de Investigação e Desenvolvimento, que têm sido os impulsionadores do nosso crescimento e expansão.

A Mapei oferece um portefólio muito abrangente na área das soluções químicas e são organizados em 24 linhas de produto, estes refletem a qualidade e a especialização da Mapei que, juntamente com o conhecimento da nossa equipa, nos permitem responder aos requisitos da indústria da construção.

De que forma a MAPEI está presente no mercado nacional?

Em Portugal, estamos presentes desde 2001 com o objetivo de estar mais próximos dos nossos clientes e criar uma oferta ajustada às exigências locais. Nestes mais de vinte anos, temos crescido de forma consolidada e sustentável, sempre com o foco na qualidade, na versatilidade e na durabilidade, esta tem sido a base do nosso crescimento em parceria com os nossos clientes.



Esboço da fábrica de Cantanhede.

Acreditamos na expansão do negócio baseado na especialização de toda a equipa, desde a fase de prescrição e promoção dos nossos sistemas até à assistência técnica.

Apostamos na formação dos profissionais envolvidos no negócio, incluindo aplicadores, distribuidores, projetistas, entre outros. Este caminho levar-nos-á à consolidação da imagem da Mapei, como uma marca de confiança e referência em Portugal.

Em relação ao investimento no mercado português, quais os projetos que podemos destacar?

O nosso projeto mais importante é a construção da nova unidade produtiva em Cantanhede.

É um investimento na ordem dos 12 milhões de euros e traduz a confiança do Grupo Mapei no desenvolvimento do mercado português.

Esta nova estrutura terá 26.500 m² de área de implantação total, sendo 10.000 m² de área coberta e será equipado com tecnologia de última geração. Além da nova unidade produtiva, contaremos com um armazém central e a Mapei Academy.

Com esta nova unidade, queremos melhorar ainda o nosso serviço ao cliente, garantindo uma maior rapidez na disponibilização da nossa gama de produtos.

De que forma a MAPEI integra a inovação nas novas soluções que apresenta no mercado?

O caminho para a inovação é a investigação, nesse sentido a MAPEI lança continuamente novos sistemas, antecipando tendências e respondendo às exigências de um mercado cada vez mais exigente.

O nosso projeto mais importante é a construção da nova unidade produtiva em Cantanhede.

É um investimento na ordem dos 12 milhões de euros e traduz a confiança do Grupo Mapei no desenvolvimento do mercado português.

Neste momento destacamos, como novas soluções:

A proposta "CUBESYSTEM", trata-se de uma abordagem integrada para a indústria do betão, que permite ultrapassar as dificuldades associadas à utilização de cimentos com baixo conteúdo em clínquer e agregados de qualidade variável, reduzindo o impacto ambiental. O sistema atua em quatro domínios, fornecimento de adjuvantes superplastificantes de nova geração, fornecimento de incrementadores de resistência, monitorização e controlo do betão e cálculo do impacto ambiental através de uma ferramenta online.

O "CONCRETE FLOORING SYSTEM" é um Sistema inovador para pavimentos industriais utilizando betão reforçado com fibras, e uma gama completa de produtos e serviços dedicados às empresas líderes do setor.

Apostamos igualmente no digital, nomeadamente, no *E-commerce* e as compras online, que cresceram exponencialmente nos últimos anos e com a pandemia, alteraram significativamente a forma como compramos. Quantidades enormes de produtos são atualmente manuseados em todo o mundo, em entrepostos logísticos de grandes dimensões, antes de chegarem às nossas casas.

A funcionalidade é o requisito principal para pavimentos em betão num ambiente industrial e comercial. O Sistema "Concrete Flooring System" responde às solicitações crescentes em relação à durabilidade de pavimentos de elevadas prestações, tendo em conta o uso exaustivo.

A Mapei oferece um portefólio muito abrangente na área das soluções químicas e são organizados em 24 linhas de produto, estes refletem a qualidade e a especialização da Mapei.

Quais os projetos que estão a ser desenvolvidos ou em fase de implementação?

Entre os vários projetos que temos em curso, destacamos o projeto do Hotel Areia Larga, localizado na ilha do Pico, nos Açores e que visa a impermeabilização de coberturas, numa área de cerca de 25.000 m² (área total do empreendimento).

A impermeabilização das coberturas, e em virtude de ter coberturas ajardinadas e expostas, a solução recaiu sobre a aplicação do sistema *Purtop Easy*. Este sistema é baseado numa membrana de poliuretano elástica, resistente às raízes e de aplicação a frio. Em coberturas expostas, e para garantir maior durabilidade do sistema e acabamento decorativo, este é finalizado com uma membrana de proteção UV colorida.

Sendo a eficiência energética dos edifícios um dos assuntos da atualidade, este projeto prevê adicionalmente a aplicação do nosso sistema *Mapetherm* (sistema de isolamento térmico pelo exterior) na fachada. Este projeto contou com o apoio do nosso laboratório central de investigação, em Itália, para desenvolvimento à medida da cor do sistema *Mapetherm* no sistema *Purtop Easy*, garantindo a sua continuidade e permitindo assegurar a eficácia do sistema.

Haier

UM MUNDO DE DESIGN E TECNOLOGIA EM SUA CASA



Em alguns modelos multiportas, o utilizador pode também decidir se quer mais espaço de refrigeração ou de congelação. A Switch Zone, permite alterar a temperatura de -18°C para +5°C ou vice-versa com um simples toque para gerir o espaço da forma mais flexível.



Na gama de encastre, a Haier coloca ao dispor do consumidor inúmeras opções de placas, fornos e exaustores. Todos primam pelo design clean e muito moderno, mas é a forte componente tecnológica o que mais diferencia estes produtos.

From cooking to amazing é o lema da marca nas cozinhas, convidando cada um em sua casa a surpreender ao cozinhar como um profissional. Inovações como o “assistente de cozinha” Cook with Me permitem tirar partido de funções a vapor, de sondas para avaliar a temperatura perfeita de cada ponto de cozedura, de todas as possibilidades de um abatedor de temperatura ou do sistema de cozinhar em sous vide.

A Haier também inova na forma como apresenta os produtos aos seus clientes, disponibilizando uma experiência imersiva através de um Showroom Virtual. Utilizando uma aplicação, o consumidor pode visualizar os eletrodomésticos no espaço da sua cozinha e escolher o que melhor se adequa a cada espaço.



From cooking to amazing: Inovações como o “assistente de cozinha” Cook with Me permitem tirar partido de funções a vapor, de sondas para avaliar a temperatura perfeita de cada ponto de cozedura.

Ser a marca de grandes eletrodomésticos número 1 do mundo traz à Haier uma responsabilidade acrescida. É precisamente isso, e também uma lógica de distância zero para o consumidor, que faz a marca evoluir diariamente.

Na Haier, a tecnologia e a qualidade são meios para atingir um fim: a antecipação e satisfação das necessidades das famílias. A tecnologia só faz sentido se for útil, por isso os eletrodomésticos Haier são dotados de inovações funcionais que simplificam as tarefas de todos os dias, contribuindo para uma cozinha e para uma casa mais inteligentes.

No frio, a Haier distingue-se através das inovadoras Fresher Techs, que permitem uma conservação dos alimentos na sua forma mais pura, conseguindo mais durabilidade e menos desperdício alimentar. São várias as inovações tecnológicas que contribuem para isso, como a ATB Pro, uma tecnologia exclusiva que elimina até 99,99%* de bactérias e odores em todo o interior do frigorífico; a tecnologia Humidity Control System que, pela ação de uma membrana de fibra vegetal, mantém a humidade em 90%, evitando a condensação, ou várias zonas diferentes dentro do frigorífico para uma conservação mais adequada de cada tipo de alimento.

Cozinhar como um Chef

Se é verdade que a Haier marca a diferença no frio, quando o assunto é a culinária, a marca não se fica atrás.

Na cozinha, a Haier é a escolha do Chef Rui Paula, embaixador da marca em Portugal, o Chef com duas Estrelas Michelin destaca o facto das tecnologias extremamente inovadoras permitirem que todos cozinhem em casa de uma forma profissional e intuitiva: “Os eletrodomésticos da Haier trazem uma incrível inovação tecnológica às cozinhas. E a tecnologia anda sempre de mãos dadas com a criatividade, pois está ao seu serviço.

Poder controlar os tempos certos de cozedura, as temperaturas mais adequadas para cada alimento, fazer uso da app e da conectividade, entre outras funcionalidades, é realmente uma mais valia.”, refere Rui Paula.



No frio, a Haier distingue-se através das inovadoras Fresher Techs, que permitem uma conservação dos alimentos na sua forma mais pura, conseguindo mais durabilidade e menos desperdício alimentar.



O VALOR DA DÁDIVA E TRANSFUÇÃO DE SANGUE - A PERSPETIVA EUROPEIA 'DÊ SANGUE, DÊ PLASMA, PARTILHE VIDA, PARTILHE COM FREQUÊNCIA.'

Artigo de
PETER O'LEARY

Diretor Executivo da European Blood Alliance

Hoje, Dia Mundial do Dador de Sangue, o mundo agradece aos dadores de sangue e plasma, e a European Blood Alliance (EBA) agradece em particular aos mais de 15 milhões de dadores de sangue na Europa, incluindo os 235.000 dadores em Portugal, cujas dádivas de sangue voluntárias e não remuneradas salvam vidas e fortalecem a solidariedade e a coesão social.

Oficialmente designado como um evento anual pela Assembleia Mundial da Saúde em 2005, o Dia Mundial do Dador de Sangue permite-nos destacar o papel que cada pessoa pode desempenhar ao dar sangue, plaquetas ou plasma. Cada dádiva é um gesto precioso que salva vidas, e a dádiva regular é essencial para construir uma reserva de sangue segura e sustentável.

A dádiva e a transfusão de sangue desempenham um papel vital na medicina moderna, e uma dádiva de sangue pode salvar até três vidas. As transfusões de sangue são essenciais ao lidar com traumas ou cirurgias de grande porte, e muitas vezes são necessárias no tratamento de cancro ou para tratar doenças sanguíneas crónicas hereditárias, como a talassemia. Os doentes dos hospitais portugueses precisam de 1000 a 1100 unidades de sangue e hemocomponentes todos os dias! Além disso, o plasma doado é uma fonte para a produção de medicamentos indispensáveis para o tratamento de pessoas com doenças crónicas, como imunodeficiência primária, hemofilia e outros distúrbios da coagulação e neuropatias autoimunes.

Quase 120 milhões de unidades de sangue são doadas globalmente todos os anos, com 25 milhões de unidades transfundidas só na Europa. Este dia é também uma oportunidade para destacar a necessidade de as autoridades nacionais de saúde investirem recursos adequados nos sistemas e infraestruturas para poder aumentar a recolha de sangue e plasma de dadores voluntários não remunerados, de modo a providenciar o melhor atendimento possível aos doadores e recolher produtos sanguíneos de alta qualidade no interesse dos pacientes.



A Aliança Europeia do Sangue

Os escândalos de sangue contaminado do século passado viram milhares de pessoas infetadas com HIV e/ou Hepatite C após receberem sangue ou hemoderivados contaminados. Emergindo dessa tragédia, nove países com uma visão compartilhada para um abastecimento de sangue seguro e sustentável para a Europa, incluindo Portugal, uniram-se em 1998 para estabelecer a European Blood Alliance (EBA), uma associação de institutos de sangue sem fins lucrativos. A EBA agora tem 26 membros, incluindo o Instituto Português do Sangue e da Transplantação, e todos os membros trabalham juntos no interesse dos pacientes, com base em 5 valores fundamentais – atendimento ao paciente, saúde do dador, dádiva voluntária não remunerada, excelência com base na ciência e abertura por meio da partilha de informações.

A dádiva e a transfusão de sangue desempenham um papel vital na medicina moderna, e uma dádiva de sangue pode salvar até três vidas.

Os escândalos de sangue contaminado também levaram ao reconhecimento da necessidade de a União Europeia desempenhar um papel central no estabelecimento de padrões para a qualidade e segurança do sangue humano e produtos sanguíneos, levando à "Diretiva do Sangue" de 2002. Uma nova lei (o 'Regulamento de Substâncias de Origem Humana [SoHO]') está atualmente a ser preparada no seio das instituições europeias. Esta visa fortalecer ainda mais a proteção da saúde de dadores e pacientes. Um elemento muito positivo do novo regulamento, fundamental neste aspeto, é a reafirmação do princípio da dádiva voluntária não remunerada, que é a base fundamental dos nossos serviços de sangue europeus.

Termino expressando novamente, em nome dos pacientes, a nossa gratidão aos nossos dadores de sangue, plaquetas e plasma, e reconhecendo que a eficaz contribuição dos serviços de sangue para o atendimento ao paciente se deve à sua dádiva, generosa e altruísta.



“A SOLIDARIEDADE CORRE NAS SUAS VEIAS.

SEJA DADOR DE PLASMA”

Por
MARIA HELENA GONÇALVES

Presidente da Associação Portuguesa de Imuno-Hemoterapia (APIH)

A Associação Portuguesa de Imuno-hemoterapia (APIH) tem por fim promover o intercâmbio de conhecimentos, a qualidade da prática transfusional e o desenvolvimento da investigação científica em Medicina Transfusional e Hemaférese.

Os especialistas de Imuno-hemoterapia têm como desafio primordial disponibilizar componentes sanguíneos para transfusão, assegurando, em qualidade e quantidade, as necessidades diárias do país.

Uma prática muito importante da medicina transfusional é o patient blood management, a qual consiste na racionalização do uso terapêutico do sangue para transfusão em várias etapas e de forma multidisciplinar. A sua avaliação processa-se em três fases fundamentais: pré-operatório e pós-operatório, quer através da sua monitorização, quer através do uso de medicamentos inovadores apropriados para que haja uma maior racionalização da transfusão.

A APIH está, juntamente com o Instituto Português do Sangue e da Transplantação, a colaborar no reforço do Programa Estratégico Nacional de Fracionamento de Plasma Humano, com o contributo dos serviços de sangue hospitalares, enquanto principais fornecedores de plasma fresco congelado, através, atualmente, das suas colheitas em dadores de sangue total e, no futuro, de plasmaferese nesses mesmos dadores previamente selecionados. A APIH através da Campanha “A solidariedade corre nas suas veias. Seja dador de plasma”, pretende alcançar o objetivo estratégico de suficiência nacional em alguns derivados do plasma, e a consequente redução das contingências de mercado inerentes à dependência externa destes medicamentos.

A Imuno-hemoterapia é, pois, uma especialidade médica com uma área de intervenção abrangente, que utiliza processos e tecnologias cientificamente válidos para garantir o diagnóstico e o tratamento de doentes com patologias e situações clínicas diversas.



Esta especialidade caracteriza-se por dois componentes distintos e complementares; o técnico-laboratorial e o clínico, estando o especialista de Imuno-hemoterapia frequentemente envolvido no tratamento interdisciplinar do doente.

A prática de transfusão de sangue revolucionou a medicina moderna, desempenhando um papel vital no tratamento de doentes com situações clínicas variadas e muitas vezes em risco de vida.

A APIH através da Campanha “A solidariedade corre nas suas veias. Seja dador de plasma”, pretende alcançar o objetivo estratégico de suficiência nacional em alguns derivados do plasma.

Os seus progressos devem-se, em grande parte, a Karl Landsteiner, pioneiro da era moderna da medicina transfusional e laureado com o prémio Nobel da Medicina pela descoberta científica dos grupos sanguíneos. Através desta descoberta e de outros consequentes, como a do human leucocit antigen, a medicina transfusional não mais parou de se desenvolver, técnica e cientificamente, visando melhorar o tratamento de todos os doentes que necessitam desta terapêutica, de disponibilidade limitada e com os riscos inerentes à sua origem biológica.

É, aliás, em homenagem àquele ilustre imunologista austríaco, nascido a 14 de junho de 1868, que se comemora o Dia Mundial do Dador de Sangue (assinalado pela primeira vez em 2014 pela Organização Mundial de Saúde), no dia 14 de junho de cada ano.



A DÁDIVA REGULAR E CONTINUADA É O SEGREDO DA SUSTENTABILIDADE DA TRANSFUÇÃO DE SANGUE

MARIA ANTÓNIA ESCOVAL

Presidente do Conselho Diretivo do Instituto Português do Sangue e da Transplantação (IPST), faz o balanço da atividade dos 65 anos da instituição e apela à dádiva de sangue de forma regular, porque todos os dias são necessárias cerca de 1100 unidades de sangue e componentes sanguíneos.

Podemos fazer um breve balanço da atuação e percurso do IPST que comemora os 65 anos?

O IPST nasceu como Instituto Nacional de Sangue em 1958, passando posteriormente a denominar-se Instituto Português do Sangue em 1990 e, finalmente, Instituto Português do Sangue e da Transplantação em 2012, após fusão com os centros de Histocompatibilidade e com a Autoridade para os Serviços de Sangue e Transplantação.

A dádiva de sangue, células, tecidos e órgãos é um gesto transversal à atividade desta instituição.

Diariamente, cerca de mil e cem doentes recebem transfusões de sangue e componentes sanguíneos e a cada dois dias realizam-se cinco transplantes de órgãos, sete transplantes de tecidos e três de células.

O sucesso da vida de uma instituição de saúde é medido pelas suas conquistas na área da ciência, pelos resultados obtidos, pelas vidas salvas, pelos que caminharam a seu lado, pelos elogios, críticas e sugestões que estimulam a fazer mais e melhor.

O IPST tem sido ao longo dos tempos uma instituição ganhadora, não só por garantir a autossuficiência em sangue e componentes sanguíneos, contribuindo para um Sistema Nacional de Saúde robusto na resposta aos doentes, como por ter alcançado os lugares cimeiros a nível internacional na área da transplantação, sendo olhado em ambas as áreas como uma referência pelos seus pares. Em 2022, Portugal mantém-se nos lugares cimeiros, 4º lugar, a nível europeu e mundial, no que se refere à doação de órgãos com dador falecido, encontrando-se igualmente bem posicionado no que se refere à transplantação.

No que se refere à doação de progenitores hematopoiéticos, o Registo Português de Dadores de Medula Óssea (CE-DACE) conta atualmente com cerca de 390.000 dadores, o que o torna um dos registos mais importantes do mundo (18ª posição de acordo com a WMDA). No que se refere à dádiva de sangue, até 2008 assistimos a um aumento progressivo da colheita de sangue e componentes sanguíneos, para nos anos seguintes, e até 2020, se registar um decréscimo.

A pandemia afetou a colheita de sangue verificando-se, em 2020, uma redução de 7%, contudo como os hospitais diminuíram a sua atividade assistencial, as reservas existentes conseguiram responder sempre às necessidades do país.

2021 e 2022 podem ser considerados excelentes anos para a medicina transfusional em Portugal: adotaram-se novos procedimentos para recrutamento de dadores; foram atualizados os critérios de elegibilidade para a dádiva; aumentou a colheita de sangue e componentes sanguíneos e a atividade transfusional (fruto da maior atividade assistencial), foi implementado a nível nacional o Programa de Gestão do Sangue do Doente e houve um avanço significativo na qualificação de serviços de Imunohemoterapia hospitalares para o programa de fracionamento do plasma nacional, (à data de hoje, acompanham os três Centros de Sangue e Transplantação do IPST neste programa de Aproveitamento do Plasma Nacional, os treze Serviços de Sangue que mais colhem em Portugal.)

O ano de 2022 foi um ano de consolidação. Tendo como referência o período pré pandémico, somos uma instituição mais inclusiva, passámos uma pandemia e situamo-nos atualmente uma casa à frente do ponto de partida e esta foi, sem dúvida, uma importante recuperação.

Mantêm-se no entanto como prioridades para o IPST a autossuficiência em sangue e componentes sanguíneos, o desenvolvimento e operacionalização do Programa de Gestão do sangue do Doente; o programa de aproveitamento do Plasma nacional e a implementação a nível nacional dos planos de Reserva Estratégica, Contingência e Emergência.

No que se refere à autossuficiência, nunca é de mais realçar que são necessárias, todos os dias, 1100 unidades de sangue e componentes sanguíneos nos hospitais portugueses e que este é um desafio diário. São muitas as situações em que são necessárias transfusões de sangue: doentes com patologias do sangue que necessitam de transfusões regularmente, doentes hemato-oncológicos, doentes oncológicos em geral, as situações de trauma/ vítimas de acidentes graves, situações cirúrgicas particulares, na transplantação; grávidas, crianças, todos os dias há cidadãos que necessitam recorrer a esta terapêutica.

Para fazer face a estas múltiplas situações é necessária uma dádiva regular e continuada ao longo do tempo uma vez que os componentes sanguíneos têm um período limitado de armazenamento; 42 dias para os concentrados eritrocitários e 5 a 7 dias para as plaquetas e que os dadores de sangue, sendo homens, só podem realizar a sua dádiva de 3 em 3 meses e, sendo mulheres, de 4 em 4 meses. A dádiva regular e continuada é o segredo da sustentabilidade da transfusão de sangue em Portugal.

Qual tem sido a estratégia do IPST para promover a dádiva de sangue?

Como já foi referido as necessidades transfusionais aumentaram e a dádiva de sangue continua a enfrentar importantes desafios: as alterações demográficas com o envelhecimento da população, as doenças emergentes e as alterações climáticas com efeitos atualmente muito marcados tanto no Inverno como no Verão, que condicionam as deslocações dos candidatos a dador aos locais de colheita.

É pois, mais do que nunca, de extraordinária importância a Promoção da Dádiva de sangue, garante da sustentabilidade do sistema, e têm sido múltiplas as estratégias utilizadas pelo IPST para a Promoção da dádiva de sangue e recrutamento de novos dadores, desde a utilização dos media, rádio e televisão, a utilização de novas tecnologias ao serviço da informação, das publicações diárias nas redes sociais e da realização de campanhas, nomeadamente com recurso a figuras públicas.

No entanto, a formação, a promoção, a sensibilização de proximidade como a que é realizada pelas Federações e Associações de Dadores de Sangue, importantes parceiros do IPST, continua a ser de primordial importância. Tendo como objetivo sensibilizar as camadas mais jovens da população lançamos um desafio para o Voluntariado Digital.

Quais são os critérios de elegibilidade para se ser dador de sangue?

Para ser dador de sangue, basta ter, preferencialmente, entre 18 e 65 anos (o limite de idade para a primeira dádiva são os 60 anos), ter peso igual ou superior a 50 kg e ter hábitos de vida saudável. Para se candidatar à dádiva deve dirigir-se a um local de colheita e fazer-se acompanhar de documento válido com fotografia.

Para saber onde dar sangue deve consultar: www.dador.pt

Os grupos populacionais de que mais precisamos são os que correspondem à faixa etária dos 25 aos 45 anos, na fase ativa da vida, em que pressionados do ponto de vista profissional e familiar existe uma diminuição de dadores. A fidelização dos dadores é importantíssima.

De forma a desmitificar, como se desenvolve todo o processo da dádiva de sangue?

O candidato preenche o consentimento informado para a dádiva, são colhidos os seus dados pessoais e é inscrito na base de dados. Após a inscrição é encaminhado para a triagem clínica onde, para além de um questionário realizado por um profissional de saúde qualificado, que visa proteger a saúde da pessoa dadora e do recetor, é determinada a hemoglobina e a tensão arterial. Caso seja aprovado para a dádiva são colhidos aproximadamente 450 ml (+/- 10 %) de sangue. Após a dádiva, o dador reforça a ingestão de líquidos e faz uma pequena refeição. Todo este processo demora, aproximadamente, 30 minutos. O sangue é analisado (nomeadamente para doenças transmissíveis e Imunohematologia), processado, (separado nos seus componentes - glóbulos vermelhos, plaquetas e plasma), armazenado de acordo com as temperaturas para os diferentes tipos de componentes e distribuído para os serviços hospitalares de Imunohemoterapia.

E em que se baseia a segurança do sangue e dos componentes sanguíneos?

Em dadores informados e responsáveis; critérios de Seleção de dadores cada vez mais rigorosos; utilização de testes cada vez mais sensíveis e específicos no rastreio das doenças transmissíveis pelo sangue; inativação patogénica de plaquetas e plasma; controlo de qualidade de componentes, sistemas de gestão da qualidade implementados nos Serviços de Sangue e nos Serviços de Medicina Transfusional e num robusto sistema de Hemovigilância implementado a nível nacional.

Qual a mensagem que gostaria de deixar para este Dia Mundial do Dador de Sangue?

No ano em que comemora o 65º aniversário, o IPST, neste Dia Mundial do Dador de Sangue, sob o lema da OMS "Dê Sangue, dê plasma, partilhe vida, partilhe frequentemente" agradece a todos os dadores.

Sendo a dádiva fruto do altruísmo e de uma vontade individual, a história do IPST não poderia ser escrita sem o contributo inestimável de cada dador e do movimento associativo, que são também os protagonistas da história da nossa instituição. Para todos, Federações, Associações, Dadores de sangue deixo aqui o nosso profundo reconhecimento e agradecimento por nos ajudarem a salvar vidas.

**BOA
LÁ!**

**DAR
SANGUE
SALVA
VIDAS**



BORA LÁ!

DAR SANGUE SALVA VIDAS





DEFININDO OS CUIDADOS DE SAÚDE DO FUTURO

No âmbito do “Dia Mundial do Dador de Sangue”, que se celebra a 14 de junho, queremos descobrir como a tecnologia, o trabalho de equipa e o compromisso intemporal com a área de serviço e suporte aos clientes da Corporação QuidelOrtho estão a ajudar mais pacientes a viver melhor e com mais saúde.

Reunimo-nos com Joan Martin e David Barrios da QuidelOrtho para descobrir como a recém-formada Empresa líder global de Diagnóstico *In Vitro* está a consolidar a sua imensa experiência e capacidade para criar novas soluções numa área como a saúde, que está em constante mudança.

A QuidelOrtho é uma empresa líder mundial no sector do Diagnóstico *In Vitro*. Fale-nos da empresa e do seu percurso até à data.

(Joan Martin - JM) O percurso da QuidelOrtho até à data tem sido marcado por um crescimento contínuo e uma procura incessante da excelência. Construímos rapidamente uma reputação sólida, fornecendo de forma consistente produtos e soluções de diagnóstico *in vitro* de alta qualidade que respondem às necessidades em evolução do sector dos cuidados de saúde.

Acredito que o nosso sucesso pode ser atribuído ao nosso empenho na investigação e desenvolvimento, permitindo à organização introduzir tecnologias e ensaios de última geração que estabelecem novos padrões no diagnóstico. Ao mantermo-nos na vanguarda dos avanços científicos e tecnológicos, conseguimos oferecer soluções que proporcionam resultados mais rápidos e mais fiáveis, tendo assim um impacto positivo nos cuidados de saúde prestados aos doentes.



JOAN MARTIN

Vice-Presidente Sénior e Diretor da região EMEA da QuidelOrtho.

A sua vasta experiência no sector dos cuidados de saúde, que se estende por mais de duas décadas, é complementada por cargos de chefia noutras organizações dinâmicas e orientadas para a prestação de serviços no sector.

Para além da nossa dedicação à inovação, a QuidelOrtho tem fomentado fortes parcerias com prestadores de cuidados de saúde, laboratórios e intervenientes-chave em todo o mundo. Ao compreender e abordar os desafios únicos enfrentados por diferentes regiões e sistemas de saúde, conseguimos adaptar as nossas soluções para satisfazer as necessidades locais e promover melhorias significativas na prestação de cuidados de saúde.

Com uma abordagem clínica adaptada a laboratórios hospitalares, bancos de sangue e locais de cuidados de saúde (POC) próximos de médicos e doentes, o nosso objectivo é prestar um apoio abrangente e tornarmo-nos o parceiro ideal para as necessidades clínicas.

Não esqueçamos que os testes de diagnóstico desempenham um papel fundamental na tomada de decisões clínicas, influenciando aproximadamente 70% das decisões tomadas pelos profissionais de saúde.

Como é que a organização evoluiu para enfrentar os desafios de um sector de cuidados de saúde em constante mudança?

(JM) Na realidade, a pandemia chamou a atenção para a importância da agilidade e de uma abordagem flexível, colaborativa e pragmática na resolução de problemas.



DAVID BARRIOS

Diretor Geral para a Península Ibérica da QuidelOrtho e Presidente do Sector IVD Medtech Espanha - Fenin.

Um executivo experiente na indústria das Ciências da Vida, que também ocupou cargos sénior em empresas farmacêuticas e de dispositivos médicos.

Uma das razões pelas quais fomos capazes de reagir tão rapidamente no apoio à luta global contra a COVID-19, foi a nossa experiência coletiva de anos a prever as crescentes necessidades dos nossos clientes, e consequentemente, dos seus pacientes e a trabalhar em equipa para as satisfazer.

Acreditamos que, nos próximos anos, a capacidade de reação à mudança se tornará um fator de diferenciação cada vez mais importante entre as principais organizações de cuidados de saúde.

Outros exemplos notáveis de como promovemos a nossa liderança na formação do nosso sector de diagnóstico e na resposta à mudança são o desenvolvimento de testes de imunoensaio, a caracterização e o desenvolvimento de anticorpos monoclonais, o desenvolvimento de ensaios moleculares, o Diagnóstico *In Vitro* baseado em laboratório, as soluções para bancos de sangue e os testes pré transfusionais.

É igualmente importante recordar que, embora a inovação criativa e a exploração inteligente da tecnologia sejam fundamentais para fazer avançar o nosso sector, há um aspeto da nossa proposta de valor que é constante e imutável. Refiro-me ao nosso incansável compromisso com o serviço que prestamos aos hospitais, laboratórios e médicos que trabalham com as nossas soluções, e pelo qual temos sido constantemente reconhecidos.

Há quantos anos é que a QuidelOrtho trabalha na área da Medicina Transfusional?

(JM) A nossa liderança na Medicina Transfusional anda de mãos dadas com o nosso compromisso para com os doentes, assegurando que todos os doentes recebem sangue seguro, do tipo certo e a unidade correta.

Dedicamo-nos a fornecer soluções e tecnologias inovadoras para apoiar transfusões de sangue seguras e eficazes, assegurando os mais elevados padrões de cuidado aos pacientes.

Começámos em 1944, quando o Dr. Philip Levine, um pioneiro da hematologia, se juntou à Ortho. A investigação revolucionária do Dr. Levine sobre a mecânica do sistema Rh no sangue humano, culminou no desenvolvimento da imunoglobulina Rh para proteger as mulheres Rh-negativas contra a isoimunização, salvando a vida de milhares de bebés.

Fomos também pioneiros na automatização total da tipagem sanguínea, o que estabeleceu as bases para as normas dos laboratórios até aos dias de hoje.

A nossa abordagem transformacional aos testes de imunohematologia - com os nossos analisadores, reagentes para tipagem sanguínea e rastreio de doenças infecciosas - contribuiu para resultados mais seguros para os pacientes em todo o processo de cuidados de saúde.

Como Diretor da empresa em Portugal, qual é a sua opinião sobre a doação de sangue?

(David Barrios - DB) A dádiva de sangue é uma necessidade social. Em Portugal é um acto totalmente voluntário, altruísta, não remunerado, realizado ao serviço dos outros. O sangue não pode ser fabricado, nem armazenado indefinidamente, pelo que a dádiva regular é essencial. O que talvez seja menos conhecido é que cada dádiva de sangue pode salvar até três vidas.

Através dos nossos produtos e serviços de alta qualidade, o nosso objetivo é ajudar a reforçar os cuidados de saúde em Portugal e melhorar a vida dos pacientes através de um diagnóstico atempado e preciso.

Mas isso seria impossível nesta área se o tratamento transfusional não pudesse ser efetuado por profissionais de saúde, quando o paciente precisa.

E para isso precisamos de dadores.

Como é que uma empresa líder no sector, como a QuidelOrtho, encara a dádiva no nosso país?

(DB) De acordo com os últimos dados conhecidos*, são necessárias entre 1.000 e 1.100 unidades de sangue por dia em Portugal. Para muitos doentes, a transfusão é um procedimento que pode salvar a vida, pelo que as dádivas regulares são fundamentais.

Sabemos que os jovens são o futuro da dádiva de sangue. Por isso, são tão importantes as campanhas de promoção da dádiva e outras iniciativas, como a que foi levada a cabo pelo Comité Organizador Local (COL) da Jornada Mundial da Juventude (JMJ), em Lisboa 2023, no dia 5 de maio, numa unidade móvel de dádiva de sangue do Instituto Português do Sangue e Transplantação, IP.

Na QuidelOrtho estamos empenhados em apoiar iniciativas que promovam o altruísmo e a dádiva, sendo parte integrante da nossa cultura empresarial. Atualmente, estamos a colaborar com a Associação Portuguesa de Imuno-hemoterapia, APIH, na sua aposta na dádiva de plasma em Portugal, iniciativa que nos foi apresentada pela sua Presidente, Dra. Maria Helena Gonçalves, que muito nos entusiasmou e honrou apoiar.

*<https://observador.pt/2023/03/22/dadores-alertam-que-todos-os-dias-sao-necessarias-1-000-a-1-100-unidades-de-sangue/>

Atualmente, quais os produtos e serviços que a empresa oferece em relação à Medicina Transfusional?

(DB) Como empresa de Diagnóstico In Vitro, os nossos produtos e serviços abrangem tanto o rastreio do dador como do receptor.

Fornecemos tecnologia para estudar o sangue de dadores, tanto para a deteção de doenças transmissíveis por transfusão, como o VIH, VHC, HBsAg, Sífilis, HTLV, Chagas, etc., como para a determinação de grupos sanguíneos e estudos de anticorpos.

Ao nível do paciente/receptor, também fornecemos tecnologia para a determinação correta de grupos sanguíneos e o rastreio de anticorpos. Após os resultados, os profissionais de saúde podem selecionar a unidade compatível para a transfusão. O objetivo é conseguir sangue seguro e transfusões disponíveis, quando necessário. O tempo é um fator crítico, que põe a vida em risco.

Graças às tecnologias de informação, dispomos de dados valiosos que partilhámos com os nossos clientes. A informação permite-nos estudar a eficiência, antecipar o futuro e encontrar áreas de melhoria.

Ao nível do paciente/receptor, também fornecemos tecnologia para a determinação correta de grupos sanguíneos e o rastreio de anticorpos.

Para além da tecnologia, temos sido consistentemente reconhecidos como líderes globais em serviço e suporte aos hospitais e laboratórios com quem trabalhamos. Estamos muito orgulhosos deste facto, uma vez que beneficia tanto os pacientes como os dadores.

A qualidade é fundamental, não só nos produtos, mas também nos processos, e isto envolve os nossos clientes. É por isso que, juntamente com o reconhecido especialista do sector TecnoQuality, colaboramos e aconselhamos os nossos clientes há mais de 25 anos para a implementação de sistemas de qualidade nos laboratórios e para a obtenção das creditações e certificações correspondentes.

Outro compromisso fundamental é com a formação contínua dos profissionais de saúde. Para além da formação que proporcionamos diretamente em diferentes formatos virtuais e presenciais, investimos na promoção de espaços de debate e intercâmbio de informação.

Considera que em Portugal o sangue é seguro?

(DB) No dia a dia falamos com muitos e excelentes profissionais de saúde que trabalham em medicina transfusional. O seu trabalho é fundamental e de grande responsabilidade, pois tem um impacto direto no paciente e na sociedade. Atualmente, a seleção do dador certo baseia-se no estudo de diferentes aspetos.

As empresas de Diagnóstico In Vitro concentram-se em oferecer analisadores e reagentes da mais alta qualidade, especificidade e sensibilidade para garantir que o sangue está livre de qualquer agente infeccioso ou componente conhecido que possa comprometer a saúde do paciente/receptor do sangue.

Existe um risco zero? Acredito que tanto os profissionais de saúde como nós próprios trabalhamos incansavelmente para minimizar qualquer risco, e é por isso que acredito que sim, que transfusões de sangue em Portugal feitas por profissionais de saúde são seguras e que salvam muitas vidas.

Em relação ao futuro, o que podemos esperar do QuidelOrtho?

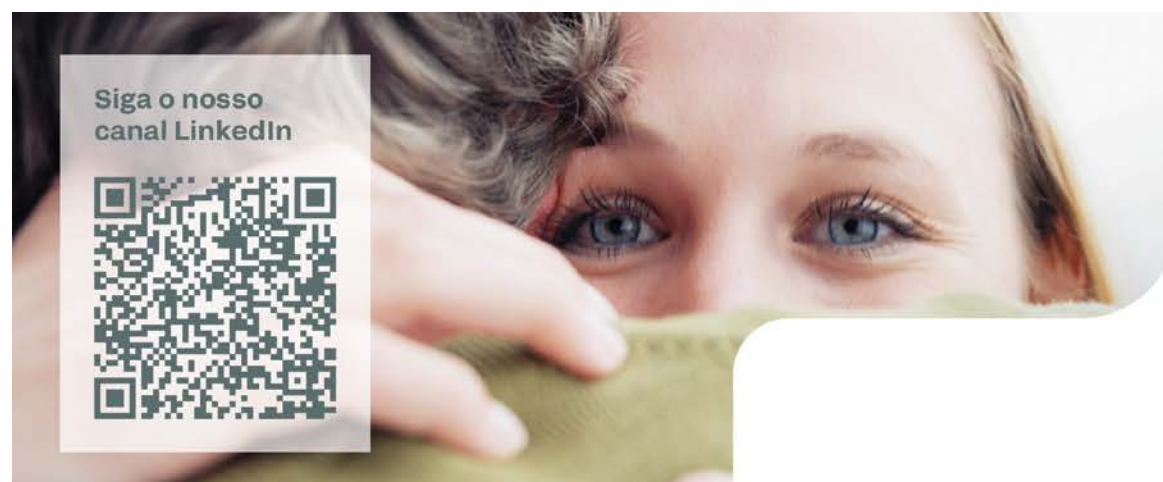
(JM) A QuidelOrtho está empenhada em desenvolver sinergias direccionadas, introduzir novos produtos e progredir o diagnóstico para melhorar a saúde humana. Por exemplo a concepção de ferramentas para análise inteligente de dados e tendências que permitam uma maior eficiência nos bancos de sangue.

Tiramos partido de novas tecnologias e analisadores para obter resultados com qualidade de excelência. As medidas de cibersegurança asseguram a máxima protecção nos nossos analisadores, o que é fundamental para a segurança do fornecimento de sangue. A rastreabilidade desde o dador até ao receptor é vital, e a tecnologia desempenha um papel crucial nesse sentido, garantindo a preservação de condições óptimas.

A pandemia acelerou os avanços nos cuidados de saúde, promovendo sistemas mais ágeis e com maior capacidade de resposta. A QuidelOrtho abraça estas mudanças e esforça-se por satisfazer as necessidades em contínua evolução para um mundo mais saudável.

Através dos nossos produtos e serviços de alta qualidade, o nosso objetivo é ajudar a reforçar os cuidados de saúde em Portugal, melhorar a vida dos pacientes através de um diagnóstico atempado e preciso.

Além disso, gostaria de salientar a natureza positiva e dinâmica da nossa empresa. Somos impulsionados por uma forte ambição de crescer tanto orgânica como inorganicamente, procurando constantemente oportunidades para expandir o nosso impacto e alcance. Estamos centrados em fornecer soluções de saúde excepcionais, sendo o objectivo da QuidelOrtho moldar o futuro do diagnóstico e fazer uma diferença duradoura na vida dos doentes e dos profissionais de saúde.



Quando os seus
pacientes confiam em si,
confie em nós.

quidelortho.com

 QuidelOrtho™



DAR SANGUE É DAR VIDA!

JOÃO MAIROS

Presidente do Anemia Working Group Portugal (AWGP), fala-nos da gestão racional do sangue, das suas alternativas e como pode ser preservado.

O Sangue é um bem que Salva Vidas, por isso deve ser gerido de uma forma sustentável e não como uma fonte inesgotável.

Existem transfusões de sangue que são indispensáveis, mas também situações em que podem ser evitadas.

O Patient Blood Management (PBM) é uma abordagem centrada no doente e nas suas necessidades em que a resposta clínica visa obter os melhores resultados, através do uso seguro e racional do sangue, minimizando assim a exposição desnecessária aos produtos sanguíneos.

Quais os benefícios de uma utilização racional do sangue?

O sangue é um transplante, é um recurso finito e depende da dádiva das pessoas. É precioso e por isso tem que ser utilizado da forma mais racional possível para que chegue sempre a quem precisa dele.

Em que situações se deve recorrer à transfusão sanguínea?

Nas situações para as quais não há mesmo outro recurso possível.

Se considera que existem alternativas ao sangue e em que situações se aplicam?

Não considero que haja alternativas ao sangue, mas sim alternativas antes de ter que o usar. De acordo com a OMS, em populações cirúrgicas, a anemia pré-operatória atinge os 75%. Imagine a margem enorme de possibilidades para corrigir as anemias antes de submeter os doentes a cirurgia.



Na União Europeia 20 a 40% das cirurgias major são efetuadas em doentes com anemia não corrigida (são números da Comissão Europeia de 2017). Tanto quanto possível, temos que reverter esta situação e fazer todos os possíveis para deixar de operar os doentes em situação de anemia. O assunto, evidentemente, não se resume às populações cirúrgicas, mas aqui há um espaço grande de possibilidades.

Em primeiro lugar, ter a perceção de que a anemia afeta 1 em cada 5 portugueses adultos e que a ferropénia afeta 1 em cada 3 e que por isso estamos perante uma prevalência de ferropénia e de anemia muito elevada e de um problema de Saúde Pública.

O sangue é um bem precioso, mas escasso. Como pode ser preservado?

O sangue pode ser preservado tomando as medidas que acima referi. Grande parte da solução está na correção da anemia pré-operatória.

De acordo com um estudo muito interessante de 2008, se conseguirmos aumentar a hemoglobina de um doente de 11g/dl para 14g/dl, reduzimos a probabilidade transfusional em cerca de 70%. Por outro lado, ter a perceção de que temos 20% de adultos anémicos em Portugal também é muito importante, pois trata-se de uma grande parte da população em risco. Depois há o uso racional noutras situações, mas com contornos éticos por vezes difíceis.

Em que consiste o Patient Blood Management (PBM) e de que forma a sua implementação nas unidades hospitalares pode ser vantajoso para os doentes e hospitais?

O PBM consiste num processo de organização em Saúde, focalizado no doente, e que convoca todas as capacidades do Sistema de Saúde em torno da melhoria das condições dos doentes de forma a que não venham a necessitar de ser transfundidos.

Parte do que se disse acima é PBM. Se eu não tiver uma população 20% anémica, se tratar convenientemente a deficiência de ferro nas grávidas preparando-as para uma gravidez livre de anemia e levá-las até ao parto com níveis confortáveis de ferro e de hemoglobina, se me preocupar em usar técnicas cirúrgicas que sejam mais poupadoras de sangue, basicamente se tiver uma “consciência PBM” e as minhas atitudes clínicas tiverem esse perfil, eu estou a fazer PBM.

Então, assim, vou conseguir reduzir a probabilidade de necessitar de uma transfusão e com ela reduzir a morbimortalidade dos meus doentes, o tempo de internamento hospitalar, as infeções associadas aos cuidados de saúde e ainda por cima o Sistema de Saúde vai poupar muito dinheiro com isso.

Também é fundamental não esquecer que o PBM é fruto de uma ação concertada e multidisciplinar dos vários “atores da Saúde” intervenientes no processo. E nada disso se faz sem comunicação eficaz e liderança clínica.

A correção atempada da anemia evita o recurso à transfusão sanguínea. Quais os procedimentos a ter, tendo em conta sempre o benefício para o doente?

Os procedimentos são simples. Em primeiro lugar, ter a perceção de que a anemia afeta 1 em cada 5 portugueses adultos e que a ferropénia afeta 1 em cada 3 e que por isso estamos perante uma prevalência de ferropénia e de anemia muito elevada e de um problema de Saúde Pública. Por isso é necessário estar devidamente atento, para tratar a ferropénia e corrigir esta situação, uma vez que mais de 50% das anemias são-no por carência de ferro.

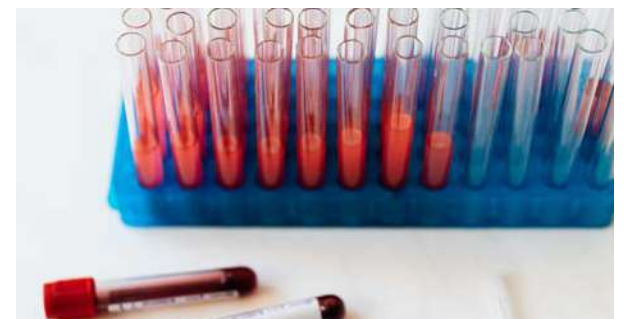
Ter uma população com boa literacia em Saúde, que se alimente corretamente, que esteja atenta aos sinais e sintomas de anemia e ferropénia é um objetivo importante. Fazer a terapêutica atempada com ferro oral ou necessária com ferro endovenoso é uma solução simples que irá fazer a diferença para que não seja necessário transfundir.

O PBM consiste num processo de organização em Saúde, focalizado no doente, e que convoca todas as capacidades do Sistema de Saúde em torno da melhoria das condições dos doentes de forma a que não venham a necessitar de ser transfundidos.

No mês em que se assinala o Dia Mundial do Dador (14 de junho), qual a mensagem que gostaria de deixar?

Gostaria de agradecer a dádiva enquanto valor civilizacional que nos distingue.

Num mundo invadido pela ambição de demasiados, existem pessoas que são diferentes e a elas quero deixar o meu profundo agradecimento.



octapharma

14 DE JUNHO
DAR ESTÁ NO
NOSSO SANGUE

DIA MUNDIAL DO DADOR DE SANGUE



www.octapharma.pt

TRABALHAMOS, PARA QUE NÃO FALTE SANGUE ONDE É NECESSÁRIO

Artigo de
ALBERTO MOTA



Presidente da direção da FEPODABES

A Federação Portuguesa de Dadores Benévolos de Sangue (FEPODABES), fundada em 27 de março de 1982, data instituída como Dia Nacional do Dador de Sangue, é detentora da condição de Associação de Utilidade Pública, desde 1996.

Atualmente fazem parte da FEPODABES, 85 Associações de Dadores de Sangue e Grupos e Núcleos de Dadores Federados os quais entre outras, abraçam as seguintes causas: promover a dádiva benévola do sangue, promover informação e formação sobre a dádiva de sangue e cooperar com o Estado, na qualidade de Parceiro Social, em tudo o relacionado com a dádiva de sangue.

Neste sentido a 27 de março de 2021 foi atribuído à FEPODABES, pelo IPST, IP o título de Mensageiro da Dádiva. A atividade de que desenvolvemos visam a interação com diversas instituições públicas e privadas na promoção e organização das dádivas de sangue a nível nacional.

Trabalhamos nas comunidades e com as organizações comunitárias e municipais, no objetivo de sensibilizar para a necessidade permanente da recolha de sangue.

Cooperamos com o Ministério da Saúde e outras instituições de saúde, no sentido da boa utilização e gestão dos componentes sanguíneos, procurando precaver carências e ruturas de stocks, deste modo evitando o adiar tratamentos e/ou cirurgias essenciais aos doentes. Zelamos pela valorização, informação, formação e apoio às pessoas, em particular aos jovens e às estruturas envolvidas na promoção e dádiva de sangue.

O Dia Mundial do Dador de Sangue representa uma oportunidade para agradecer a todos os dadores de sangue voluntários, benévolos e não remunerados pelas suas doações de sangue que salvam vidas.

Este ano, a campanha do Dia Mundial do Dador de Sangue da OMS (Organização Mundial da Saúde) é "Give blood, give plasma, share life, share often" "Dê sangue, dê plasma, partilhe a vida, partilhe com frequência". Destacamos que desde 2018, está em funcionamento o programa nacional do fracionamento do plasma e a sua transformação em medicamentos, programa que a FEPODABES desde sempre considerou como estratégico e fundamental.



A utilização do plasma de dadores nacionais permite assim abastecer o país com uma quantidade significativa de medicamentos derivados do plasma, embora ainda insuficiente para o objetivo da autossuficiência.

FAS: FAZEMOS EM PROL DA PROMOÇÃO DA DÁDIVA ALTRUÍSTA, ANÓNIMA, VOLUNTÁRIA E NÃO REMUNERADA DE SANGUE



Artigo de
PAULO J. R. CARDOSO

Presidente da Direção a FAS Portugal.

Neste dia comemorativo, a FAS - Federação das Associações de Dadores de Sangue - Portugal evoca os seus fundadores que estiveram na génese deste movimento associativo, que contribui para a garantia das reservas estratégicas de sangue e componentes sanguíneos, para que não falem a quem precisa, como aconteceu no passado.

Nesta caminhada que fazemos em prol da promoção da dádiva altruísta, anónima, voluntária e, sobretudo, não remunerada de sangue, no apoio às Associações e Grupos de Dadores de Sangue, não podemos esquecer a atitude corajosa e generosa que este movimento teve em conjunto com os profissionais de saúde em tempo de pandemia. Atitude coletiva admirada além-fronteiras.

A FAS-Portugal representa o país na FIODS - Federação Internacional das Organizações de Dadores de Sangue e também se preocupa com os desenvolvimentos na Europa, onde se prepara um novo regulamento para a área dos componentes sanguíneos.

■ **A dádiva é universal e a nossa posição é que deve continuar a ser benévola, altruísta, anónima e responsável.**



Porém, há, existem preocupações pontuais que recaem em três pontos:

1. A falta de investimento por parte dos nossos governantes que tratam a dádiva de sangue, como assunto menor. Faltam meios humanos, investimento na promoção e urge a modernização de equipamentos e até de instalações, como é o caso do Centro de Sangue de Lisboa;
2. O envelhecimento dos Corpos Sociais das Associações e Grupos de Dadores e até de profissionais de saúde, é um indicador da urgência na renovação. Para isso a FAS Portugal insiste perante as suas filiadas nesta necessidade, dando o exemplo até na sua estrutura. Quanto aos profissionais de saúde, técnicos e auxiliares, alertámos recentemente a tutela para estes problemas;
3. A renovação do contingente de dadores é prioritária, muitos dadores que na próxima década serão afastadas da dádiva pelo limite de idade, pelo que a FAS Portugal tem investido em ações de sensibilização nas Escolas; participa nos encontros anuais de escuteiros (ACANAC); no presente ano está empenhada, em parceria com o IPST, na promoção da dádiva de sangue junto dos jovens na Jornada Mundial da Juventude.

Para nós os Dadores são pessoas fantásticas e generosas e é por eles e pelo futuro da dádiva que lutamos voluntária e abnegadamente.

“DOAR SANGUE É SEGURO”



Artigo de
DIALINA BRILHANTE

Diretora de Imunohemoterapia do Instituto Português de Oncologia de Lisboa.

Dia 14 de junho comemora-se o dia mundial do dador de sangue. O sangue é um produto biológico sem substitutos e não parece ser possível, no imediato, arranjar alternativa.

A doação de sangue é anónima, benévola e voluntária, princípios éticos indissociáveis deste ato e constituem a base de todo a nossa organização, a começar pela seleção de dadores, passando pela colheita, separação e distribuição de sangue, e finalizando à cabeceira do doente, que necessita de suporte transfusional. É uma cadeia com todos os passos controlados, para garantir a segurança de recetores, dadores e profissionais de saúde.



Doar sangue é seguro. Ao dador é prestada informação sobre o processo e é questionado sobre hábitos de vida e eventuais fatores de risco. São realizadas análises obrigatórias. Se houver alguma alteração o dador é orientado para o seu Médico Assistente.

A doação de sangue pode concretizar-se como doação de sangue total ou doação de aférese. A doação de sangue total envolve a colheita de 450 mL de sangue, um processo com uma duração não superior a 15 minutos, sangue esse que é posteriormente processado nos diferentes componentes: eritrócitos, plaquetas e plasma; a doação de aférese é uma colheita através de um separador celular que permite obter, se o dador tiver condições hematológicas para tal, os mesmos componentes obtidos na dádiva de sangue total, num tempo de colheita superior, mas com maior rentabilidade já que podemos colher uma unidade terapêutica de plaquetas (CUP) que só com 4-5 dádivas de sangue total é obtida. Nos últimos anos, temos assistido a um aumento de doações, mas as necessidades têm aumentado e por isso incentivar a dádiva de sangue com regulares ou novos dadores está sempre na ordem do dia.

Um Serviço de Imunohemoterapia pode abarcar dois tipos de atividade: Serviços de Sangue que engloba colheita e/ou todo o processamento da dádiva até ao seu armazenamento; e a Medicina Transfusional, responsável pelo suporte transfusional dos doentes, tanto do ponto de vista laboratorial como clínico. Nesta atividade de Medicina Transfusional poderá estar também incluídos, programas de colheita de progenitores hematopoiéticos (com o recurso a técnicas aferéticas) e a área da Trombose e Coagulação. A atividade relacionada com a área do sangue e células está sob a alçada da DGS e IPST e têm legislação própria. A existência de um Sistema Nacional de Hemovigilância permite-nos ter uma radiografia de toda a cadeia transfusional, e constitui garantia da segurança transfusional no país. No suporte transfusional dos doentes e particularmente os hemato-oncológico, as necessidades de componentes sanguíneos são críticas já que estes são de disponibilidade limitada, têm um custo significativo e como qualquer tratamento podem ter efeitos adversos, logo a sua utilização obedece a normas de orientação clínica, baseadas na evidência. Só transfundir quando é indispensável é o objetivo.

Nestes últimos anos o conceito de *Patient Blood Management* (PBM), abordagem holística do doente que procura a utilização atempada de princípios médicos e cirúrgicos para manter a concentração da hemoglobina, otimizar a hemostase e minimizar a perda de sangue, de forma a melhorar a condição do doente, reúne o consenso tanto da OMS, como de sociedades médicas nacionais e internacionais e até a própria União Europeia. Por exemplo a matriz elaborada pela *Society for the Advancement of Blood Management* veicula a noção de que cada gota de sangue conta, tendo sempre o doente como centro da decisão do tratamento, numa perspetiva de medicina personalizada.



JOÃO FIAL

Managing Director da Christeyns Portugal, revela como as boas práticas na higiene alimentar são essenciais para a saúde do consumidor e como a empresa apresenta soluções que garantem uma alimentação segura.

A empresa tem uma vasta gama de oferta de soluções compostas por produtos, equipamentos e serviços adaptados a cada setor de atividade no âmbito da higiene profissional e alimentar.

Como a Christeyns atua no mercado nacional e quais as suas valências?

A Christeyns é uma empresa privada, de base familiar e de origem belga que atua no mercado B2B de Químicos de Higiene, contando com 17 fábricas espalhadas pelo Mundo.

Somos uma família de especialistas que partilham uma paixão por soluções de higiene de última geração, pela inovação, pela sustentabilidade e por parcerias sólidas. Trabalhamos lado a lado para superar as expectativas dos nossos clientes, pois estes merecem a melhor qualidade, 24 horas por dia, em todo o mundo.

Em Portugal, a Christeyns atua desde 2007 com 3 departamentos focados em oferecer soluções para Lavandarias Profissionais, Higiene Profissional e Higiene Alimentar. Em cada um destes departamentos, a Christeyns procura oferecer as melhores soluções compostas por sistemas de produtos, equipamentos e serviços adaptados às necessidades específicas de cada sector de atividade.

De que forma a Christeyns contribui com as suas soluções no âmbito da higiene alimentar?

A Higiene Alimentar está muito presente na nossa atividade.

Falhas de Higiene Alimentar na Indústria, mais do que os prejuízos económicos para a empresa produtora de alimentos, pode ter consequências fatais para o consumidor.



DEDICADOS A UM FUTURO MAIS LIMPO E SUSTENTÁVEL

São públicos casos de internamento hospitalar e mortes por ingestão de alimentos contaminados por falta de boas práticas de manipulação, conservação e/ou higiene na indústria alimentar. Segundo as Nações Unidas, anualmente, 600 milhões de pessoas adoecem e 420 mil pessoas perdem a vida por este motivo.

Diariamente, os nossos especialistas em Higiene Alimentar trabalham, em conjunto com os nossos clientes, na implementação e monitorização de Processos de Higiene na Indústria Alimentar com vista uma produção segura de alimentos e, em consequência, na segurança dos alimentos consumidos por cada cidadão. No âmbito do nosso serviço, apoiamos os nossos clientes no cumprimento das normas internacionais de boas práticas para a Indústria Alimentar, tais como, BRC e IFS.

Ainda no âmbito da higiene alimentar, como a empresa desenvolve a aplicação dessas soluções?

A Christeyns dispõe de soluções constituídas por produtos, equipamentos e serviços. Dentro do nosso Portfólio, a Christeyns dispõe de produtos para deteção de microrganismos e controlo da higiene das superfícies de manipulação de alimentos, soluções para deteção,

controlo e eliminação e biofilmes, detergentes adequados a todo tipo de indústria, materiais e sujidade, bem como a qualquer método de limpeza seja por espuma, CIP, ultrassons, etc., produtos biocidas com vista à eliminação de qualquer tipo de microrganismo em ambiente húmido ou por via aérea, lubrificantes para linhas de enchimento, controlo e eliminação de alergénios das superfícies e diversos aditivos para necessidades específicas de cada indústria alimentar.

No âmbito dos equipamentos, a Christeyns dispõe de várias soluções para elevar a produtividade das operações de higiene, para aumentar a garantia de uma correta higiene e desinfeção e até para a otimização dos consumos de água e energia destas operações.

Relativamente aos serviços prestados pela Christeyns, os nossos clientes podem contar com uma visita regular de apoio às suas tarefas de higiene diárias, manutenção e reparação dos equipamentos de higiene e sessões de formação para que cada uma possa adquirir o conhecimento das boas práticas de higiene para uma Indústria de Alimentos Segura.

Como a Christeyns faz a transferência de conhecimento científico e técnico em prol das boas práticas aos seus pares, clientes e comunidades locais?

A Christeyns aposta na formação das suas pessoas e dos seus clientes. Para tal conta com um departamento *Christeyns Academy*, onde são ministrados cursos na área de higiene alimentar customizados a cada sector da indústria alimentar. Para além destes cursos, promovemos e participamos frequentemente em seminários e webinários, onde os nossos especialistas e cientistas da área de Investigação e Desenvolvimento participam com vista a levar o conhecimento "State of the Art" a este sector.

Qual a estratégia no âmbito da sustentabilidade tanto ao nível do funcionamento da empresa, na logística e na aplicação das vossas soluções?

A Christeyns mede o impacto ambiental de toda a sua atividade, cria objetivos para redução dos impactos gerados para os anos vindouros e procura ativamente adotar políticas que visem diminuir a nossa pegada ecológica na sociedade.

Ao nível da formulação dos produtos, são adotadas as matérias-primas com menor impacto ambiental. A sustentar esta política, a Christeyns dispõe de uma vasta oferta de produtos com as certificações ecológicas *Ecolabel*, *Nordic Swan* e *Ecocert*.

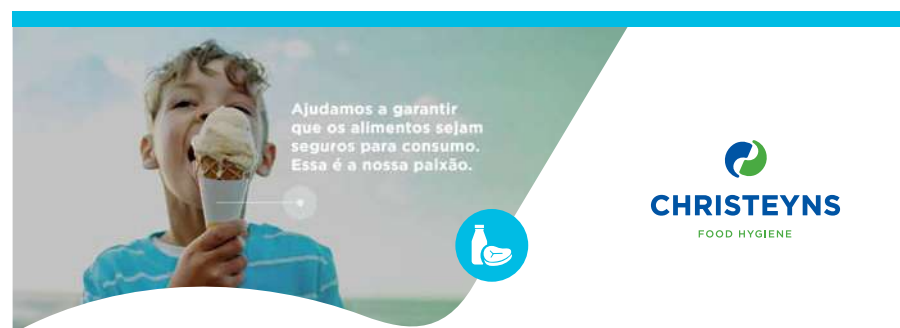
Para além da certificação ISO14001 associada às nossas fábricas, foi recentemente atribuído ao Grupo Christeyns a Classificação Gold pela *Ecovadis* pelos trabalhos de sustentabilidade desenvolvidos nas operações do Grupo. As fábricas têm uma política de desperdício Zero, e foram implementados sistemas de produção de energia elétrica por painéis fotovoltaicos procurando ser autónomos neste recurso.

Ao nível de geração de plástico promovemos a economia circular através de um sistema integrado de recolha, limpeza e reutilização de embalagens de 1.000L e 200L.

Diariamente, os nossos especialistas em Higiene Alimentar trabalham, em conjunto com os nossos clientes, na implementação e monitorização de Processos de Higiene na Indústria Alimentar com vista uma produção segura de alimentos.

Ainda dentro das soluções que oferecemos, procuramos a redução e reutilização de água e energia consumida pelos nossos clientes. Para tal contamos com equipamentos que permitem a reutilização de água e/ou recuperação de energia térmica desperdiçada pelos clientes, assim como dispomos de sistemas de monitorização em tempo real e de acesso remoto para monitorizar as operações de higiene. Por exemplo, o nosso sistema "In Site OPC", permite monitorizar todas as operações de Higiene na Indústria Alimentar nos vários parâmetros de tempo, temperatura, concentração, pressão e trabalho, podendo assim ser confirmados os processos de higiene recomendados, otimizados os recursos humanos e os consumos de água do processo. Mas estas são apenas algumas das atividades mais relevantes da nossa empresa.

Na Christeyns somos uma família de especialistas com paixão pela melhoria contínua dos nossos clientes.



UMA SOLUÇÃO DE HIGIENE PARA CADA SETOR

A CHRISTEYNS é o parceiro perfeito para gerir as necessidades de higiene da indústria alimentar.

Dispomos de uma vasta gama de detergentes, desinfetantes, produtos de higiene das mãos, equipamentos de limpeza, sistemas de dosagem e monitorização de dados para uma higiene eficaz e sustentável.



FEEL SAFE WITH US

CHRISTEYNS.COM

SE NÃO É SEGURO NÃO É COMIDA! 20 ANOS DE UM PROJETO EUROPEU - A AUTORIDADE EUROPEIA PARA A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS – EFSA



Há 20 anos no auge da crise da BSE, também conhecida como a crise das vacas loucas, a Europa conseguiu transformar uma crise numa oportunidade para mudar a maneira como geria a segurança alimentar. A criação da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, dedicada à elaboração de pareceres científicos em suporte das decisões tomadas pela Comissão Europeia, o Parlamento Europeu e os Estados Membros, representou um decisivo ponto de viragem.

Desde 2002 a EFSA tem demonstrado consistentemente o seu compromisso para com a transparência, o rigor e a excelência científica e a confiança dos consumidores. A avaliação rigorosa de perigos e riscos abriu também caminho para uma maior harmonização de normas de segurança alimentar.

Ao longo destes anos, a EFSA tem enfrentado inúmeros desafios e cito apenas, como exemplos, doenças emergentes, resistência antimicrobiana, organismos geneticamente modificados, pesticidas, ou, mais recentemente, bem-estar animal. Estes e outros desafios obrigam a Autoridade a manter-se na vanguarda do conhecimento científico e inovação tecnológica, contando para isso com a contribuição decisiva de milhares de cientistas de todos os cantos do continente. Uma maior e mais rápida partilha de conhecimento e de dados entre todos os parceiros é aqui também premissa essencial.

Mas, 20 anos volvidos, o continente é confrontado com desafios e crises cuja complexidade não pode ser ignorada: o pós-pandemia, a guerra na Ucrânia, as alterações climáticas, a perda de biodiversidade, a instabilidade social e económica, ou a alteração de padrões de consumo são alguns dos exemplos que colocam novos e complexos desafios à segurança alimentar na Europa.

Uma breve análise das políticas sectoriais da União permite compreender a interligação dos temas, e a importância da segurança alimentar e da produção sustentável de alimentos.



Artigo de
CARLOS GONÇALO DAS NEVES

Cientista Chefe da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos – EFSA

Tem por isso aqui um papel central a abordagem de uma só saúde, que reconhece a interdependência e visa equilibrar e otimizar de forma sustentável a saúde de pessoas, animais e ecossistemas. Esta abordagem é pilar central da estratégia da EFSA, e requer uma aposta decisiva num ecossistema de parcerias, onde autoridades europeias e nacionais, suportadas por uma vasta rede de parceiros, contribuam de forma activa e contínua para o trabalho que a EFSA desempenha, não em vez dos estados membros, mas em colaboração com os estados membros.

Não posso aqui deixar de realçar o enorme contributo que a ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, através do seu Departamento de Riscos Alimentares tem desenvolvido em parceria com a EFSA, e com entidades nacionais entre as quais DGAV, INIAV, INSA ou Universidade de Coimbra. Este contributo português tem também um importante impacto além-fronteiras.

Não podia deixar de realçar a importância da sensibilização e educação do público para o futuro da avaliação de riscos e da segurança alimentar.

Juntamente com os estados membros a EFSA tem lançado várias campanhas nesta área, decorrendo neste momento a campanha #EUChooseSafeFood na qual Portugal participa pela terceira vez. E é com algum orgulho que vejo também os dados do Eurobarómetro de Segurança Alimentar revelar, para o tema do “Conhecimentos de segurança alimentar”, uma melhor performance portuguesa do que a média europeia, incluindo no saberem da existência da EFSA!

Ciência fiável para a segurança alimentar não pode ser apenas uma visão da EFSA, mas de todos nós. Se não é seguro não é comida! Sob este lema trabalheemos juntos!

“É IMPORTANTE INVESTIR EM ALTERNATIVAS MAIS SUSTENTÁVEIS”

Artigo de
ANA BARROS

Docente e Investigadora do Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas, da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.



A qualidade e a segurança alimentar são questões fundamentais para a saúde pública e para o bem-estar da população. Garantir que os alimentos que consumimos estejam livres de substâncias nocivas à saúde é uma responsabilidade de todos os envolvidos na cadeia produtiva, desde os produtores até os consumidores. Um dos principais desafios na produção de alimentos é a utilização de agrotóxicos, que são substâncias químicas utilizadas para controlar pragas e doenças nas culturas. Embora sejam eficazes na proteção das plantações, os agrotóxicos podem ter efeitos negativos na saúde humana e no meio ambiente. Por isso, é importante investir em alternativas mais sustentáveis, como o uso de técnicas de agricultura orgânica, mais saudáveis.

Além disso, a escolha das embalagens dos alimentos também é uma questão importante na garantia da qualidade e segurança alimentar. As embalagens devem ser adequadas para o tipo de alimento e devem protegê-lo de contaminações, além de garantir a conservação das suas propriedades nutricionais. Atualmente, existem diversas tecnologias que permitem o desenvolvimento de embalagens mais sustentáveis e seguras, como as embalagens biodegradáveis e compostáveis. No entanto, garantir a qualidade e a segurança alimentar não é suficiente.

É importante pensar nas gerações futuras e na necessidade de produzir alimentos livres de agrotóxicos e outros produtos químicos nocivos à saúde. Para isso, é fundamental investir em tecnologias e práticas sustentáveis na produção de alimentos, além de incentivar o consumo de produtos orgânicos e de origem controlada. É importante ressaltar que a segurança alimentar não é uma responsabilidade apenas dos produtores e dos governos. Os consumidores também têm um papel fundamental na garantia da qualidade e segurança alimentar. É necessário estar atento às informações presentes nas embalagens dos alimentos, como data de validade, origem, ingredientes e conservantes utilizados. Além disso, é importante optar por produtos de qualidade, que priorizam a saúde e o bem-estar das pessoas e do planeta.

Em suma, a qualidade e a segurança alimentar são questões fundamentais para a saúde pública e devem ser prioridade em todas as etapas da cadeia produtiva. É preciso investir em alternativas mais sustentáveis na produção de alimentos, escolher embalagens adequadas e incentivar o consumo de produtos orgânicos e de origem controlada. Dessa forma, poderemos garantir um futuro mais saudável e sustentável para as próximas gerações.

NOVAS PERSPETIVAS EM QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Artigo de
ISABEL M. P. L. V. O. FERREIRA

Professora Associada com Agregação da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, investigadora do LAQV/REQUIMTE.



Do ponto de vista dos consumidores, o conceito de qualidade e segurança dos alimentos tem evoluído ao longo do tempo. Tradicionalmente, traduz-se na satisfação das suas expectativas em termos de sabor, frescura e ausência de agentes patogénicos que possam comprometer a sua saúde. No entanto, este conceito tem-se tornado mais abrangente devido ao maior conhecimento da composição dos alimentos, que aumentou a exigência dos consumidores, e à crescente percepção dos efeitos indesejáveis para a saúde humana induzidos por contaminantes químicos, como as dioxinas ou os resíduos de pesticidas.

A indústria alimentar acompanhou esta evolução, introduzindo um controlo mais rigoroso das matérias-primas e dos produtos através de análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas, da implementação de normas de higiene e segurança, e da melhoria das técnicas de produção e embalagem.

Paralelamente, verificou-se uma harmonização da legislação europeia relativa à utilização de aditivos, aos limites máximos de alguns contaminantes e à introdução de novos alimentos, regras de segurança alimentar e rotulagem. Este processo teve por base a interligação de conhecimentos científicos provenientes de diferentes áreas, com destaque para a química dos alimentos, os métodos instrumentais de análise, a microbiologia e a toxicologia.

O cumprimento desta legislação é assegurado pelos organismos fiscalizadores que, deste modo, garantem a confiança dos consumidores. No entanto, a poluição ambiental, a degradação dos solos, a escassez de recursos naturais, as alterações climáticas e as guerras, aliadas à necessidade de aumentar a produção alimentar devido ao crescimento populacional, introduzem novos desafios.

Deste modo, é necessário continuar a identificar contaminantes emergentes como, por exemplo, toxinas naturais e contaminantes provenientes dos plásticos e evitar ou reduzir a sua presença nos alimentos. É importante desenvolver novos ingredientes e tecnologias de produção mais sustentáveis, que acrescentem valor aos produtos, de modo a contribuir para a redução do risco de doenças crónicas associadas a uma alimentação inadequada.

É ainda fundamental consciencializar o consumidor para a importância da qualidade e segurança dos alimentos na promoção da sua saúde.



O CONCEITO ECONOMIA CIRCULAR APLICADO À EMBALAGEM, O QUE SIGNIFICA?

Artigo de
FÁTIMA POÇAS

Docente, Investigadora e Diretora do CINATE - Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa

A economia circular é frequentemente associada a uma combinação das abordagens Reduzir, Reutilizar e Reciclar. O consumo alimentar em excesso e em particular dos produtos pré-embalados é fator apontado como necessário controlar para trazer a meta relativa ao aquecimento global para o valor de 1.5 °C no ano de 2030. A redução de consumo alimentar é menos discutida, mas o uso excessivo de embalagens é um tema recorrente, sobretudo quando se refere às embalagens plásticas.

De facto, o nível de resíduos de embalagem tem aumentado 15% ao ano e os dados da EU indicam que foram gerados aproximadamente 177 kg de resíduos por habitante em 2020, distribuídos por: 41% para papel e cartão, 20% plásticos, 19% vidro, 15% madeira, e 5% para embalagens metálicas (Eurostat, 2022). A embalagem contém, protege e conserva os produtos aumentando o seu tempo de prateleira, permitindo o seu consumo em condições de qualidade e segurança, e tendo um enorme impacto no dia-a-dia e estilo de vida dos consumidores.

Os fatores que têm contribuído para o aumento dos resíduos de embalagem são essencialmente:

- o aumento do tipo e número de produtos embalados,
- o uso de embalagens de menor capacidade e
- o aumento das embalagens de uso único (por oposição às reutilizáveis).

A reutilização de embalagens pode assumir diferentes configurações, como por exemplo, o enchimento no ponto-de-venda e a recolha de vasilhame por serviço de "pick-up". De qualquer forma, a transição para um sistema de embalagens reutilizáveis ao nível do retalho oferece grandes desafios pelas questões de higiene, segurança e qualidade alimentares que levanta, que dependem da implementação de boas práticas, de especificações físico-químicas e mecânicas das embalagens e de sistemas de controlo e rastreabilidade de forma a conquistar a confiança do consumidor.

No CINATE (Laboratórios da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa) temos trabalhado

nesta área desenvolvendo projetos em conjunto com algumas empresas para avaliar a performance das embalagens ao longo dos ciclos de utilização, lavagem e reutilização. É importante salientar que apesar dos desafios, a implementação de embalagens reutilizáveis cria oportunidades de negócio, através da introdução de sistemas inovadores de rotulagem e informação usando técnicas digitais e "smart".

Numa perspetiva realística do mercado, a reciclagem de embalagens é a abordagem que mais pode contribuir para a sua circularidade. Os processos de separação e de tratamento dos resíduos têm sido melhorados para se obter material reciclado com potencial para reincorporação. No CINATE temos realizado estudos a nível dos processos de reciclagem dos plásticos PET e PP.

Sistemas inovadores podem ter também um papel relevante na circularidade. Materiais com propriedades físico-mecânicas melhoradas através de nanopartículas, como a nanocelulose, permitem produzir embalagens mais leves, e por tanto, otimizadas do ponto de vista do uso de recursos, ou melhorar as propriedades de barreira e permitir o uso de embalagens monomaterial com melhor reciclabilidade.

Sistemas ativos com propriedades funcionais, nomeadamente antioxidantes e antimicrobianas, podem ter um papel relevante na otimização da performance das embalagens. Desenhar o sistema de embalagem de forma a obter o tempo de prateleira pretendido, reduzir as quebras alimentares e evitar o "overpackaging" é fundamental para a minimização do impacto do conjunto "alimento + embalagem". O efeito antimicrobiano de partículas de óxido de zinco com diferentes morfologias tem sido estudado no nosso laboratório.

Estamos a estudar também a migração destas partículas e o seu efeito na segurança dos materiais. Os resultados indicam que os materiais com estas partículas incorporadas promovem um tempo de conservação superior, e por isso são uma opção para reduzir perdas.

CLABEL+: A RESPOSTA AO DESAFIO DOS CONSUMIDORES À INDÚSTRIA ALIMENTAR



O conceito "clean label", que é bastante abrangente, tem vindo a evoluir e atualmente, engloba, para além da naturalidade, da melhoria nutricional e da redução de aditivos/alergénios, outros aspetos como a transparência e a sustentabilidade.

O Consumidor está cada vez mais informado, preocupado com a sua saúde e com o ambiente, procurando marcas mais transparentes sobre os produtos. A nível global há uma procura por produtos relacionados com o conceito "clean label", porque são apercebidos pelo consumidor, como produtos saudáveis, naturais, simples e também social e ambientalmente responsáveis, sendo que os consumidores estão dispostos a despende um valor superior por produtos alinhados com este posicionamento. É, no entanto, importante que, dado o contexto económico que vivemos, que estes produtos se mantenham acessíveis.

De referir ainda que, estudos apontam para que 32% de todos os produtos alimentares e bebidas lançados em 2021-2022, tinham algum tipo de alegação relacionada com o "clean label". Temos presente que o conceito "clean label" é muito complexo e a sua aplicação traz contradições. Por exemplo produtos "sem glúten" que apresentam uma extensa e complexa lista de ingredientes ou produtos com uma lista de ingredientes simples, mas ricos em açúcar.

A questão do natural vs o sintético é também muito debatido. Há ingredientes sintéticos que podem ser mais "clean" do que ingredientes de origem natural. A alegação "clean label" é um grande desafio para as empresas que querem oferecer os produtos mais adequados e alinhados com esta tendência e, simultaneamente, informar com clareza e transparência o consumidor. De modo a dar resposta a este desafio, colocado pelo consumidor ao setor agroalimentar, o projeto mobilizador cLabel+ pretende desenvolver processos e produtos que sejam entendidos pelo consumidor como tendo ingredientes naturais, com limitada utilização de aditivos, e que permitam, pelas suas propriedades físicas, químicas e nutricionais, proporcionar a experiência esperada, mantendo a segurança alimentar. Este projeto apresenta um consórcio de 20 entidades, nomeadamente 8 empresas relacionadas com o setor agroalimentar e 12 entidades não empresariais do sistema de I&D.



Artigo de
DEOLINDA SILVA

Diretora Executiva da PortugalFoods

O projeto é liderado pela Sumol+Compal, a Universidade do Minho é o líder científico e a PortugalFoods, enquanto entidade dinamizadora deste projeto mobilizador, assume a responsabilidade de transferir o conhecimento gerado para o setor agroalimentar.

Quanto às principais linhas de investigação, estas são: valorização nutricional de produtos através dos macronutrientes e das condições de processamento; soluções inovadoras e "clean label" para a redução do açúcar e modelação do poder adoçante em alimentos; estabilização e conservação "clean label" de molhos, produtos cárneos, confeitaria e novas metodologias para a integração e otimização da resposta do consumidor.

Os objetivos que se pretendiam alcançar em cada uma das linhas de investigação foram conseguidos devido à forte colaboração entre todos os parceiros do projeto, que em conjunto encontraram soluções para reduzirem a quantidade de açúcar, gordura e sal nos produtos em estudo, alternativas veganas e vegetarianas, produtos ricos em fibra, com conservantes e corantes naturais, e obviamente assegurando condições rigorosas do ponto de vista da segurança alimentar.

Além do estudo alargado de ingredientes, foram, também, estudadas tecnologias e processos. Alguns dos produtos e serviços desenvolvidos no âmbito do projeto estão praticamente prontos para entrarem no mercado.

As empresas nacionais querem dar resposta às necessidades dos consumidores e, por isso, no futuro estarão disponíveis mais produtos saudáveis, seguros, sustentáveis e transparentes, sendo que muitos deles são o resultado da cultura de inovação que se tem vindo a promover entre as empresas do setor e as entidades do sistema científico.

Por último, referir que a mensagem deste projeto e os seus resultados vão influenciar, nos próximos anos, a investigação nesta área. Espera-se ainda que haja um consenso entre a definição e a regulamentação associada ao conceito "clean label", de modo que possam ser reduzidas as interpretações desadequadas na sua aplicação.



PROMOVE O APOIO À PRODUÇÃO NACIONAL



ONDINA AFONSO

Presidente do Clube de Produtores Continente e Diretora da Qualidade e Investigação da MC, explica qual a estratégia deste programa de valorização da agricultura e de disseminação de conhecimento em prol de projetos inovadores e de desenvolvimento das regiões rurais.



A MC é uma empresa líder no setor do retalho no mercado nacional, desde de 1985 aquando da abertura do primeiro hipermercado, tem vindo a crescer e a fortalecer a sua posição cimeira. O seu foco assenta na qualidade dos produtos e na promoção das melhores práticas de produção com o apoio total ao produto nacional, para que à sua mesa chegue sempre o melhor!

Qual a missão e os objetivos do Clube de Produtores Continente?

O Clube de Produtores Continente celebra este ano 25 anos de promoção e apoio à produção nacional. É por isso uma entidade com muita maturidade e conhecedora das oportunidades e desafios do setor agroalimentar português.

Este apoio traduz-se numa parceria e acompanhamento constantes, ao longo do ano, junto dos nossos 267 produtores, que podem ser pequenas empresas familiares até organizações de produtores que também cresceram connosco.

A nossa estratégia de parceria está assente na partilha de conhecimento sobre o nosso negócio, os nossos clientes, tendências de consumo e até mesmo conhecimento técnico-científico, que advém do nosso Conselho Científico constituído por investigadores do sistema científico-tecnológico nacional.

Desde 2020, que o nosso grande objetivo é trazer o tema da sustentabilidade para o nosso plano de ação e, para tal em 2021 lançamos a Declaração para a Sustentabilidade, onde convidamos os nossos produtores a subscreverem as várias iniciativas previstas e alinhadas à implementação da Estratégia europeia do Prado ao Prato.

Os nossos padrões de segurança alimentar quer com os nossos fornecedores, quer também dentro de portas, desde os entrepostos até às lojas, são bastante exigentes.

De que forma a MC aposta na investigação com o objetivo de criar soluções sustentáveis e inovadoras?

Juntamente com os nossos produtores, participamos em vários projetos nacionais e europeus de investigação e inovação, onde trabalhamos temas e soluções com impacto a médio-longo prazo.

Ação de formação sobre a Certificação Resíduo Zero aos produtores do Clube de Produtores Continente.



No dia-a-dia vamos desafiando os nossos produtores e sendo também desafiados por eles a inovar no modo de produção, no produto e nas embalagens, procurando uma oferta mais diferenciadora, mais saudável e sustentável. Temos a Academia do Clube de Produtores Continente que promove um espaço de cocriação e inovação.

Qual a importância da segurança alimentar a montante e a jusante para a MC?

Os nossos padrões de segurança alimentar quer com os nossos fornecedores, quer também dentro de portas, desde os entrepostos até às lojas, são bastante exigentes.

A nossa equipa da Direção da Qualidade & Investigação tem mais de 90 técnicos que são o nosso garante e guardiões da qualidade e da segurança alimentar. Monitorizamos, consistentemente toda a nossa cadeia de abastecimento. Temos planos de inspeção e planos higio-sanitários que nos permitem garantir ao nosso cliente produtos seguros.

EQUIPA DA QUALIDADE QUE MONITORIZA, ANALISA E AVALIA OS PRODUTOS DESDE O CAMPO ATÉ AO PRATO!



MAYUMI DELGADO

Area Manager, Nutrição e Inovação | Direção da Qualidade & Investigação

Como se processa o desenvolvimento de um novo produto e como a área da nutrição se aplica nesta metodologia?

De uma forma resumida e simplificada este processo envolve os próprios fornecedores, a equipa Comercial, a equipa de Nutrição e outras equipas da Direção da Qualidade & Investigação.

No caso específico da minha equipa, avaliamos a composição da proposta de novo produto, os seus ingredientes e informação nutricional e se a mesma cumpre os critérios nutricionais pré-estabelecidos. Temos definido internamente um conjunto de critérios nutricionais, por tipologia de produto, e suportados em ciência, nos compromissos e metas nacionais (ex: EIPAS - Estratégia Integrada para a Promoção de uma Alimentação Saudável) e na comparação com outras boas práticas no mercado nacional e internacional. Sempre que sinalizamos oportunidades de melhorias nutricionais contactamos o fornecedor, com o objetivo de, em conjunto, trabalharmos na reformulação.

Após esta fase, a proposta de novo produto é submetida a uma avaliação laboratorial e que inclui, análises microbiológicas, físico-químicas e, muito importante, uma análise sensorial. Nenhum dos nossos produtos entra em comercialização se não for aprovado por painéis constituídos por clientes, que torna o consumidor uma peça chave neste processo!

A sustentabilidade é cada vez mais uma preocupação dos consumidores e um "modus operandi" da MC, como o Grupo avalia a carência do mercado tendo em conta as crescentes necessidades de dietas diferenciadas e as distintas exigências nutricionais adaptada ao modo de vida de cada consumidor?

Atualmente, presenciamos um novo paradigma e no mundo da nutrição e alimentação, têm surgido novas tendências, exigências e expectativas por parte dos consumidores.

Este novo paradigma engloba vários elementos, que estão todos interligados e que a marca Continente tem em consideração em todo o seu processo de criação e desenvolvimento de novos produtos.

Somos uma marca preocupada e atenta às questões de saúde, bem-estar e sustentabilidade e procuramos não só satisfazer as necessidades dos consumidores, mas também desenvolver produtos e linhas cada vez mais equilibrados e, claro, mais sustentáveis. Por outro lado, constatamos que os próprios consumidores também estão mais atentos e procuram produtos mais naturais, mais alinhados com a nova tendência do "clean label" e, sempre que possível, livres de aromas, corantes, edulcorantes ou outros aditivos com potencial negativo para a saúde.



Nos últimos dois anos, por exemplo, já foram reformulados mais de 300 produtos de marca própria, para retirar, eliminar ou reduzir a utilização de aditivos e de açúcar, gorduras, gorduras saturadas e sal.

A título de exemplo, no caso das polpas de tomate da marca Continente, retirámos todo o sal adicionado e estamos a concluir a terceira redução de açúcar nos iogurtes líquidos, que irá representar uma redução total média de 50% da quantidade de açúcar desde que iniciámos este movimento.

A redução da utilização de óleo de palma também é fundamental, uma vez que, para além do seu impacte ambiental, este ingrediente tem um perfil nutricional menos interessante que outras gorduras como o azeite ou o óleo de girassol. Caso não seja possível retirar, garantimos que a mesma tem de ser de fonte sustentável, com uma certificação RSPO (*Roundtable on Sustainable Palm Oil*).

Neste âmbito quais as parcerias, consórcios e projetos desenvolvidos com entidades de investigação de forma a acrescentar valor aos produtos?

Existem vários tipos de parcerias. Seja através de projetos de investigação e inovação, que normalmente têm uma duração de 2 a 3 anos, seja para situações mais a curto prazo, por exemplo no lançamento de novos produtos ou na procura soluções para as reformulações que pretendemos fazer para melhorar o perfil nutricional de produtos já em comercialização.

Podemos sempre estabelecer uma parceria diretamente com o fornecedor, mas é desejável envolvermos entidades do ensino superior para encontrar alternativas que muitas vezes não são fáceis de encontrar e que exigem muita investigação.

A eliminação de um aditivo sem adicionar outro, a redução de um nutriente, como por exemplo o açúcar, sem adicionar edulcorantes podem ser verdadeiros desafios para que o produto final resulte e seja aceite sensorialmente pelo consumidor.

Exemplos de alguns produtos Continente Equilibrio, em que os critérios nutricionais são ainda mais exigentes.

Considera que um cliente informado é um consumidor mais consciente?

É importante lembrar que as mudanças na composição dos alimentos são apenas uma parte da equação quando se trata de melhorar a saúde.

Os consumidores também precisam de ter acesso a informações claras sobre nutrição e alimentação para poderem tomar decisões informadas. Por isso, o Continente foi pioneiro em adotar um sistema de informação nutricional simplificado na frente das embalagens – o semáforo nutricional. É tão simples que funciona como o semáforo do trânsito para os nutrientes que quando consumidos em excesso podem ser um problema grave para a saúde: açúcar, gorduras (lípidos), gorduras saturadas e o sal. Se os mesmos estiverem a vermelho significa que estão em concentração elevada, a amarelo numa concentração média e a verde, numa concentração baixa.

Para uma alimentação mais saudável devemos escolher alimentos com mais verdes e amarelos do que vermelhos no semáforo nutricional.

Paralelamente, a Equipa de Nutrição elabora e valida a informação que segue nos diferentes meios de comunicação, dá formações e faz workshops quer para o público externo como interno de forma a promover a literacia alimentar e nutricional.



Semáforo Nutricional.

A interpretação do semáforo nutricional não dispensa a leitura da lista de ingredientes. Alguns vermelhos podem ser naturalmente presentes, mas mesmo assim é importante perceber que não podemos consumir em excesso.



SARA BERNARDES SILVA

Area Manager, Fornecedores, Desenvolvimento Produto e Análise Sensorial
| Direção da Qualidade & Investigação

Como se desenvolve o processo regular de auditorias aos fornecedores?

Na Direção da Qualidade & Investigação (DQ&I), a equipa de Gestão de Fornecedores é a responsável por realizar auditorias a todos os produtos alimentares da marca Continente bem como aos produtos de higiene e beleza. Estas auditorias têm por base quer a criticidade dos fornecedores quer também um conjunto de indicadores da qualidade e segurança alimentar que monitorizamos ao longo do ano.

Quais os parâmetros que se deve ter em conta aquando uma auditoria?

Temos uma equipa de auditores especializados, que realizam muitas centenas de auditorias por ano, onde para além de avaliarem parâmetros da qualidade e a segurança alimentar, auditam práticas ambientais, gestão de recursos, rastreabilidade, ética e higiene e segurança no trabalho. Independentemente do requisito avaliado, sempre que sejam detetados desvios durante a auditoria, os fornecedores necessitam de implementar melhorias num determinado período.

Ao nível do acompanhamento e monitorização dos produtos (produtores, métodos e afins), de que forma esta é realizada, mas também, como a MC aposta na transferência de conhecimento e na sensibilização dos produtores na área da sustentabilidade e inovação?

A DQ&I elabora anualmente planos de controlo analítico que suportam a monitorização dos produtos que comercializamos nas nossas lojas. Estes são baseados numa análise de risco, onde se estabelecem as análises a serem realizadas em cada categoria de produto. Falamos de análises microbiológicas, físicas, químicas e a fraude, entre tantas outras. Por ano realizamos milhares de análises e se se detetarem situações de não conformidade, é necessário implementar ações de melhoria no menor período possível.

Laboratório de Análise Sensorial em Carnaxide.



Laboratório no Entrepasto da Azambuja.

A MC aposta fortemente na capacitação dos seus fornecedores nacionais através do Clube de Produtores Continente (CPC). Temos uma iniciativa que é bem identificadora da aposta na transferência do conhecimento: a Academia do CPC.



DORA SILVA

Area Manager, Qualidade e Segurança Alimentar em Loja
| Direção da Qualidade & Investigação

Ao nível da preparação de produtos em Loja, qual é a metodologia implementada no âmbito da qualidade?

Para garantir a qualidade e segurança alimentar dos nossos produtos, temos uma equipa de técnicos especializados responsáveis pela elaboração de Instruções de Trabalho e Procedimentos com regras claras e objetivas que têm como propósito a *standardização* dos métodos e dos processos de controlo em todas as Lojas.

Com as constantes atualizações legais, incluindo ao nível de diretivas europeias em relação à segurança alimentar, de que forma incrementam as novas normas, mas também, como fazem a partilha de conhecimento com as equipas de loja?

A nossa Equipa de Standards da Qualidade faz o acompanhamento e atualização permanente dos requisitos legais e normativos, considerando não só os modelos de negócio e processos já existentes em Loja, como também no desenvolvimento de novos produtos e conceitos, elaborando e atualizando posteriormente Instruções de Trabalho e Procedimentos que são publicados e difundidos pelas Lojas.

Exploração de um produtor do Clube, em certificação Resíduo Zero, e dedicada ao abastecimento das lojas Continente.



Temos adicionalmente outros modelos de partilha de informação online para garantir um acompanhamento próximo das Lojas de forma a assegurar esclarecimentos, suporte e reforço para as questões da Qualidade.

Em loja quais são os procedimentos existentes no âmbito da qualidade e segurança alimentar?

No âmbito do HACCP, temos identificado os pontos de controlo que as Lojas monitorizam e controlam diariamente.

Temos um controlo regular ao longo do ano em todas as Lojas e secções com a realização de análises microbiológicas feitas por laboratórios externos acreditados.

São realizadas análises às superfícies, aos equipamentos, aos manipuladores e aos produtos. A título de exemplo, em 2022, realizamos cerca de 35.000 análises a mais de 72.000 parâmetros.

Temos também técnicos formados nas áreas da Qualidade e Segurança Alimentar que diariamente visitam e acompanham as Lojas para alinhamento do cumprimento dos procedimentos, dos requisitos de triagem e avaliação dos produtos como resposta à exigência dos nossos padrões de qualidade.

Desta forma salvaguardamos a segurança alimentar, promovemos uma qualidade consistente dos produtos, contribuimos para o fortalecimento da marca Continente e para a preferência dos nossos clientes.

Boas Práticas no Processo de Compra

- Caso realize as compras num Shopping e necessite de fazer compras noutras Lojas deve deixar as do supermercado para último lugar;
- Inicie sempre as compras pelos produtos que não necessitam de frio, seguindo-se depois os refrigerados e congelados;
- Sempre que possível considere a utilização de sacos térmicos para o transporte de produtos com conservação em frio (refrigerados e congelados);
- Coloque os produtos mais pesados na base do carrinho;
- Verifique sempre se as tampas dos detergentes estão bem fechadas;
- Nos sacos das compras separe os detergentes/produtos químicos dos produtos alimentares.



ANTÓNIO SANTOS

Area Manager, Entrepósitos
| Direção da Qualidade & Investigação

Como se processa num entreposto a inspeção da qualidade e segurança aos produtos alimentares?

O nosso plano de análises nos entrepostos, é baseado numa análise de risco, que nos permite definir a frequência de análise e o nível de amostragem a efetuar em cada produto. Mais de 40 técnicos da qualidade, garantem diariamente a conformidade e qualidade dos produtos nos nossos entrepostos, antes da expedição para as lojas.

Cada artigo tem também uma Ficha técnica associada, com todas as características da qualidade e de segurança alimentar definidas, com limites máximos de tolerância, garantindo desta forma uma maior frescura e qualidade para os nossos clientes.

A MC tem dois entrepostos, um a sul e outro a norte que asseguram a distribuição de produtos alimentares para todo o país, incluindo as ilhas, sendo que os alimentos frescos têm uma validade relativamente curta, como se gere esta relação qualidade versus tempo?

A qualidade dos produtos frescos é um pilar para a MC, e o binómio tempo-temperatura é essencial para garantir este requisito. Desta forma, para além das boas práticas de produção nos nossos fornecedores, que são muito importantes, garantir *lead time* de fornecimento muito curto e uma cadeia de frio eficaz, é essencial para termos um produto de grande qualidade nas nossas lojas.



Frequentemente por várias razões existe desperdício alimentar nas cadeias de logística e distribuição, neste sentido qual a estratégia implementada em prol da sustentabilidade?

O tema da sustentabilidade está na ordem do dia e a MC, pretende estar na linha da frente nesta área de atuação.

O *lead time* de fornecimento muito curto, com abastecimento diário das lojas e a estratégia comercial de produtos frescos de elevada qualidade, permitem gerir o desperdício alimentar de forma muito eficaz.

Eu como cliente da MC, ao comprar por exemplo uma alface ou tomate, tenho a garantir que este produto, 24h atrás ainda estava a ser colhido pelo produtor. Por outro lado, temos vindo a inovar também nesta área e já é possível, desde 2020, adquirir nas nossas lojas Continente "Caixas Zer0% desperdício", com produtos de excelente qualidade, mas que estão próximo de ultrapassar o seu ponto ótimo de consumo, reduzindo desta forma o desperdício em loja.

Mais de 40 técnicos da qualidade, garantem diariamente a conformidade e qualidade dos produtos nos nossos entrepostos, antes da expedição para as lojas.

Nesta área, quais os novos projetos ou medidas que podemos destacar?

Na área da sustentabilidade destaco a certificação GLOBALG.A.P. da MC para as nossas lojas Continente, associada à produção e comercialização de hortofrutícolas produzidos de forma sustentável.

No caso do pescado fresco, também temos a certificação ASC/MSC, que garante aos nossos clientes o consumo de produtos pescados de forma sustentável e com riscos muito reduzidos para o meio ambiente.



MARTA BARRADAS

Category Specialist |
Clube de Produtores Continente

Como se desenvolve o acompanhamento aos produtores e de que forma se faz a transmissão de conhecimento como valor acrescentado à produção?

O CPC (Clube dos Produtores Continente) tem na sua génese a partilha de conhecimento da MC junto dos produtores e o reforço de parcerias estratégicas, por forma a garantir nas lojas Continente produtos de origem nacional autênticos, inovadores e provenientes de sistemas de produção sustentáveis.

Anualmente, acreditamos os nossos produtores através de um sistema integrado de certificação, garantindo que cumprem com um conjunto de indicadores de qualidade e segurança alimentar, ambientais, de responsabilidade social e de bem-estar-animal.

Objetivo que asseguramos com a nossa equipa técnica no terreno e através do desenvolvimento de projetos de I&D, junto dos nossos produtores.

Auditoria a um fornecedor da Padaria.



Visita de produtores ao entreposto da Azambuja.



De que forma a Academia aposta na formação no âmbito de novas estratégias inovadoras, assim como, num procedimento que promova a sustentabilidade?

A nossa visão estratégica está alinhada à Estratégia Europeia *Farm to Fork* que tem como objetivo um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente.

Tem sido com base nestas metas que temos desenvolvido iniciativas e projetos que visam promover uma produção sustentável, desde a origem até às lojas Continente.

A Academia é exemplo disso. Consiste num programa de capacitação desenvolvido especificamente para os membros do Clube e cujo objetivo é reforçar o seu conhecimento sobre as várias áreas da cadeia de abastecimento, torná-los mais competitivos e acelerar processos de inovação, competitividade e sustentabilidade.



Inspeção no Centro de Distribuição de Pescado na Azambuja.

Anualmente, acreditamos os nossos produtores através de um sistema integrado de certificação, garantindo que cumprem com um conjunto de indicadores de qualidade e segurança alimentar, ambientais, de responsabilidade social e de bem-estar-animal.

Como a Academia fomenta o encontro do conhecimento entre Conselho Científico do Clube de Produtores Continente e os produtores?

Todo o programa da Academia é assegurado por quadros da MC e por um conjunto de investigadores, que formam o nosso Conselho Científico.



Monitorização da cadeia de frio numa loja Continente.

No final cada produtor participante é convidado a apresentar um projeto de inovação, que vamos “construindo” em parceria ao longo de todo o programa e que, de facto, estimula a que os produtores, através do conhecimento partilhado, levem valor para as suas empresas e o capitalizem em produtos nacionais inovadores e alinhados a uma produção sustentável.

Vamos neste momento na 6ª edição e contamos com mais de 70 projetos de inovação apresentados e 10 produtores distinguidos com o nosso Prémio Inovação.

A nossa visão estratégica está alinhada à Estratégia Europeia *Farm to Fork* que tem como objetivo um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente.

Academia do Clube de Produtores Continente.





PARA QUALIFICAR AS PME'S NO SETOR AGROINDUSTRIAL RUMO À INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE

PEDRO DINIS GASPAR

Coordenador do projeto do S4AGRO, Professor do Departamento de Engenharia Electromecânica da Universidade da Beira Interior, e

CHRISTELLE DOMINGOS

Diretora Executiva da InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro, fazem o balanço desde projeto.

S4agro, é um projeto que incide na produção e transferência de conhecimento do setor académico para o universo empresarial, aposta nas áreas da sustentabilidade e inovação de forma a capacitar os empresários com as melhores ferramentas “capazes de promover a introdução de inovação de base científica e tecnológica nas PME da fileira agroindustrial.”

Em que consiste o projeto S4agro e quais os seus principais objetivos?

[Pedro Dinis] O projeto S4AGRO visa qualificar as PME do setor agroindustrial, nomeadamente das fileiras dos: produtos cárneos, produtos hortofrutícolas, produtos lácteos e, produtos de padaria/pastelaria, para a adoção de soluções inovadoras e sustentáveis, que permitam aumentar a sua produtividade, eficácia e eficiência ao nível da indústria 4.0 e economia circular.

[Christelle Domingos] A sustentabilidade ambiental e a Indústria 4.0 são temas bastante vastos e também de elevada complexidade, que implicam muitas vezes um grau de qualificação que as empresas, especialmente as pequenas e médias empresas do setor agroalimentar, nem sempre possuem.

Por outro lado, muitas vezes a aposta das empresas nestas duas áreas requer investimentos elevados e que as empresas devem fazer de forma informada, tendo ao seu dispor todo o tipo de conhecimentos e ferramentas que lhes permitam avaliar as melhores soluções para as suas necessidades em particular.

[PD] Assim, a Universidade da Beira Interior, promotor líder do projeto, juntamente com os parceiros: Universidade de Évora, Instituto Politécnico de Coimbra, Instituto Politécnico de Leiria, Instituto Politécnico da Guarda, Instituto Politécnico de Viana do Castelo, e a InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro, desenvolveram o projeto S4agro – Soluções Sustentáveis para o setor Agroindustrial, com o objetivo de criar e disponibilizar informação técnico-científica, concebida num formato acessível às empresas do setor, para as capacitar e dotá-las de ferramentas que as preparem para enfrentar estes novos desafios e que as tornem mais competitivas nacional e internacionalmente.

Qual a estratégia aplicada pelo S4agro com ao intuito de transferência de conhecimento de valor acrescentado com base científica e tecnológica e em áreas incidiu essa informação?

[CD] É um projeto essencialmente de produção e de transferência de conhecimento para o tecido empresarial. Os seis parceiros da Academia tiveram o papel fundamental de criar informação e ferramentas capazes de promover a introdução de inovação de base científica e tecnológica nas PME da fileira agroindustrial. A InovCluster, como parceiro de interface entre a Academia e o tecido empresarial teve o papel de sensibilizar as pequenas e médias empresas para a importância de aprofundarem estes temas, divulgando o projeto e disseminando os resultados técnico-científicos junto dos polos empresariais.

Todo o trabalho foi sempre desenvolvido em estreita colaboração entre os parceiros, que têm como fundamental a cooperação como motor para a inovação.

[PD] O projeto S4AGRO assenta em 4 pilares: Sustentabilidade ambiental, Salvaguarda de recursos, Segurança de processos e Sustentabilidade económica. Nesta lógica, procurou dar resposta às seguintes questões de muitas das empresas do setor agroalimentar:

- Como utilizar as embalagens ecológicas para a embalagem primária dos produtos?;
- Como ser mais sustentável no uso de embalagens secundárias e na logística dos produtos?;
- Como utilizar de forma eficiente as embalagens inteligentes e/ou ativas em produtos agroalimentares?;
- Como tornar mais seguro o ambiente digital da minha empresa?;
- Como reduzir e valorizar o desperdício alimentar com vista à melhoria da eficiência produtiva e redução dos impactos ambientais?;
- Como melhorar a minha capacidade de inovação de base científica e tecnológica enquanto PME do setor agroindustrial?

Realizaram-se ainda várias ações de promoção das atividades inovadoras de base científica e tecnológica, nomeadamente o **Concurso S4agro**, dividido em 2 fases:

a **Fase Business**, dirigida às empresas, que colocaram à parceria desafios para apoio na resolução de problemas reais que enfrentam no seu dia a dia e

a **Fase Innovation**, dirigida a equipas multidisciplinares de investigadores que procuraram encontrar as melhores soluções técnico-científicas para os desafios propostos.

Todos estes temas originaram materiais de apoio adaptados a cada uma das fileiras abrangidas no projeto, uma vez que cada um dos subsectores tem as suas especificidades e necessidades próprias.

Cerimónia de abertura do Congresso Internacional S4agro 2023. Representantes da parceria.



De que forma foi realizada a implementação do S4agro a nível prático?

[PD] Foram desenvolvidas ações de benchmarking nacional e internacional e trabalho de investigação o que resultou na criação de Manuais para disseminação de boas práticas internacionais na escolha e uso eficiente de: embalagens sustentáveis e ecológicas; embalagens sustentáveis, recicláveis ou reutilizáveis e práticas de logística associada; embalagens inteligentes e ativas para o setor agroalimentar. Foi elaborado um estudo de boas práticas em cibersegurança e criada uma ferramenta de apoio ao autodiagnóstico das empresas nesta área. Desenvolveram-se manuais de apoio à implementação de práticas para redução do desperdício alimentar e de valorização dos resíduos.

No âmbito do projeto foram produzidos artigos científicos e diversas iniciativas de divulgação. Como se processa esta transmissão de conhecimento para as empresas e como se faz o acompanhamento da sua aplicação, mas também como chega à sociedade civil?

[CD] A comunicação destes resultados é feita através da disponibilização de todos os manuais, guias, ferramentas, artigos científicos e apresentações no website do projeto S4agro www.s4agro.pt, de forma gratuita e universal.

Foram realizados vários *webinars* e *workshops* presenciais ao longo do projeto, sobre cada uma destas temáticas e que estão disponíveis no canal de YouTube e no website do projeto.

Dada a importância atual das redes sociais, e com o objetivo de criar dinâmicas de proximidade com o público-alvo, o projeto S4agro tem também páginas no Facebook e no LinkedIn, onde são partilhadas todas as ações e resultados, eventos a realizar, casos de sucesso, boas práticas ou outras informações de relevo, quase em tempo real. Isto tem-nos permitido uma boa interação com as empresas e outras entidades interessadas, tendo-se criado uma rede de atores, empresariais e não só, na qual a partilha de informação flui de forma natural.

Foi lançado um *Call for Papers*, que recebeu mais de 40 propostas de artigos científicos e que resultou até ao momento em 5 publicações em revistas científicas internacionais de referência no setor. O *Book of Abstracts* será disponibilizado no website do projeto em breve.

Em março deste ano, organizámos o **Congresso Internacional S4agro 2023**, em Castelo Branco, que contou com mais de 40 oradores nacionais e estrangeiros e mais de 170 participantes.



Secretário de Estado da Agricultura,
Gonçalo Rodrigues.

Reuniu diversas entidades do sistema científico-tecnológico, empresas e outras entidades que partilharam as suas experiências e conhecimentos. Ao longo de dois dias, decorreram apresentações, mesas redondas, apresentações científicas, workshops práticos, e ainda uma Mostra de Soluções tecnológicas e de Boas práticas de sustentabilidade ambiental. Nesta Mostra, participaram 13 empresas de diversos setores, desde as TIC, aos queijos, ervas aromáticas, etc., vindas de todo o país e que apresentaram soluções e produtos com elevado grau de inovação.

De forma resumida, quais as principais conclusões do S4agro?

[PD] O balanço não podia ter sido mais positivo. As empresas reconhecem a relevância e validade dos materiais de capacitação desenvolvidos e mostram-nos todos os dias a sua premente necessidade de atualização para se manterem competitivas e atuais neste setor cada vez mais exigente. Por outro lado, as ações de disseminação do projeto tiveram uma elevada participação não só das PME's dos subsectores alvo do projeto, mas também de outros do setor agroalimentar.



Reitor da Universidade da Beira Interior,
Mário Raposo.

A presença do Sr. Secretário de Estado da Agricultura, Gonçalo Rodrigues na cerimónia de encerramento, bem como de Jorge Brandão em representação da CCDR Centro e de António Ceia da Silva, Presidente da CCDR Alentejo e os representantes de Instituições públicas como o COMPETE, o IAPMEI e a ANI, foram um sinal claro do reconhecimento do trabalho do projeto S4agro, e ainda da aposta dos decisores públicos nacionais no apoio e na promoção de iniciativas como esta.

Projeto S4agro:
Foi lançado um *Call for Papers*, que recebeu mais de 40 propostas de artigos científicos e que resultou até ao momento em 5 publicações em revistas científicas internacionais de referência no setor. O *Book of Abstracts* será disponibilizado no website do projeto em breve.

Destacamos ainda a participação de grandes empresas, outras instituições de ensino superior, organismos públicos e outras associações de todo o país incluindo as ilhas, o que nos deixa bastante satisfeitos.

Ainda assim, temos que ir mais longe e chegar não apenas às PME's destas fileiras, mas a todo o setor agroalimentar, visto que muitas das soluções disponibilizadas no projeto S4agro são de aplicação transversal a todo o setor agroalimentar e demonstrando um elevado potencial multiplicador.

O balanço não podia ter sido mais positivo. As empresas reconhecem a relevância e validade dos materiais de capacitação desenvolvidos e mostram-nos todos os dias a sua premente necessidade de atualização para se manterem competitivas e atuais neste setor cada vez mais exigente.

Neste contexto e no rescaldo do S4agro, quais vão ser os grandes desafios e projetos num futuro próximo?

[CD] Existem hoje novas oportunidades de negócio como o desenvolvimento de novos produtos para consumidores mais informados e conscientes da necessidade de produtos de qualidade associados à tradição e genuinidade, assim como uma forte dinâmica da procura nacional e internacional por produtos ambientalmente mais sustentáveis. Deste modo, há oportunidades de mercado para o aparecimento de novos negócios na cadeia de valor do setor agroindustrial por exemplo, na conceção e produção das embalagens ecológicas, inteligentes e sustentáveis, bem como a criação de serviços de apoio técnico às empresas quer para a Transição verde e Digital, e também na área da formação profissional.

A qualificação e requalificação dos recursos humanos são essenciais para a manutenção da competitividade das empresas e, por isso, a aposta na qualificação e capacitação das empresas, estará sempre no horizonte desta parceria que já tem um histórico de trabalho em cooperação de alguns anos, em diversos domínios, mas sempre no âmbito da capacitação das empresas do setor agroindustrial.

[PD] É imprescindível colocar o Homem no centro da equação, i.e., todas as soluções devem ser desenvolvidas para aproximar e permitir a interação expedita e simplificada dos profissionais com a tecnologia. Esta convergência potencia resultados ao nível de produtividade, qualidade e sustentabilidade dos processos. Por outro lado, atualmente não se pode entender a sustentabilidade de qualquer atividade sem valorizarem de igual forma os 3 fatores: o económico, o social e o ambiental, para prevenir os desequilíbrios a que assistimos nos nossos dias.

Talvez possam ser estes os caminhos por onde seguiremos no futuro, certos de que a parceria S4agro, com provas dadas na capacitação do setor agroindustrial, continua disposta a cooperar para o desenvolvimento e melhoria da competitividade do setor agroindustrial português.

O **projeto S4agro** é cofinanciado pelo COMPETE 2020 através do Portugal 2020 e pela União Europeia através do FEDER.



Secretário de Estado para a Agricultura, Gonçalo Rodrigues, a Diretora executiva da InovCluster, Christelle Domingos, Pedro Dinis Gaspar, Professor da Universidade da Beira Interior e Coordenador do projeto S4agro e Leopoldo Rodrigues, Presidente da Câmara Municipal de Castelo Branco.



COM NOVAS SOLUÇÕES PREPARADAS PARA O FUTURO NA PRODUÇÃO AGRÍCOLA SUSTENTÁVEL

CARLOS REIS

Country Manager da Certis Belchim, explica como a fusão entre as duas empresas (Certis Belchim) traz desafios em relação às novas soluções e ao posicionamento no mercado que a coloca líder com a maior gama de produtos de origem natural destinada à produção biológica.

Como podemos apresentar a história e o percurso empresarial da “nova” Certis Belchim?

CERTIS BELCHIM é um grupo exclusivamente “made in Japan”, com uma história única neste sector de atividade. A Certis Belchim junta 5 empresas Nipónicas, com 100% capital Japonês - Mitsui CO, Isk, Kumiai, Mitsui Chemicals Agro e Nisso.

Nesta área, arrisco dizer que a inovação e a criação de valor tem origem fundamentalmente no Japão e esse facto é um garante de confiança e responsabilidade.

A fusão da Certis com a Belchim combina os pontos fortes de duas empresas bem estabelecidas com experiência em desenvolvimento de produtos, homologação, marketing e o melhor conhecimento técnico: quer seja de produtos ou culturas, mas também de todas suas problemáticas a nível fitossanitário.

Atualmente, somos provavelmente a empresa que apresenta a maior gama de produtos de origem natural destinada à produção biológica, englobando estratégias mistas com produtos fitofarmacêuticos de síntese e biológicos ou bioracionais, também é importante referir que estamos numa fase de fusão entre a Belchim e a Certis.

Em alguns países a fusão está oficialmente concluída, em Portugal estimamos que esse passo seja concluído em outubro. Contudo, de referir que todos os processos, produtos e nova filosofia da Certis Belchim já estão em fase de implementação e que toda a equipa se reconhece e age como Certis Belchim.

O que esta fusão Certis Belchim vem trazer tanto à empresa como ao mercado?

Esta fusão permite oferecer novas soluções preparadas para o futuro da produção agrícola sustentável, indo ao encontro das diretrizes emanadas pelo Pacto Ecológico Europeu e a Estratégia do Prado ao Prato.

Desejamos oferecer aos clientes e ao mercado programas integrados, combinando produtos bioracionais e químicos que atendam aos desafios da produção agrícola sustentável e às demandas da cadeia de valor.

“A terra não é nossa, nós somos da terra.” **Com a fusão das duas empresas haverá, certamente, a necessidade de reposicionar a Certis Belchim no mercado com novo portfolio, valências distintas e mais valias.**

Qual vai ser a estratégia de atuação?

A nossa gama de Bioracionais tem atualmente mais de 130 finalidades, desde o controle de pragas, como Cigarritas, afídeos, mosca branca, ácaros, lepidópteros e Psila, até o controle de doenças, com produtos para proteção contra doenças de conservação, fogo bacteriano, podridão cinzenta, oídio, pedrado, fungos de solo, moniliose, crivado, lepra e doenças do lenho.

Pretende-se, com isto, auxiliar na procura de soluções para os agricultores, integrando o grau de exigências dos consumidores e a responsabilidade de cuidar o mundo em que vivemos - “A terra não é nossa, nós somos da terra.” Isto porque a segurança alimentar é hoje o ponto mais importante e preocupante.

Não nos preocupamos somente com o sabor ou o aspeto dos alimentos que proporcionamos aos nossos “filhos”, exigimos que o nível de resíduos estejam abaixo do permitido por lei ou a ausência deles (resíduo zero ou eventualmente o resíduo não detetável).

Como cidadãos a nossa preocupação deverá ir além de tudo isto. O planeta e a sua proteção - a ecotoxicologia e o comportamento no ambiente são fases de homologação dos produtos fitofarmacêuticos, que visam a proteção da água, do solo e do ar, bem como os organismos não visados.

Por isso, o conhecimento dos produtos, as boas práticas, o cumprimento das regras desde o armazenamento ao transporte e aplicação, determinam a proteção para as pessoas que trabalham expostas a estes possíveis riscos. Aqui voltamos à reavaliação dos produtos e a saída de muitos deles do mercado (falo sempre de regras europeias).

Há uma componente também importante neste processo de homologação, a avaliação físico-química.

A Certis Belchim quer trabalhar através das transferências de conhecimento técnico fitofarmacêutico, assim como a experiência em culturas para conselhos práticos no campo.



Neste âmbito, são investidos milhões anualmente para que a pegada ecológica seja a menor e neste crivo são excluídos cada vez mais produtos, diminuindo assim as ferramentas para os agricultores em prol do ambiente.

Mas a “caminhada” não fica por aqui, um dos pontos importantes no processo de homologação é a toxicologia. Aqui entra a proteção da saúde humana e animal, o aplicador, o que manuseia os produtos desde a sua fabricação até ao agricultor, o operador, o tratorista e relembro que os produtos podem ser mutagénicos, teratogénicos, cancerígenos, entre outros.

Os produtos devem garantir estabilidade dos seus componentes, sejam substâncias ativas ou coformulantes, devem ser combinados e respeitar regras de segurança garantindo assim a qualidade do conteúdo.

Falava com um amigo médico que me dizia que não preconizava alguns medicamentos genéricos, pois não lhe davam garantias suficientes, este é um tema sensível sobre o qual prefiro não opinar e que deixo em aberto.

Crescer para o futuro é uma forte aposta da Certis Belchim no sector agrícola.

Sobre estes tópicos que mencionei, importa referir que hoje a eficácia dos produtos é o “parente pobre” do processo de homologação. Um produto com 70% de eficácia pode ser aceitável numa estratégia de proteção das culturas, impensável no passado, onde bons produtos teriam que ser 100% eficazes ou próximo disso.

A segurança alimentar com baixos ou nulos resíduos nos alimentos - começa no campo e acaba nas nossas mesas - importa aqui referir a evolução técnica dos nossos agricultores e técnicos, o trabalho e exigências que as cadeias de distribuição têm vindo a fazer. Neste ponto a Certis Belchim quer trabalhar através das transferências de conhecimento técnico fitofarmacêutico, assim como a experiência em culturas para conselhos práticos no campo.

Queremos estar junto dos agricultores e técnicos no campo para enfrentar e compreender o nível de adversidades. Para isso temos, na Europa, 4 estações de ensaios, onde testamos estratégias e produzimos conhecimento que é vertido num portfólio inovador que amplia a oferta no mercado, oferecendo assim novas soluções.

Somos provavelmente a empresa que apresenta a maior gama de produtos de origem natural destinada à produção biológica, englobando estratégias mistas com produtos fitofarmacêuticos de síntese e biológicos ou bioracionais.

Qual a perspetiva em relação ao futuro e a novos projetos?

Tendo em conta o Regulamento de uso sustentável e considerando como metas mais importantes a redução do uso de produtos fitofarmacêuticos de síntese em 50% e o aumento da área em modo de produção biológico, a Certis Belchim possui mais de 25 novos projetos de desenvolvimento de produtos, dos quais 50% são produtos bioracionais, sendo que 45% deles, devem chegar ao mercado nos próximos 5 anos. Acrescento também que temos um projeto colaborativo “Growing For the Future”, dentro do setor agrícola tendo como objetivo fornecer soluções fitossanitárias adaptadas às demandas do mercado e dos consumidores.

Assim, apoiamos programas de proteção fitossanitária baseadas na combinação dos nossos produtos bioracionais (de origem microbiológica e natural) e produtos fitossanitários de síntese.

Este é um projeto que oferece soluções, baseadas na combinação dos nossos produtos bioracionais e convencionais, adaptadas às atuais exigências, da Europa, do mercado português e do consumidor final.



Em relação ao projeto Growing For The Future, em que consiste?

A criação do projeto Growing For the Future (G4TF) tem o propósito de criar a sustentabilidade no presente e no futuro da nossa Agricultura, apoiando a produção com base na segurança alimentar com benefícios para toda a cadeia de abastecimento (retalhistas alimentares) e consumidor final.

Crescer para o futuro é uma forte aposta da Certis Belchim no sector agrícola. Este é um projeto que oferece soluções, baseadas na combinação dos nossos produtos bioracionais e convencionais, adaptadas às atuais exigências, da Europa, do mercado português e do consumidor final.

Com a Gama de produtos Bio-rationais da Certis Belchim, estamos comprometidos não só, em oferecer ao mercado produtos com todas as garantias de registo e segurança, ajudando desta forma os produtores a produzirem e a comercializarem frutas e legumes totalmente adaptados ao consumidor exigente, produzindo com menos resíduos ou até ausência total deles, reduzindo o impacto ambiental e melhorando a biodiversidade, mas também dispor de produtos eficazes no controlo e prevenção das principais pragas e doenças das culturas e com isto, dar a conhecer a excelente produção agrícola que se faz em Portugal e gerar a confiança dos consumidores.

Graças ao projeto Growing For The Future (G4TF), a agricultura sustentável e segura para os alimentos é agora uma realidade.

“A terra não é nossa, nós somos da terra.”

Este projeto pioneiro, está a dar os primeiros passos em Portugal, mas conta já com mais de 12 anos de experiência em alguns países Europeus.

Estamos a trabalhar em conjunto com produtores nacionais, muitos deles fornecedores das grandes cadeias de supermercados, contribuindo assim para uma maior segurança alimentar na sua mesa.

CRAFT TURISMO CRIATIVO: UM PROJETO QUE APOIA OS ARTESÃOS CRIANDO ROTAS TURÍSTICAS



É num território entre as vinhas e a serra que emerge o legado histórico de aldeias que respiram tradição, uma natureza de águas límpidas, cheiros e sabores de uma gastronomia ímpar, fontes termais, percursos e trilhos para descobrir. É neste cenário natural que nasce o Projeto Craft Turismo Criativo, que pretende garantir a preservação, a valorização e a promoção do património cultural, artesanal e imaterial dos territórios de Aguiar da Beira, Mangualde, Nelas, Penalva do Castelo e Sátão.

Numa primeira fase, desenvolveu-se uma prospeção que teve como objetivo conhecer a diversidade do universo de artesãos da região, tendo-se recolhido diversa informação, designadamente: caracterização dos materiais, dos recursos, o modo de produção e identificação dos artesãos, que fazem parte de um diretório que vai sendo atualizado periodicamente.

Ao longo de todo este projeto desenvolveram-se várias atividades de modo a divulgar o trabalho dos vários artesãos do território, pretendeu-se não só mostrar a diversidade do artesanato local, mas também apostar na disseminação do conhecimento cultural para a sociedade civil a nível regional e nacional. Neste sentido levou-se o artesanato às pessoas, em resultado de oficinas criativas entre os artesãos e a designer, em que os trabalhos realizados nesses ateliers foram expostos numa Mostra e numa Exposição.

Para quem visita a região a Rota do Saber-Fazer vem trazer experiências novas e únicas, para além de conhecer, aprende a saber fazer em áreas tão distintas como da cerâmica ao têxtil ou do trabalho em madeira aos bonecos de trapo.



Todo este processo envolveu várias entidades regionais através de atividades, onde participaram municípios, associações, universidades, escolas profissionais, entre outras instituições, fruto de uma parceria e cooperação entre a Associação de Desenvolvimento do Dão e a Comunidade Intermunicipal Viseu Dão Lafões, com o objetivo da preservação do valor cultural e da tradição, para que não fique somente nos ateliers e saia à rua.

A construção de um roteiro leva à descoberta de produtos únicos, feitos à medida, que contam uma história de um local, da sua população e tradições. O intuito é igualmente valorizar o trabalho artístico e de manufatura, por vezes distante do grande público, dando-lhe relevo e por isso constitui-se como uma plataforma de valorização.

Todo o trabalho desenvolvido está reunido num espaço online, onde o visitante poderá encontrar toda a informação atualizada:

<https://craft.visitviseudaolafoes.pt/>

Está também disponível o diretório dos artesãos, os novos produtos que vão sendo incorporados, informações do roteiro, novas experiências, as iniciativas e ações do decorrer.

Para quem visita a região a Rota do Saber-Fazer vem trazer experiências novas e únicas, para além de conhecer, aprende a saber fazer em áreas tão distintas como da cerâmica ao têxtil ou do trabalho em madeira aos bonecos de trapo.

O projeto visou valorizar a cadeia de valor dos produtos manufaturados de âmbito regional, criando rotas turísticas e temáticas para sua divulgação, dando relevância ao artesanato local, que podem ajudar a alavancar a economia e ao mesmo tempo dar a conhecer a riqueza patrimonial, os monumentos, a gastronomia e a cultura que estes territórios têm para oferecer.

As novas formas de artesanato

A inovação é um dos fatores essenciais nesta nova forma de artesanato, tanto em relação à criação de novos produtos, como na utilização de técnicas mais criativas, ou ainda na utilização de novos materiais.

Os novos produtos traduzem o vasto património cultural que resulta deste processo inovador e criativo, assim como da simbiose entre a tradição e os novos tempos.



Roteiro Saber-Fazer

O roteiro CRAFT oferece 3 dias de descoberta por 3 temáticas diferentes. Cada percurso simboliza a realidade do território, das suas gentes e da sua vivência que transparece no legado material e imaterial, na gastronomia, na paisagem, nos monumentos, na riqueza histórica da região, e por fim, na tradição que representa a sua identidade.

Esta é uma atividade de cariz artístico, de produção manual com processos artesanais, que reflete as vivências ancestrais da região, e que por isso, são singulares na sua forma.

Estes percursos são descobrir o passado e toda a identidade de cada lugar por onde se passa, é conhecer para além do que se vê, sente ou se saboreia, porque se vivencia de uma forma global, percecionando toda a realidade presente, mas também do passado, através da tradição do artesanato.

Depois, os percursos oferecem a oportunidade de experimentar; as diversas técnicas artesanais, as diferentes matérias-primas e o saber fazer in loco com os mestres de cada área, conhecer a tradição e pôr à prova a criatividade individual e a capacidade artística de cada um.

O roteiro CRAFT oferece 3 dias de descoberta por 3 temáticas diferentes.

Cada percurso simboliza a realidade do território,

das suas gentes e da sua vivência que transparece no legado material e imaterial, na gastronomia, na paisagem, nos monumentos.



COMUNIDADE INTERMUNICIPAL
VISEU DÃO LAFÕES

Haier

Nº 1
DO MUNDO

*Fonte: Euromonitor International Limited 2020, em grandes eletrodomésticos.

CUBE 90 SÉRIE 7

Conservação de alimentos inovadora na sua forma mais pura



A MELHOR SÍNTESE ENTRE INOVAÇÃO E DESIGN.

O melhor das inovadoras **Fresher Techs®** da Haier encontra-se nesta autêntica obra-prima de design, **garantindo a melhor conservação de todos os alimentos.**

Dotado da tecnologia ABT Pro altamente inovadora que permite **remover 99,99%** das bactérias e Integra a Tecnologia Absolute que garante um gelo puro, inodoro e cristalino.

UMA RECOMENDAÇÃO
DO CHEF *Rei Paula*

Descubra mais em www.haier.pt

daflon® 1000mg

Sinta-se Imparável



Deixe para trás as pernas pesadas e cansadas

Máxima eficácia, um só comprimido**

Fale com o seu médico ou farmacêutico

NOME DO MEDICAMENTO*: Daflon® 1000. **COMPOSIÇÃO***: Bioflavonóides (Fração flavonóica purificada micronizada). Cada comprimido revestido por película de 1000 mg contém: 90% de diosmina, ou seja, 900 mg; 10% de flavonóides expressos em hesperidina, ou seja, 100 mg. **FORMA FARMACÊUTICA***: Comprimido revestido por película, cor de salmão e de forma oval. **INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS***: Tratamento dos sintomas e sinais relacionados com a insuficiência venosa (pernas pesadas, dor, cansaço, edema). Tratamento sintomático da crise hemorroidária. **POSOLOGIA E MODO DE ADMINISTRAÇÃO***: Posologia habitual: 1 comprimido por dia. Na crise hemorroidária: nos 4 primeiros dias: 1 comprimido 3 vezes ao dia; nos 3 dias seguintes: 1 comprimido 2 vezes ao dia; em seguida voltar à posologia de manutenção: 1 comprimido por dia. **CONTRAINDICAÇÕES***: Hipersensibilidade à substância ativa ou a qualquer um dos excipientes. **ADVERTÊNCIAS E PRECAUÇÕES ESPECIAIS DE UTILIZAÇÃO***: A administração deste medicamento no tratamento sintomático da crise hemorroidária não substitui o tratamento de outros problemas anais. Se não houver remissão dos sintomas, deve ser consultado um médico de forma a proceder-se ao exame proctológico e à revisão do tratamento, caso haja necessidade. Excipientes: isento de sódio. **INTERAÇÕES MEDICAMENTOSAS E OUTRAS FORMAS DE INTERAÇÃO***: Não foram realizados estudos de interação. Da experiência de pós-comercialização do medicamento, nenhuma interação medicamentosa clinicamente relevante foi notificada até à data. **FERTILIDADE, GRAVIDEZ E ALEITAMENTO***: Gravidez: Os estudos em animais não indicam toxicidade reprodutiva. A quantidade de dados sobre a utilização da fração flavonóica purificada micronizada em mulheres grávidas, é limitada ou inexistente. Como medida de precaução, o tratamento deve ser evitado durante a gravidez. Amamentação: Desconhece-se se a substância ativa/metabolitos são excretados no leite humano. Não pode ser excluído qualquer risco para os recém-nascidos/lactentes. Tem que ser tomada uma decisão sobre a descontinuação da amamentação ou a descontinuação/abstenção da terapêutica com Daflon® 1000 tendo em conta o benefício da amamentação para a criança e o benefício da terapêutica para a mulher. **Fertilidade**: Estudos de toxicidade em ratos machos e fêmeas não mostraram efeitos na fertilidade. **EFEITOS SOBRE A CAPACIDADE DE CONDUZIR E UTILIZAR MÁQUINAS***: **EFEITOS INDESEJÁVEIS***: Frequentes: diarreia, dispnéia, náuseas, vômitos. Pouco frequentes: colite. Raros: tonturas, cefaleias, mal-estar geral, erupções cutâneas, prurido, urticária. Frequência desconhecida: dor abdominal, edema isolado da face, dos lábios e das pálpebras. Excepcionalmente edema de Quincke. **SOBREDOSAGEM***: Sintomas: A experiência de sobredosagem com Daflon® 1000 é limitada. Os eventos adversos mais frequentemente notificados em casos de sobredosagem foram eventos gastrointestinais (tais como diarreia, náuseas, dor abdominal) e eventos cutâneos (tais como prurido, erupção cutânea). Tratamento: O tratamento da sobredosagem deve consistir no tratamento dos sintomas clínicos. **PROPRIEDADES FARMACOLÓGICAS***: Protetor vascular e venotónico. Daflon® 1000 exerce uma ação sobre o sistema vascular de retorno: ao nível das veias, diminui a distensibilidade venosa e reduz a estase venosa; ao nível da microcirculação, normaliza a permeabilidade capilar e reforça a resistência capilar. **APRESENTAÇÃO***: Caixas de 30 e 60 comprimidos revestidos por película. **TITULAR DA AIM**: Servier Portugal - Especialidades Farmacêuticas, Lda. Av. António Augusto de Aguiar, 128, 1069-133 LISBOA. Tel: 213122000. Para mais informações deverá contactar o titular de AIM. Daflon® 1000 é um MNSRM. RCM aprovado em 01.2020. IECRCM 11.03.2022.

*Para uma informação completa por favor leia o Resumo das Características do Medicamento.

**Resumo das Características do Medicamento aprovado a 01.2020.

Leia atentamente as informações constantes na embalagem e no folheto informativo e, em caso de dúvida ou de persistência dos sintomas, consulte o médico ou o farmacêutico.



Agora também em 60 comprimidos