

**ALEXANDRE CÉSAR ALVES DA MOTA CUNHA**

**A IMPORTÂNCIA DO PCOL E DO PACE PARA A  
SEGURANÇA ALIMENTAR**

**APLICAÇÃO NA REGIÃO DO ALGARVE**



2020

**ALEXANDRE CÉSAR ALVES DA MOTA CUNHA**

**A IMPORTÂNCIA DO PCOL E DO PACE PARA A  
SEGURANÇA ALIMENTAR**

**APLICAÇÃO NA REGIÃO DO ALGARVE**

**Mestrado em Tecnologia de Alimentos**

Trabalho efetuado sob a orientação de:

Professora Doutora Isabel Ratão



2020

**A importância do PCOL e do PACE para a segurança alimentar -  
Aplicação na região do Algarve**

**Declaração de Autoria do Trabalho**

Declaro ser o autor deste trabalho, que é original e inédito. Autores e trabalhos consultados estão devidamente citados no texto e constam da listagem de referências incluída.

---

Alexandre César Alves da Mota Cunha

*Copyright Alexandre César Alves da Mota Cunha 2020*

*A Universidade do Algarve reserva para si o direito, em conformidade com o disposto no Código do Direito de Autor e dos Direitos Conexos, de arquivar, reproduzir e publicar a obra, independentemente do meio utilizado, bem como de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição para fins meramente educacionais ou de investigação e não comerciais, conquanto seja dado o devido crédito ao autor e editor respetivos.*

“O mundo de hoje não é melhor nem pior do que o de ontem. Apenas é diferente! E o Saber Profundo como Sistema uma realidade... para fazer bem! Sem “saber”, só por acidente acontece certo. Mas que saber? O de ontem, experiência vivida, o de hoje sabedoria actuante; o de amanhã, melhoria continuada... A cada desafio vencido... um novo desafio ainda mais difícil?! Mas tudo isto só é possível com a participação “Humana” de todos... Uma nova cultura empresarial/pessoal; a Cultura da Qualidade, do Fazer Bem, do Participar, do Mobilizar da Inteligência, da Criatividade, em suma do Desenvolvimento das Gentes.”.

Almeida Júnior

*in* Qualidade Alimentar, 1991

## **AGRADECIMENTOS**

À Filipa, à minha irmã e à restante família pelo acompanhamento e apoio incondicional ao longo deste percurso; à minha orientadora, Professora Doutora Isabel Ratão pela preciosa ajuda, disponibilidade, incentivo, e pela paciência; à Professora Doutora Célia Quintas que desde o início me encorajou a dar o “primeiro passo” conduzindo-me até à Professora Doutora Isabel Ratão; ao Professor Doutor Eduardo Esteves pela ajuda prestada; à Subdiretora-Geral da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) Dra. Graça Mariano pela colaboração e disponibilidade demonstrada; à Diretora de Serviços da DGAV da região do Algarve Dra. Cristina Ferradeira pela incondicional disponibilidade, pelo conhecimento partilhado nestas temáticas e pela amizade; a todos os meus colegas de trabalho que me possibilitaram trazer estes conhecimentos práticos para dentro da academia e vertê-los neste relatório. A todos o meu muito obrigado e bem hajam.

## **RESUMO**

Tendo por base o percurso académico e profissional do mestrando enquanto Técnico Superior da Direção Geral da Alimentação e Veterinária da região do Algarve (DGAV) e um dos responsáveis pela implementação do Plano de Controlo Oficial do Leite Cru (PCOL) e do Plano de Aprovação e Controle dos Estabelecimentos (PACE) na região do Algarve, e face à crescente preocupação e ao grau de exigência dos consumidores em termos de segurança alimentar e saúde pública, assim como uma maior consciencialização dos mesmos no que diz respeito à garantia de condições de segurança em relação aos alimentos, tem vindo a ser incrementado em cada região do País um maior controlo por parte dos Organismos Oficiais que trabalham diretamente com o sector alimentar desde a produção dos géneros alimentícios, seu armazenamento até ao seu consumo final.

Perante esta realidade e dada a necessidade do cumprimento das regras estabelecidas na legislação do setor alimentar, através de vistorias periódicas e inspeções de verificação relativas a cada unidade industrial da região ou local de produção primária, criaram-se mecanismos de controlo consoante o género alimentício que cada produtor ou unidade industrial fabrica.

Pela enorme variedade e abrangência dos produtos alimentares, este relatório incidirá somente no controlo oficial aos Pontos de Recolha do Leite no âmbito do PCOL e nas vistorias de controlo oficial aos Estabelecimentos na região do Algarve, no âmbito do PACE.

Será feita também uma exposição de um caso de sucesso relativamente ao cumprimento das boas normas de higiene e da legislação em vigor respeitantes à produção industrial de queijo do Sotavento Algarvio, elaborado com matéria-prima unicamente do Algarve - leite de Cabra Algarvia - transformado e processado na Queijaria do Azinhal, gerida pela ANCCRAL.

De igual modo será citado de uma forma muito sumária outro caso de enorme sucesso respeitante à produção industrial de bebidas no Barlavento Algarvio elaboradas com matéria-prima unicamente do Algarve – medronho, alfarroba, amêndoa, figos e tangerina do Algarve.

Pretende-se simultaneamente dar a conhecer o trabalho do mestrando na fiscalização aos operadores das unidades industriais alimentares com recurso a estes instrumentos de controlo, avaliar a sua importância para a segurança alimentar e exemplificar com a respetiva legislação, o que os operadores industriais da região são obrigados a assegurar.

Este relatório será também ilustrado com apontamentos fotográficos de casos concretos em contexto real de produção/armazenamento e comercialização, de forma a apercebermo-nos da responsabilidade e da importância da fiscalização e das vistorias realizadas pelas entidades oficiais, na pessoa dos seus técnicos inspetores.

Palavras-chave: PCOL, PACE, Boas Práticas de Higienização, Legislação do setor alimentar, vistorias e mecanismos de controlo.

## **ABSTRACT**

Based on the academic and professional background of the signatory, in particular regarding the responsibilities as a senior technician of the DGAV of the Algarve region, namely being responsible for the PCOL and PACE in the Algarve region, and considering the growing concern and level of demand on the part of the food sector in terms of food safety and public health, as well as greater awareness of the food safety, there has been an increased control by public agencies, in every regions of Portugal, which work directly with the food sector from production to final consumption.

In view of this reality, and due to the need to verify the total compliance with the established rules in the Food Sector, regular surveys, audits, verification inspections for each region, or primary production site, have been developed for all the food chain.

Due to the enormous variety of food, this Professional Activity Report will focus on the official control of the Milk Collection Points under the PCOL and official inspections of establishments in the Algarve region within the scope of the PACE.

There will also be an exposition of a successful case regarding compliance with the good hygiene standards and legislation in force regarding the industrial production of Sotavento Algarvio cheese, made from raw material from the Algarve - Goat's milk - processed in Queijaria do Azinhal, managed by ANCCRAL.

The Report will also focus another successful case of compliance with good hygiene standards and legislation in force regarding the industrial production of beverages in Barlavento Algarvio as well as the reputation achieved by this genuinely regional product, designed with raw materials only from the Algarve, such as strawberry, carob, almond, figs and tangerine.

The aim of this report is to let know these control instruments, to emphasize their importance for food safety and to exemplify them according to Legislation for the sector, which the Industrial Operators of the region will have to ensure as a guarantee of Good Hygiene Practices during a survey to their establishment.

This professional activity report will also be illustrated with photographic records of concrete cases in the real production, storage and marketing context.

Key words: PCOL, PACE, Good Sanitation Practices, Food sector legislation, inspections and control mechanisms.

## ÍNDICE GERAL

	Página
AGRADECIMENTOS .....	i
RESUMO.....	ii
ABSTRACT .....	iv
ÍNDICE GERAL .....	vi
ÍNDICE DE FIGURAS .....	viii
ÍNDICE DE TABELAS .....	x
LISTA DE SIGLAS/ABREVIATURAS.....	xi
1. INTRODUÇÃO.....	1
2. REGULAMENTOS DA CE N.º 852/2004 E N.º 853/2004 DE 29 DE ABRIL (ORIENTADORES DOS CONTROLOS OFICIAIS REALIZADOS AOS OPERADORES DO SETOR ALIMENTAR NA REGIÃO DO ALGARVE).....	2
2.1. Enquadramento teórico da legislação aplicada ao presente relatório .....	2
3. PCOL - PLANO DE CONTROLO OFICIAL DO LEITE CRU .....	5
3.1. Aplicação prática do PCOL .....	8
4. PACE - PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DOS ESTABELECIMENTOS	19
4.1. Vistorias efetuadas.....	19
4.2. Classificação dos Graus de Risco .....	20
5. DOIS EXEMPLOS PRÁTICOS DO CUMPRIMENTO DAS BOAS NORMAS DE LABORAÇÃO E DO PREENCHIMENTO EFICAZ DOS NORMATIVOS ABORDADOS .....	23
5.1. Queijaria do Azinhal - gerida pela ANCCRAL.....	23
5.2. Talurdinha.....	31
6. <i>CURRICULUM VITAE</i> .....	38
6.1. Formação académica .....	38
6.2. Formação complementar.....	39

6.3. Experiência profissional .....	45
7. CONCLUSÕES .....	55
8. REFERÊNCIAS .....	57
9. ANEXOS .....	LIX
9.1. Anexo I - Legislação para aplicação do PCOL e da generalidade do PACE (UE e PT).....	LX
9.2. Anexo II - Autorização/cedência dos direitos de imagem.....	LXX
9.3. Anexo III - Folheto informativo do PCOL.....	LXXVII
9.4. Anexo IV - Folheto informativo do PACE.....	LXXIX
9.5. Anexo V - Folheto da Queijaria do Azinhal.....	LXXXI
9.6. Anexo VI - Estatutos da ANCCRAL.....	LXXXIII
9.7. Anexo VII - “Relatório de Higiene e Segurança Alimentar” (Talurdinha) .....	XCIII
9.8. Anexo VIII - Ficha Técnica da Aguardente de Medronho (Talurdinha).....	CVII
9.9. Anexo IX - Boletim de Análises Laboratoriais .....	CIX
9.10. Anexo X - Certificados mais relevantes .....	CXI

## ÍNDICE DE FIGURAS

	Página
Figura 2.1 - A Cabra Algarvia (Fotos Alexandre Cunha, 2016). ....	3
Figura 2.2 - Local de ordenha, máquina de ordenha e tanque de refrigeração e armazenamento de leite (Fotos Alexandre Cunha, 2016). ....	4
Figura 2.3 - Tanques de refrigeração e armazenamento de leite e folha de registo relativo à temperatura do leite refrigerado (Fotos Alexandre Cunha, 2016) .....	4
Figura 3.1 - Produtores/criadores (Fotos Alexandre Cunha, 2016). ....	5
Figura 3.2 - Produtores/criadores (LRL) no Sotavento Algarvio (Fonte: adaptado da DGAV, 2016, dados não publicados). ....	6
Figura 3.3 - Evolução do n.º de animais da Raça Caprina Algarvia (Fonte: adaptado da ANCCRAL, 2016, dados não publicados). ....	7
Figura 3.4 - Critérios de avaliação (Fonte: elaboração própria). ....	10
Figura 3.5 - Indicadores de risco (Fonte: elaboração própria). ....	11
Figura 3.6 - Etapas do controlo (Fonte: elaboração própria). ....	13
Figura 3.7 - Indicadores da LV para os transportadores ou entidades de recolha de leite (Fonte: elaboração própria). ....	14
Figura 3.8 - Controlo de verificação no local de recolha de leite cru (Fotos Alexandre Cunha, 2016). ....	17
Figura 5.1 - Rótulos da Queijaria do Azinhal (Fotos Alexandre Cunha, 2018). ....	24
Figura 5.2 - Zona de receção das matérias-primas (Fotos Alexandre Cunha, 2018). ....	25
Figura 5.3 - Tanque de refrigeração (Fotos Alexandre Cunha, 2018). ....	25
Figura 5.4 - Zona de produção (Fotos Alexandre Cunha, 2018). ....	26
Figura 5.5 - Pasteurizador automático (Fotos Alexandre Cunha, 2018). ....	26
Figura 5.6 - Tina de arrefecimento (Fotos Alexandre Cunha, 2018). ....	26
Figura 5.7 - Corte com “espátula” (Fotos Alexandre Cunha, 2018). ....	27
Figura 5.8 - Francela em inox/encinchamento (Fotos Alexandre Cunha, 2018). ....	27

Figura 5.9 - Câmara de refrigeração (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	28
Figura 5.10 - Local de expedição/comercialização (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	28
Figura 5.11 - Diagrama de blocos da produção de queijo fresco (Fonte: adaptado de Drago, 2019). .....	29
Figura 5.12 - Queijos e iogurte de cabra (Fotos Alexandre Cunha, 2016). .....	30
Figura 5.13 - Rótulos da Talurdinha (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	31
Figura 5.14 - <i>Tangerine Gin</i> (Fonte: Talurdinha, 2018). .....	32
Figura 5.15 - Diagrama de blocos da produção de aguardente em alambique vertical (Fonte: elaboração própria). .....	33
Figura 5.16 - Receção da matéria-prima (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	34
Figura 5.17 - Cubas de plástico (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	34
Figura 5.18 - Fermentação anaeróbica (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	35
Figura 5.19 - Alambique vertical de cobre (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	35
Figura 5.20 - Correção do grau (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	36
Figura 5.21 - Garrafas (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	36
Figura 5.22 - Rotulagem (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	37
Figura 5.23 - Comercialização (Fotos Alexandre Cunha, 2018). .....	37

## ÍNDICE DE TABELAS

	Página
Tabela 3.1 - Teor de Germes Totais (TGT) – Leite de outras espécies (Fonte: PCOL, 2018: 26, adaptado). .....	10
Tabela 3.2 - Teor de Células Somáticas (TCS) – Leite de vaca (Fonte: PCOL, 2018: 26, adaptado). .....	11
Tabela 3.3 - Frequência dos CRA em função do risco (Fonte: PCOL, 2018: 15). .....	12
Tabela 4.1 - Calendarização das vistorias/controlos aos estabelecimentos em função do valor do grau de risco atribuído (Fonte: PNCPI, 2013: 280). .....	21

## LISTA DE SIGLAS/ABREVIATURAS

ANCCRAL	Associação Nacional de Criadores de Caprinos de Raça Algarvia
CE	Comunidade Europeia
CRA	Controlos Regulares Associados
DGAV	Direção Geral de Alimentação e Veterinária
GC	Grau de Cumprimento
GCM	Grau de Cumprimento Médio
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo)
LRL	Locais de Recolha de Leite
LV	Lista de Verificação ( <i>Checklist</i> )
NCV	Número de Controlo Veterinário
PACE	Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos
PCOL	Plano de Controlo Oficial do Leite Cru
PIGA	Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios
PNCPI	Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado
SIPACE	Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos
TCS	Teor de Células Somáticas
TGT	Teor de Germes Totais
TM	Taxa de Melhoria
UALG	Universidade do Algarve
UE	União Europeia

## 1. INTRODUÇÃO

O presente relatório inicia-se com um breve enquadramento teórico da legislação aplicada ao setor alimentar, dando ênfase aos Regulamentos da União Europeia (UE) que orientam todos os controlos oficiais realizados aos operadores do setor alimentar da região do Algarve, nomeadamente os Regulamentos da Comunidade Europeia (CE) n.º 852/2004 e o n.º 853/2004, ambos de 29 de abril.

A seguir explicam-se o Plano de Controlo Oficial do Leite Cru (PCOL) e o Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE), assim como a sua importância para a Indústria Alimentar na região do Algarve.

Finalmente, ilustram-se dois exemplos práticos demonstrativos do cumprimento das boas normas de laboração e do preenchimento eficaz dos normativos abordados, servindo-se o mestrando destes dois modelos para espelhar o que de inovador e diferenciador se faz neste setor da Tecnologia dos Alimentos, com registos fotográficos de casos concretos em contexto real de produção, armazenamento e comercialização.

Pretende-se dar a conhecer estes instrumentos de controlo, salientando a sua importância para a segurança alimentar e exemplificar, à luz da legislação para o setor, o que os operadores industriais da região terão que assegurar como garantia das boas práticas de higienização aquando de uma vistoria ao seu estabelecimento.

Salientam-se as dificuldades sentidas ao nível da comercialização do leite de Cabra Algarvia por parte dos produtores que, maioritariamente, são de uma faixa etária avançada, com poucas habilitações literárias, dispersos num território agreste e cada vez mais despovoado.

O **objetivo** deste trabalho é elaborar um relatório de atividade profissional tendo por base o percurso académico e profissional do mestrando, enquanto Técnico Superior da DGAV da região do Algarve, e um dos responsáveis pelo PCOL e do PACE na região do Algarve.

Para finalizar, é apresentado o *curriculum vitae*, por forma a ilustrar esse mesmo percurso académico e profissional.

## **2. REGULAMENTOS DA CE N.º 852/2004 E N.º 853/2004 DE 29 DE ABRIL (ORIENTADORES DOS CONTROLOS OFICIAIS REALIZADOS AOS OPERADORES DO SETOR ALIMENTAR NA REGIÃO DO ALGARVE)**

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril relativo à higiene dos géneros alimentícios, e o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, abordam as obrigações dos operadores das empresas do setor alimentar aplicadas às vistorias e às inspeções.

Consubstanciando estes dois Regulamentos, há ainda uma panóplia de legislação que complementa as regras a aplicar como garante da segurança alimentar e das boas práticas a ter em conta (Anexo I).

### **2.1. Enquadramento teórico da legislação aplicada ao presente relatório**

Tendo em conta que no setor primário da região algarvia se contabilizam diversas atividades economicamente pouco rentáveis, acabam, contudo, por ser extremamente importantes, dado o seu grande impacto quer no regime de ocupação do solo e combate à crescente desertificação do interior quer como garantia da perpetuação dos resistentes que ainda se dedicam a atividades em vias de extinção.

A pastorícia é uma dessas atividades onde a criação de Cabras de Raça Algarvia, assume o papel principal de produção de leite. Este, é obtido por um sistema de produção sustentado nas pastagens naturais da região com recurso a animais rústicos e adaptados às condições “agressivas” do interior algarvio, que vão fornecendo a matéria-prima que abastece as queijarias do Algarve e de outras regiões do País (Figura 1). “A cabra é o melhor instrumento de verrumar a terra magra. Por dentro da serra e da seca nada chega onde chega a cabra” (Neto, 1960: 115).

A cabra não é um animal muito exigente quanto às condições ambientais, no entanto requer um mínimo de condições relativamente ao seu alojamento, que permitam obviar o rigor da temperatura e da humidade em determinadas épocas do ano. É necessário para o efeito ter em atenção o arejamento do respetivo alojamento, pois “um deficiente

arejamento leva a que as cabras se tornem mais suscetíveis a doenças e há uma diminuição da produção leiteira, bem como de todo o sabor e cheiro do leite” (Costa, 1994: 13).

O clima ameno, aliado aos fracos recursos económicos dos criadores leva a que o investimento nas instalações para os animais seja diminuto, “imperando a precaridade e a improvisação ao nível destas estruturas” (Costa, 1994: 13) (Figura 2.1 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II). Genericamente, reutilizam-se materiais existentes no meio (por exemplo, canas), ou desperdícios da construção civil como tijolos e chapas.



Figura 2.1 - A Cabra Algarvia (Fotos Alexandre Cunha, 2016).

Sofrendo os efeitos da crescente solicitação de bens alimentares, os produtos da espécie ovina - carne e leite - beneficiaram nos últimos anos, no mercado interno, de acentuada valorização que, dentro de alguma medida tem compensado os efeitos depressores dos vários fatores negativos intervenientes de entre os quais realçamos a crise de mão-de-obra e a estrutura das explorações (Calheiros, 1980: 4).

Face ao contexto atual e à exigência do cumprimento dos normativos quer da UE quer da legislação nacional, tornou-se imperiosa a implementação prática de um plano de controlo oficial ao leite cru (PCOL), como garante da saúde pública relativamente ao leite que, como é sabido, é um produto altamente perecível. É facilmente sujeito a proliferação microbiana por ser composto de gordura, albuminoides, lactose, sais minerais, água, etc. É um alimento por excelência, devido ao seu elevado valor nutritivo (Sales, 1978) (Figura 2.2 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 2.2 - Local de ordenha, máquina de ordenha e tanque de refrigeração e armazenamento de leite (Fotos Alexandre Cunha, 2016).

Dada esta marcada tendência para que os elementos constituintes do leite se separem impõe-se considerar este género alimentício muito perecível, o que obriga a cuidados redobrados de higiene e de controlo da temperatura, sendo fundamental mantê-lo em tanques de refrigeração, para que se conserve abaixo dos 5 °C, sendo desejável os 2 °C (Figura 2.3 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 2.3 - Tanques de refrigeração e armazenamento de leite e folha de registo relativo à temperatura do leite refrigerado (Fotos Alexandre Cunha, 2016).

### 3. PCOL - PLANO DE CONTROLO OFICIAL DO LEITE CRU

O Plano de Controlo Oficial do Leite (PCOL) faz parte integrante do Plano Nacional de Controlo Plurianual previsto no Regulamento (UE) n.º 625/2017, do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos farmacêuticos (PCOL, 2018: 4).

As vistorias e os controlos oficiais regem-se *lato sensu* pelo Art.º 9 do Regulamento (UE) n.º 625/2017 de 15 de março, onde as autoridades oficiais obrigam-se à execução periódica de controlos oficiais a todos os operadores, aferindo todos os fatores de risco para averiguar o grau de incumprimento verificado aquando cada vistoria.

O PCOL (Anexo III) na prática baseia-se no preenchimento de uma *Checklist*, ou seja, numa Lista de Verificação (LV), onde estão discriminados os vários procedimentos e campos de registo diário dos procedimentos corretos a implementar, e que tem como objetivo conduzir o técnico executor a uma observação ordenada e criteriosa.

A idade avançada dos produtores/criadores e o seu baixo índice de escolaridade, dificultou por vezes, a eficácia dos controlos/vistorias oficiais realizados (Figura 3.1 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 3.1 - Produtores/criadores (Fotos Alexandre Cunha, 2016).

O PCOL torna possível a recolha de dados para outros planos da competência da DGAV, e é igualmente reforçado pelo Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos, no qual é feita a colheita oficial de amostras para efetuar a pesquisa de resíduos de substâncias proibidas,

medicamentos veterinários e contaminantes nos géneros alimentícios de origem animal, Plano de Controlo da Alimentação Animal, e pelo PACE, no âmbito do qual são controlados os estabelecimentos de processamento de leite (queijarias) (PCOL, 2018).

Conforme já referiam Correia e Lobo (1987: 2) “a Cabra Algarvia, sendo de vocação leiteira, é também explorada na produção de carne de cabrito, que, abatido aos 45-60 dias de idade é muito valorizada”. Assim, apresentando a Cabra de Raça Algarvia uma aptidão mista - produção de carne e leite - é no leite que se salienta a componente economicamente mais valorizada que, como se sabe é uma produção sazonal, até porque não se procede à amamentação artificial dos cabritos.

Com base na LV (PCOL, 2018), procede-se à verificação da produção primária, à armazenagem, à recolha e ao transporte de leite cru da Cabra Algarvia, destinado à transformação para consumo humano - queijos.

Foram feitos controlos nos Locais de Recolha de Leite (LRL), nomeadamente em explorações pecuárias de produção de leite cru e colostro (fluido segregado pelas glândulas mamárias de animais produtores de leite, até três a cinco dias após o parto, rico em anticorpos e minerais e que precede a produção de leite), no Sotavento Algarvio, que detém 17 produtores/criadores, distribuídos da seguinte forma (Figura 3.2):

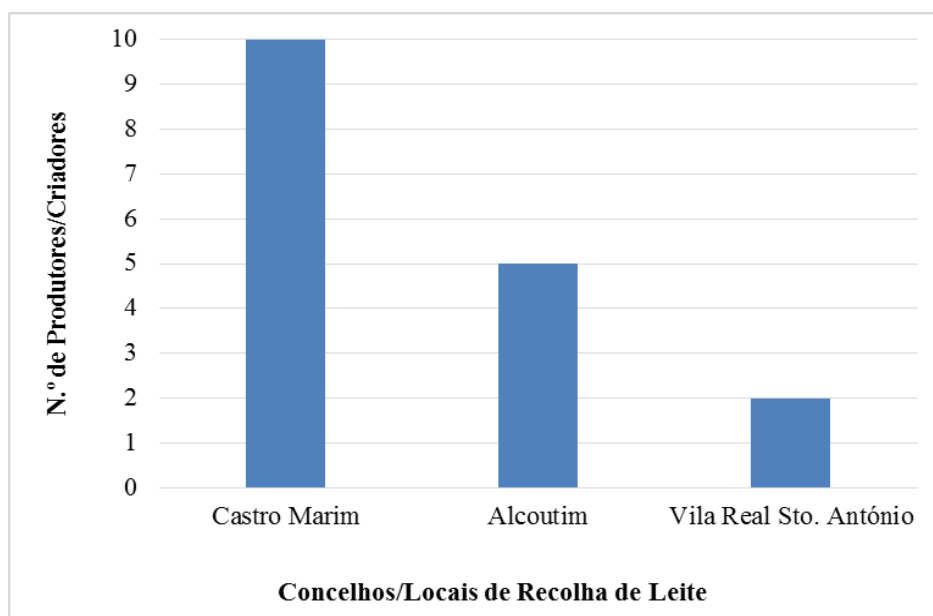


Figura 3.2 - Produtores/criadores (LRL) no Sotavento Algarvio (Fonte: adaptado da DGAV, 2016, dados não publicados).

Um dos cuidados tidos em consideração pelo mestrando, durante as ações de vistoria, foi transmitir aos operadores/criadores através de uma linguagem acessível e de fácil interpretação (tendo sempre em conta o grau de instrução e a idade de cada operador/criador) os objetivos estratégicos destes controlos e a razão da existência dos PCOL e PACE.

Como fruto deste trabalho ao longo dos anos, constatou-se uma melhoria significativa nas condições de higiene, e uma preocupação no preenchimento correto dos registos diários exigidos na *Checklist* (exemplo: temperatura do leite, quantidade recolhida em litros, etc.), e pela vontade crescente do cumprimento das normas legais.

Convém referir ainda que, nos anos de 2014 e 2015 alguns destes produtores/criadores não possuíam água canalizada junto das instalações de recolha do leite, não estavam familiarizados com práticas de higiene elementar antes de iniciarem a ordenha e nem detinham conhecimentos para a enormidade de “contaminações” a que o leite estava exposto.

No entanto, foi notório o esforço por corrigirem estas lacunas e por sentirem o gosto de melhorarem os hábitos comportamentais e as próprias instalações, mantendo relativamente constante o n.º de efetivos existentes, havendo em alguns casos, um suave aumento de animais nas explorações caprinas (Figura 3.3).

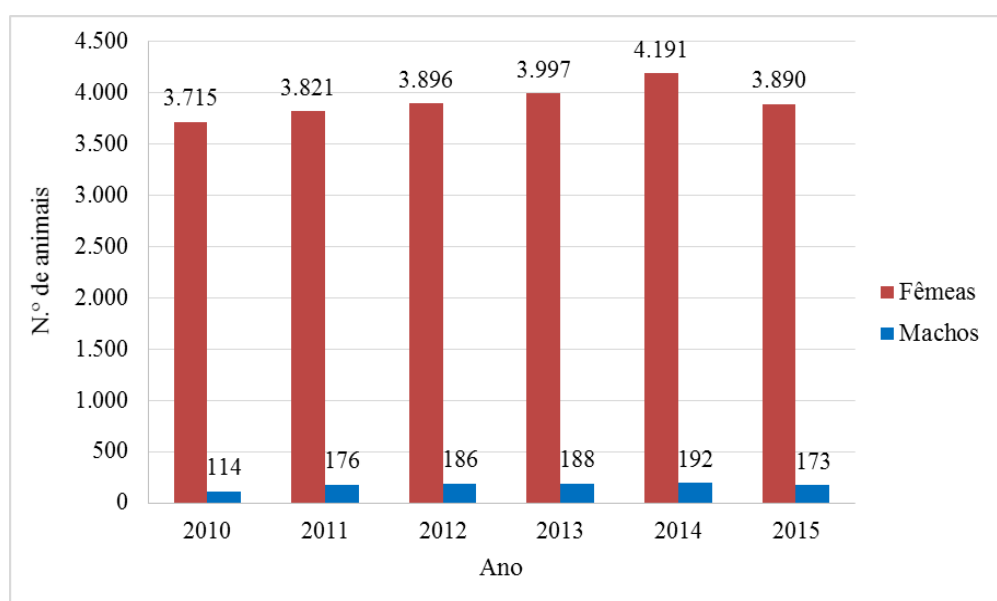


Figura 3.3 - Evolução do n.º de animais da Raça Caprina Algarvia (Fonte: adaptado da ANCCRAL, 2016, dados não publicados).

Atente-se ao que escreveu Rego (1992) no seu trabalho “Caracterização da Caprinicultura Regional - Projeto de Desenvolvimento”, apresentado nas 1.ªs Jornadas de Produção Agrícola do Algarve decorridas em Albufeira, nos dias 1 e 2 de abril de 1992, pág. 8, e veja-se como se mantém atual:

A modernização da produção passa em primeiro lugar pela mudança de mentalidades dos próprios produtores. Só melhorando o nível cultural dos caprinicultores e, acima de tudo, dos seus familiares mais jovens, será possível conduzi-los à realização dos necessários melhoramentos técnicos nas suas explorações. Há, pois, que valorizar o Homem, formando-o e informando-o.

A evolução técnica assenta em algumas bases tais como:

- a) Maneio alimentar: melhoramento das pastagens existentes e de suplementação alimentar dos animais nos períodos mais críticos, através do uso de cereais, rações e fenos.
- b) Melhoramento animal: sem aumentar o número de efetivos de forma a não degradar os recursos alimentares naturais disponíveis, melhorar os animais existentes para obter maiores produções com aumentos de custos mínimos.
- c) Ordenha mecânica em contraponto à ordenha manual.
- d) Melhoria da situação sanitária: prevenir as doenças através de um maneio adequado, de vacinações e de desparasitações.
- e) Racionalização dos circuitos comerciais através da intervenção das associações (associativismo de produção). Efetivamente, para o Caprinicultor isolado é muito difícil senão mesmo impossível, competir no mercado. É indubitável que o leite de cabra através da sua transformação em queijo ou em outros produtos tem largas possibilidades económicas numa zona de minifúndio como é o Algarve. Para isto há que passar pela promoção de produtos de qualidade garantida, devidamente rotulados e com embalagens atraentes e que assegurem a segurança alimentar.

### **3.1. Aplicação prática do PCOL**

A aplicação do PCOL faz-se através de uma vistoria presencial, com base na aplicação da LV respetiva.

Este controlo presencial nos Locais de Recolha de Leite (LRL) ou explorações contemplou a observação dos efetivos animais de forma a aferir o grau de saúde dos mesmos, e as

condições do local onde estes se encontravam, da sala de ordenha e do local onde o leite/colostró era armazenado.

Durante as inspeções foi solicitada ao operador/criador toda a documentação complementar necessária para a avaliação e análise dos cumprimentos legislativos que foram posteriormente vertidos no preenchimento da LV correspondente (PCOL, 2018).

O controlo documental permitiu examinar os boletins de análises dos animais existentes na exploração e do leite recolhido (exemplo: temperatura do leite, livro de registo de medicamentos, quantidades diárias recolhidas, etc.).

Assim sendo, e dentro do âmbito do PCOL, foi feito o preenchimento da “Lista de Verificação para Explorações Produtoras de Leite Cru” (PCOL, 2018) onde constam vários campos de preenchimento obrigatório, referentes a:

- Estruturas, Equipamentos e Utensílios
- Higiene
- Saúde
- Medicamentos
- Alimentação
- Análises

Todos estes parâmetros têm uma avaliação que irá determinar o grau de cumprimento (GC) da *Checklist*. Durante as vistorias preenche-se esta LV onde são registadas todas as pontuações atribuídas à exploração, rebanho, equipamentos, ordenha, armazenamento, transporte e higiene do leite, e outros registos, como por exemplo, o livro de medicamentos referente ao rebanho existente.

Com a análise documental é possível avaliar os critérios apresentados na Figura 3.4:



Figura 3.4 - Critérios de avaliação (Fonte: elaboração própria).

Os controlos oficiais realizados nos intervalos de tempo previstos são controlos regulares/de rotina.

No caso de se verificarem incumprimentos ou se os resultados forem insatisfatórios, no momento da vistoria é exigido aos operadores/criadores que apresentem informação relativa ao referido na Secção IX, Anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril.

Relativamente ao leite cru, em caso de resultados insatisfatórios, ficam obrigados à apresentação de resultados analíticos para o Teor de Germes Totais (TGT) (contagem em placas a 30 °C), para o Teor de Células Somáticas (TCS), que devem cumprir os requisitos apresentados nas Tabelas 3.1 e 3.2, e para os resíduos de antibióticos, que devem satisfazer o Decreto-Lei n.º 148/2008 de 29 de julho.

Tabela 3.1 - Teor de Germes Totais (TGT) – Leite de outras espécies (Fonte: PCOL, 2018: 26, adaptado).

TGT ≤ 1.500.000 (*)	O leite deve ser submetido a tratamento térmico
TGT ≤ 500.000 (*)	Fabrico de produtos feitos com leite cru
(*) Média geométrica constatada ao longo de um período de dois meses com pelo menos duas colheitas mensais.	

Tabela 3.2 - Teor de Células Somáticas (TCS) – Leite de vaca (Fonte: PCOL, 2018: 26, adaptado).

TCS≤400.000 (*)	Fabrico de produtos feitos com leite cru
TCS>400.000 (*)	O fornecimento de leite deve ser suspenso
(*) Média geométrica constatada ao longo de um período de três meses com pelo menos uma colheita mensal, a não ser que a autoridade competente especifique outro método para atender às variações.	

Após a receção dos novos resultados, supostamente corrigidos será feito um controlo de verificação para confirmar a correção dos incumprimentos anteriormente verificados. Em situações excepcionais, como nos casos da ocorrência de Brucelose ou Tuberculose far-se-ão controlos suplementares.

A base que permitiu estabelecer a frequência com que se fazem os controlos regulares tem a ver com critérios de risco organizados e hierarquizados em cinco classes, do menor risco para maior risco, obtidos em cada exploração depois de ser avaliada segundo os indicadores de risco que se discriminam na Figura 3.5:

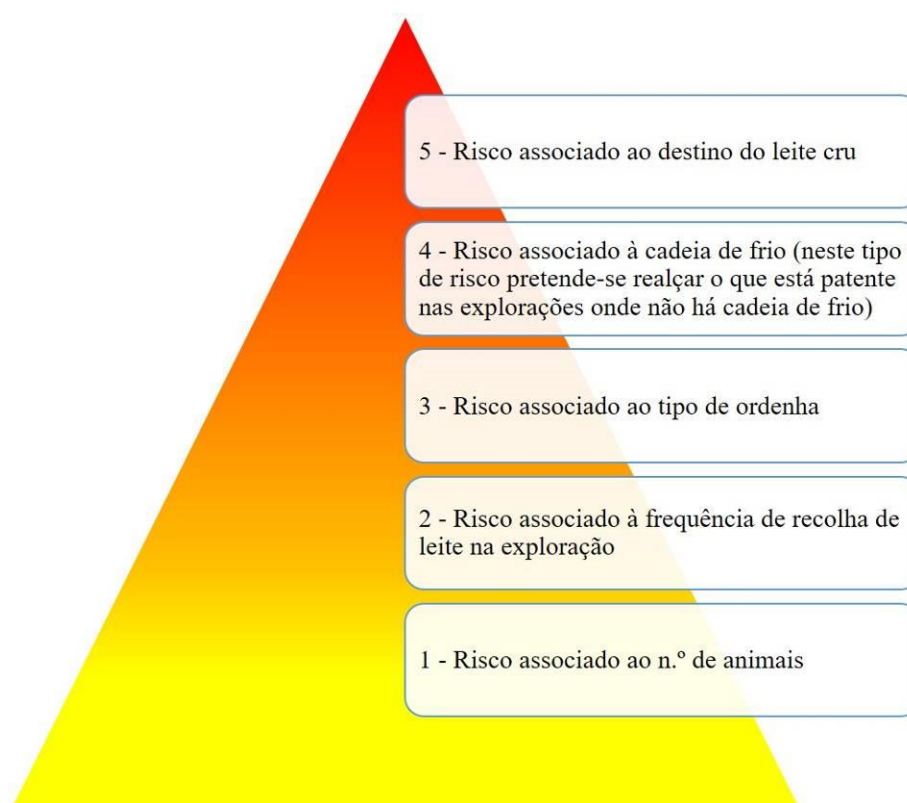


Figura 3.5 - Indicadores de risco (Fonte: elaboração própria).

Depois da determinação de cada classe de risco associado de per si, calcula-se o risco associado global, através do produto de todos os riscos associados parciais definidos anteriormente.

Depois de obtido este valor do risco associado global será possível determinar finalmente a frequência dos Controlos Regulares Associados (CRA) que se farão em função do risco determinado. Para tal basta recorrer à Tabela 3.3, considerando apenas os pequenos ruminantes.

Tabela 3.3 - Frequência dos CRA em função do risco (Fonte: PCOL, 2018: 15).

<b>Risco</b>	<b>CRA</b>	<b>Intervalo máximo entre controlos para Pequenos Ruminantes (meses)</b>	<b>Redução da frequência entre controlos (sem incumprimentos)</b>
1	1-6	48	Redução após 2 controlos com Grau de Cumprimento (GC) 1
2	8-24	36	
3	27-72	24	
4	96-192	18	
5	256-576	12	

Quando surja novo registo de nova exploração ou se houver uma exploração que não tenha sido ainda sujeita a avaliação pelo PCOL, este controlo terá de ser efetuado no prazo de 6 meses (PCOL, 2018). Após a efetivação do respetivo controlo e sua classificação, estas explorações serão seguidamente integradas no controlo oficial.

O procedimento descrito anteriormente é finalizado com a atualização dos indicadores de risco da exploração no SIPACE (Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos).

Cabe aqui fazer uma chamada de atenção no sentido de esclarecer que, embora o PCOL seja muito abrangente e contemple várias tipologias de controlo (nomeadamente o controlo de transportadores e entidades de recolha de leite), para o âmbito deste relatório apenas se focaram os parâmetros que foram efetivamente “trabalhados no terreno”.

Posto isto, o passo seguinte é o de execução do procedimento de controlo oficial propriamente dito onde se destacam as seguintes etapas:

- A fase de preparação do controlo oficial onde são acauteladas previamente várias situações, como por exemplo analisar o histórico do operador/criador relativo a

vistorias anteriores e respetiva classificação. Refira-se neste ponto que, regra geral, estes controlos são feitos sem aviso prévio ao operador/criador, e levados a cabo por dois técnicos inspetores.

- A fase de execução do controlo oficial propriamente dita que se desdobra em três etapas (Figura 3.6):

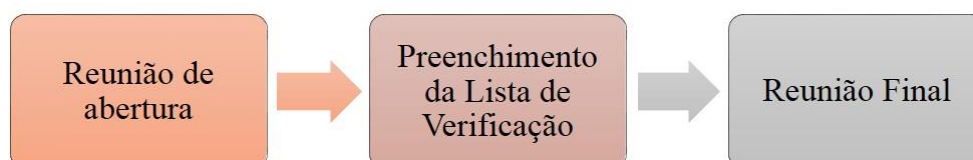


Figura 3.6 - Etapas do controlo (Fonte: elaboração própria).

Cada uma destas etapas tem os seus objetivos específicos, sendo que se revela da maior importância o facto de se ter sempre o registo atualizado do nº. de animais, da frequência de recolha, do tipo de ordenha, da temperatura da cadeia de frio e do destino do leite cru.

Nesta fase dá-se grande ênfase às três técnicas seguintes:

- Inspeção dos locais de trabalho e observação dos procedimentos;
- Verificação de evidências em registos e documentos;
- Entrevistas aos intervenientes.

Há que ter em conta se a ocorrência de cumprimento ou não cumprimento por parte do operador/criador é pontual, repetida ou sistemática.

Depois destas técnicas implementadas, cabe agora definir o valor do GC obtido. Para tal, recorre-se ao uso da LV (PCOL, 2018).

Em sùmula, o GC obtido visa determinar em que medida o operador/criador cumpre/obedece às regras da legislação em vigor.

À semelhança da LV para as explorações/operador/criador, existe também a LV para os transportadores ou entidades de recolha de leite, onde os indicadores a ter em conta são os enunciados na Figura 3.7:

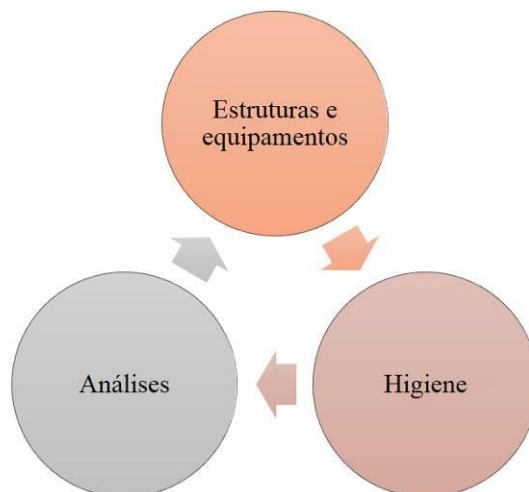


Figura 3.7 - Indicadores da LV para os transportadores ou entidades de recolha de leite (Fonte: elaboração própria).

Como exemplos dos diversos GC, seguem-se os abaixo referidos:

- GC 1: ausência de qualquer incumprimento;
- GC 2: qualquer incumprimento não mencionado nos graus seguintes;
- GC 3: qualquer incumprimento com probabilidade média de pôr em causa a segurança do género alimentício (exemplos: equipamentos, utensílios ou quaisquer outras superfícies insuficientemente limpos ou desinfetados em contacto com o produto acabado, risco alto de contaminações cruzadas, resultados analíticos não satisfatórios (água, géneros alimentícios, etc.) sem que tenham sido adotadas ações corretivas e/ou preventivas, infestações moderadas por roedores ou outros micromamíferos, baratas, aves ou outros vermes, que possam resultar na contaminação dos alimentos ou constituam um risco moderado de contaminação);
- GC 4: qualquer incumprimento de probabilidade alta de pôr em causa a segurança do género alimentício (PCOL, 2018).

Posto isto, e de forma a quantificar o GC de cada indicador anteriormente referido, estabeleceu-se uma escala de 1 a 4 esmiuçada na seguinte chave:

- **GC 1** - Sem incumprimento;
- **GC 2** - Incumprimento com baixa probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício;
- **GC 3** - Incumprimento com média probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício;

- **GC 4** - Incumprimento com alta probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício.

No final, o GC que se obtém do controlo oficial é o valor do GC mais alto respetivamente:

- dos seis indicadores para as Explorações/Operador/Criador;
- dos três indicadores para os transportadores ou entidades de recolha de leite (Estruturas e Equipamentos; Higiene; Análises).

Feita a classificação do GC de cada indicador é possível definir outros dois parâmetros quantitativos muito significativos e que são:

- I. O Grau de Cumprimento Médio (GCM) que não é mais do que a média aritmética dos GC dos seis indicadores (Estruturas, Equipamentos e Utensílios; Higiene; Saúde; Medicamentos; Alimentação; Análises);
- II. A Taxa de Melhoria (TM) que concerne à melhoria do GCM registada entre dois controlos oficiais consecutivos e é determinada pela seguinte fórmula:

$$TM = [(GCM2 - GCM1) / n] \times 100$$

em que:

- GCM1 = GCM do controlo oficial anterior;
- GCM2 = GCM do controlo oficial atual;
- n = o GC mais elevado de ambos os controlos.

Com o objetivo de uniformizar o GC conferido por cada técnico, deve-se recorrer à “Nota explicativa dos Graus de Cumprimento de cada item” do PCOL, e cumprir estas premissas (PCOL, 2018).

A obtenção destes dois parâmetros permite estabelecer uma leitura mais concreta do grau de cumprimento do operador/criador e do transportador, bem como do nível de interesse em melhorar/colmatar os incumprimentos por parte dos mesmos intervenientes.

Para se compreender melhor esta realidade, procede-se à apresentação de um exemplo prático. Considere-se a seguinte situação:

Para os indicadores abaixo referidos temos os correspondentes GC atribuídos:

Estruturas e Equipamentos	GC=2
Higiene	GC=1
Saúde	GC=2
Medicamentos	GC=3
Alimentação	GC=2
Análises	GC=2

Pelo que teremos:

$$\text{GCM (Grau de Cumprimento Médio)} = (2+1+2+3+2+2) / 6 = 2$$

Sabendo que posteriormente foi feito outro controlo consecutivo onde o GCM foi de 3, o valor da TM verificado é dado por:

$$\text{TM} = [(GCM2 - GCM1) / n] \times 100 = [(3-2) / 3] \times 100 = 33,34 \%$$

o que traduz uma taxa de melhoria verificada relativamente baixa.

Depois do controlo oficial há uma série de operações que têm de ser levadas a cabo e que consistem em:

1. Validação do controlo oficial;
2. Notificação ao operador;
3. Registo e validação do controlo oficial feito na plataforma do SIPACE, no prazo máximo de 15 dias úteis a partir do dia da feitura do mesmo, exceto se o GC for 4, onde este prazo encurta para dez dias úteis.

Seguidamente tomar-se-ão as medidas para os casos de incumprimento que variam consoante o GC for 1, 2, 3 e 4.

Em qualquer das situações o operador deverá guiar-se pela “Tabela orientativa de prazos face aos incumprimentos” (PCOL, 2018) para saber do intervalo de tempo que dispõe para normalizar a situação, ou seja, assegurar o cumprimento das normas alimentares. Posteriormente serão feitos controlos de verificação para averiguar a reposição ou não da normalidade (Figura 3.8 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 3.8 - Controlo de verificação no local de recolha de leite cru (Fotos Alexandre Cunha, 2016).

Salienta-se aqui que, por vezes, pode haver lugar a graus de incumprimento tais que conduzem a operações de controlos suplementares. Isto verifica-se quando o leite cru apresenta valores superiores aos limites estabelecidos por lei.

Estes controlos oficiais suplementares são feitos quinze dias úteis após o conhecimento do resultado para avaliação dos seis indicadores anteriormente descritos, e têm por finalidade a recolha de informação precisa para o apuramento das medidas a implementar como consequência dos resultados não conformes, e são sempre levados a cabo antes de se notificarem os operadores.

No caso de ocorrência de focos de Brucelose ou Tuberculose numa exploração, são tomadas medidas que promovem a alteração da classificação sanitária da mesma (exemplo: notificar o operador/criador da alteração do estatuto).

Refira-se que o articulado do Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, e ainda contempla referências alusivas à ocorrência destas duas doenças nos ovinos e caprinos, e o que fazer em todas as situações verificadas.

Segue-se agora a fase de coordenação e monitorização do PCOL onde se incluem as etapas enunciadas a seguir:

- A ocorrência de diversas reuniões com os coordenadores do PCOL;
- A monitorização da implementação do PCOL onde se averigua a sua aplicação no terreno, respeitando a sua génese e estrutura e se é necessário fazer alterações/adaptações em função da realidade aferida;
- O relatório anual de execução do plano relativo ao ano em curso;
- A fase de supervisão, onde os técnicos executores são acompanhados por técnicos supervisores com o objetivo genérico de garantir a eficiência dos controlos oficiais, a uniformidade dos procedimentos empregues e incentivar/estimular a evolução do sistema de controlo oficial.

## **4. PACE - PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DOS ESTABELECEMENTOS**

O PACE (Anexo IV) consiste numa ferramenta de controlo oficial aos estabelecimentos onde são preparados, transformados, armazenados e embalados os géneros alimentícios, com o objetivo de proteger a saúde pública, desenvolver o setor agroindustrial e implementar uma base de dados com informações relativas aos estabelecimentos, aos operadores, às atividades desenvolvidas e aos controlos oficiais.

De igual modo os Regulamentos (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e o (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu, ambos de 29 de abril, são empregues na inspeção das unidades industriais no âmbito do PACE (2018).

### **4.1. Vistorias efetuadas**

As vistorias efetuadas aos estabelecimentos, e sempre com base nas *Checklist* próprias para cada atividade, podem ser resumidas nas seguintes verificações:

- Requisitos de higiene aplicáveis às instalações, equipamentos e utensílios;
- Inspeção das matérias-primas e dos produtos finais, incluindo a apreciação organolética e as condições de armazenagem;
- Inspeção dos requisitos de higiene das operações e das práticas de fabrico;
- Confirmação da implementação dos pré-requisitos e dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, incluindo o resultado das análises efetuadas pelo operador;
- Verificação da cadeia de frio, quando aplicável;
- Averiguação da rastreabilidade, da rotulagem e informação ao consumidor, aditivos, organismos geneticamente modificados e materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, alimentação especial, suplementos alimentares e contaminantes, quando aplicável, de acordo com os procedimentos definidos nos respetivos planos.

## 4.2. Classificação dos Graus de Risco

A classificação dos graus de risco é determinada em função das seguintes categorias:

- Grau de risco associado à atividade;
- Grau de risco associado à dimensão das instalações/produção;
- Grau de risco associado ao cumprimento em matéria higio-sanitária.

Para estas categorias, é usada uma escala de graus de risco de 1 a 4, sendo o grau 4 o que apresenta maior gravidade.

Para se compreender melhor esta realidade procede-se à apresentação de alguns exemplos:

Instalações em muito mau estado de conservação e/ou sem manutenção; acumulação grave de sujidade que possa resultar na contaminação dos alimentos ou constitua um risco significativo de contaminação; drenagem muito deficiente ou inundação do estabelecimento que possam resultar na contaminação dos alimentos ou constituam um risco significativo de contaminação; instalações ou práticas que transgridam gravemente a legislação alimentar e que estejam, ou tenham estado, implicados num surto de origem alimentar; alimentos que não se apresentem em condições de conservação, maturação, frescura, acondicionamento, ou outras indispensáveis à sua aptidão para consumo ou utilização, ou que não satisfaçam as características analíticas que lhe são próprias ou legalmente fixadas; infestações graves por roedores ou outros micromamíferos, baratas, aves ou outros vermes, que resultem na contaminação dos alimentos ou constituam um risco significativo de contaminação; qualquer combinação das situações supracitadas, ou o efeito cumulativo de infrações que constituam um risco significativo para a saúde dos consumidores (exemplo: um incumprimento com GC3 associado a um resultado laboratorial que demonstre contaminação grave do alimento) (PNCPI, 2013: P20-6).

Em função do valor do grau de risco atribuído, assim se calendariza as vistorias/controles aos estabelecimentos com a frequência descrita na Tabela 4.1:

Tabela 4.1 - Calendarização das vistorias/controlos aos estabelecimentos em função do valor do grau de risco atribuído (Fonte: PNCPI, 2013: 280).

<b>Risco Estimado</b>	<b>Próxima visita num prazo máximo de</b>
Estabelecimentos com grau de risco 1	24 meses
Estabelecimentos com grau de risco 2	18 meses
Estabelecimentos com grau de risco 3	12 meses
Estabelecimentos com grau de risco 4	6 meses

No entanto, para além das vistorias acima descritas quando os estabelecimentos registem um Grau de Cumprimento (GC) 4 e 3 são obrigatoriamente sujeitos a controlos de verificação cuja frequência é a seguinte:

- 1 mês depois da vistoria anterior para GC=4;
- 3 meses depois da vistoria anterior para GC=3.

A DGAV, para emissão de parecer favorável ao licenciamento industrial, realiza uma vistoria ao local para validar a aplicação da legislação em vigor (PNCPI, 2013).

Após esta autorização ao licenciamento é atribuído um Número de Controlo Veterinário (NCV) e é feita a introdução na base de dados com as listagens oficiais dos estabelecimentos aprovados.

Aquando do processo de licenciamento, os diversos procedimentos são da responsabilidade de várias entidades, como por exemplo: Direção Regional da Economia, Câmara Municipal, Administração Regional de Saúde, Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional, Administração da Região Hidrográfica, Autoridade para as Condições de Trabalho, etc.

A partir do momento em que o estabelecimento inicia a laboração são estabelecidas vistorias periódicas ao local, de acordo com o grau de risco definido usando a *Checklist* consoante a atividade alimentar desenvolvida (LV PACE, 2018).

Após a vistoria, é elaborado um Auto de Vistoria com o objetivo de manter ou suspender o NCV, notificando o operador do que foi vistoriado e decidido. Nesta notificação ao operador são determinados os prazos para que este regularize os incumprimentos legais verificados. Estes resultados são vertidos na base de dados existente relativa aos estabelecimentos, constituindo um histórico para cada um deles.

Se dentro do prazo que lhe é atribuído o operador não realizar as correções enunciadas é-lhe levantado um Auto de Notícia e é instruído um processo de contraordenação, podendo haver uma suspensão temporária do funcionamento do estabelecimento ou um encerramento na totalidade ou em parte do estabelecimento durante um intervalo de tempo determinado.

Pode ocorrer ainda a apreensão dos produtos e a suspensão ou retirada do NCV caso o Diretor Geral da DGAV assim o entenda. Anualmente é elaborado pelos Serviços Centrais um relatório com os resultados regionais/nacionais deste plano.

## **5. DOIS EXEMPLOS PRÁTICOS DO CUMPRIMENTO DAS BOAS NORMAS DE LABORAÇÃO E DO PREENCHIMENTO EFICAZ DOS NORMATIVOS ABORDADOS**

No âmbito deste trabalho, procedeu-se à ilustração do mesmo com casos práticos de inovação e evolução, tendo por base os produtos já existentes que, com uma nova dinâmica, uma nova abordagem tecnológica e de marketing, distinguiram-se no mercado nacional e internacional.

Certamente que haverá muitos outros casos de sucesso na região, mas uma vez que seria impossível elencar todos, abordam-se apenas dois exemplos como forma de mostrar às novas gerações que ainda há muito para inovar, criar e reformular nos produtos alimentares produzidos tradicionalmente na região do Algarve.

### **5.1. Queijaria do Azinhal - gerida pela ANCCRAL**

A Associação Nacional de Criadores de Caprinos de Raça Algarvia (ANCCRAL), com sede no Azinhal, concelho de Castro Marim, apercebendo-se das dificuldades que os seus associados estavam a ter na produção de Caprinos de Raça Algarvia e face ao aumento do custo dos fatores de produção agravados com a insuficiente comercialização dos cabritos e do leite produzido pelos seus rebanhos, a um preço que justificasse e compensasse o trabalho e o esforço despendido pelos seus associados, e visando dar mais viabilidade económica às explorações de caprinos e salvaguardar a sua continuidade, resolveu avançar com o projeto da criação de uma queijaria que pudesse de certa forma mitigar estas necessidades de escoamento do leite produzido (Anexo V).

Uma grande limitação desta atividade relaciona-se com os incumprimentos financeiros por parte das empresas que compram o leite a quem o produz, o que inviabiliza as recolhas seguintes e desencoraja novos potenciais criadores. De salientar o trabalho louvável exercido pela ANCCRAL que promove e defende os interesses dos seus associados, na criação, preservação, melhoramento e comercialização dos Caprinos da Raça Algarvia, bem como dos produtos deles derivados (Anexo VI).

A par desta problemática, as poucas queijarias que existem na região do Algarve são de pequena dimensão e não conseguem escoar todo o leite produzido.

Perante este panorama, em 2010, numa parceria com o Município de Castro Marim, foi edificada uma queijaria cuja gestão foi atribuída à ANCCRAL, com o objetivo de dar vazão ao muito leite produzido e aos produtos dele derivados, contribuindo para a promoção e valorização da Raça, cumprindo o Capítulo I do Art.º 2.º dos estatutos da Associação, que estabelece o objetivo de representar a defesa dos interesses dos seus associados no que se relaciona com a criação, preservação, melhoramento e comercialização dos Caprinos de Raça Algarvia.

Os estatutos preveem ainda na alínea “j) promover os produtos resultantes da exploração dos Caprinos da Raça Algarvia...”, e na alínea” l) promover e garantir a qualidade dos referidos produtos...” (Anexo VI).

Neste contexto nasceu a marca comercial “Queijo do Azinhal” que, desde 2011, comercializa na região três produtos de excelente qualidade, o queijo de cabra fresco, o queijo de cabra fresco com ervas aromáticas e o iogurte natural de cabra (Figura 5.1 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.1 - Rótulos da Queijaria do Azinhal (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

O queijo do Azinhal é 100 % natural, 100 % regional e 100 % tradicional, pois o leite é produzido por caprincultores que praticam um sistema de produção suportado nas pastagens naturais, utilizando na fabricação do queijo o sal recolhido inteiramente à mão segundo técnicas ancestrais proveniente das salinas de Castro Marim, e o cardo (*Cynara cardunculus* L.) que é uma planta espontânea na região.

## Queijo fresco do Azinhal – Processo de fabrico

Nesta queijaria, cuja produção média diária é de cerca de 600 queijos frescos, os mesmos são processados da seguinte forma:

A receção das matérias-primas (leite, cardo, etc.) faz-se em zona própria (Figura 5.2 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.2 - Zona de receção das matérias-primas (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

O leite é armazenado em tanque de refrigeração (Figura 5.3 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II), onde a temperatura do leite rececionado é arrefecido a 2 °C.



Figura 5.3 - Tanque de refrigeração (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

Na zona de produção (Figura 5.4 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II), por forma a eliminar eventuais contaminações por microrganismos patogénicos (*Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*), o leite é pasteurizado a 80 °C durante aproximadamente 30 segundos em tanque de pasteurização com agitação e capacidade de 210 L (Figura 5.5 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.4 - Zona de produção (Fotos Alexandre Cunha, 2018).



Figura 5.5 – Pasteurizador automático (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

O leite é arrefecido numa tina encamisada, com circulação de água fria, até cerca de 58 °C, sendo de seguida adicionado o sal e a infusão de cardo (1.7 ml suspensão a 15%/L leite). Aguarda-se cerca de 20 a 30 minutos para que a coagulação ocorra e se forme uma textura semelhante à de um “pudim”. O leite coalhado é a parte sólida, resultante da coagulação, enquanto a parte líquida é designada por soro (Figura 5.6 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.6 - Tina de arrefecimento (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

A coalhada é cortada com uma “espátula” e os pedaços dessa “massa coagulada” e algum soro (retirados com o coador) são transferidos para a francela (Figura 5.7 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.7 - Corte com “espátula” (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

Na francela em inox (Figura 5.8 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II), com a ajuda de um pano branco faz-se o esgotamento do soro ou “dessoramento” (Caldeira *et al.*, 1994: 150) e procede-se ao enchimento dos pequenos cinchos/formas, já denotando o aspeto final que os queijos vão apresentar.



Figura 5.8 - Francela em inox/encinchamento (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

Seguidamente os cinchos são transferidos para um tabuleiro e colocados numa câmara de refrigeração (semelhante a uma cuba frigorífica em inox) durante 2 a 3 horas, a uma temperatura de 3 °C (Figura 5.9 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.9 - Câmara de refrigeração (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

Posteriormente são colocados numa vitrine refrigerada em inox para armazenamento, já devidamente rotulados e prontos para expedição e comercialização (Figura 5.10 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.10 - Local de expedição/comercialização (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

Esquematiza-se o processo no diagrama de blocos da Figura 5.11:

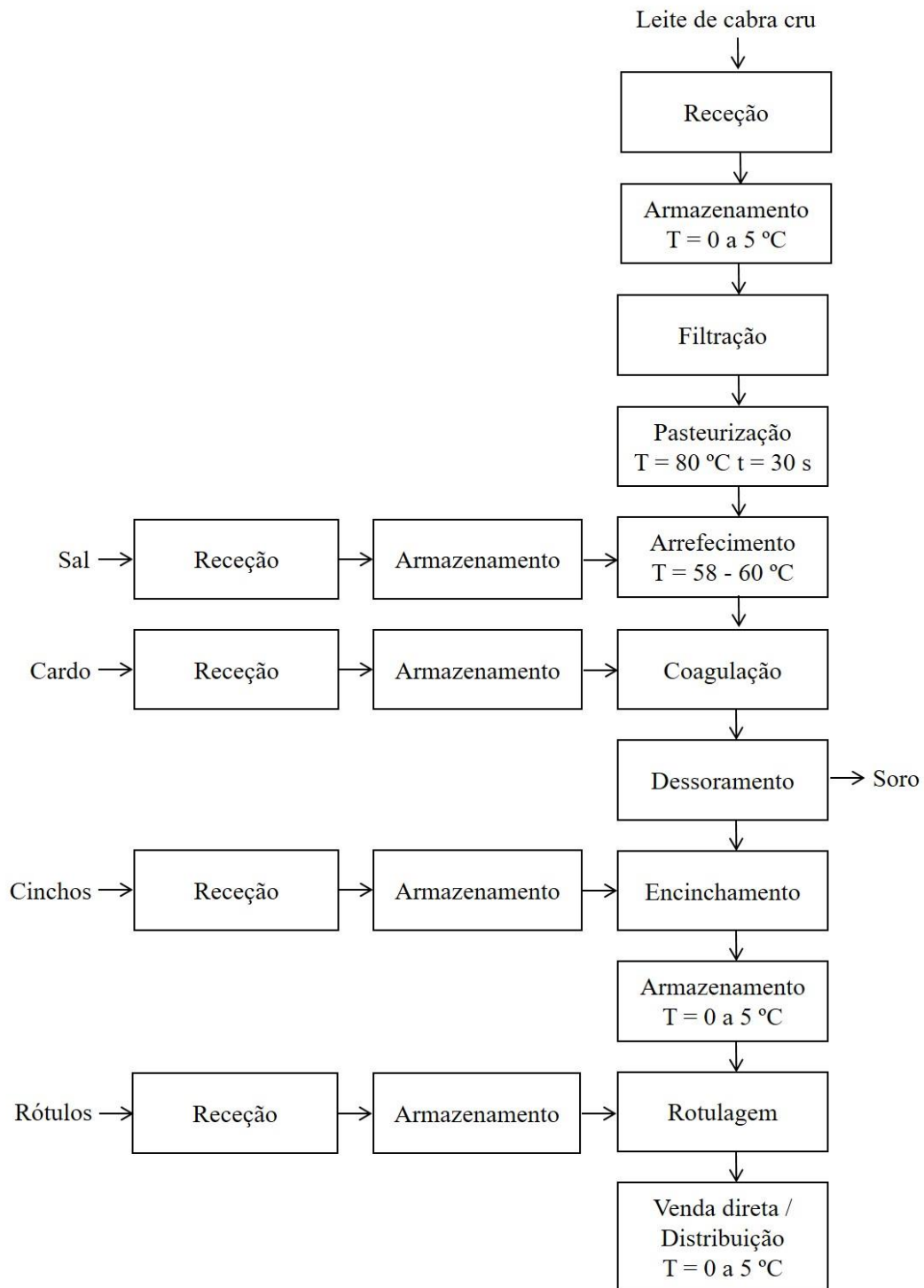


Figura 5.11 - Diagrama de blocos da produção de queijo fresco (Fonte: adaptado de Drago, 2019).

Com este processamento artesanal melhorado tentou-se reproduzir o mais fielmente possível o queijo produzido na serra algarvia pelos nossos antepassados, replicando todo o processamento artesanal que se fazia nessa altura, desde o uso das mesmas temperaturas de pasteurização até à matéria-prima tradicional, recorrendo ao cardo como agente coagulante e ao uso exclusivo do sal marinho de Castro Marim.

A par das boas práticas ancestrais, reforçadas com os novos conhecimentos de processamento, aliadas à implementação de medidas de higienização e à implementação do HACCP para esta atividade de transformação, criou-se um novo produto - o iogurte natural - produzido unicamente com leite de Cabra da Raça Algarvia.

“Dá-se o nome de iogurte ao produto lácteo coagulado obtido por fermentação láctica, devido à ação exclusiva do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite” (Direção-Geral da Qualidade, 1984: 86).

Os produtos afirmaram-se no mercado e já há consumidores fiéis que se deslocam aos canais de comercialização para adquirirem queijos frescos e iogurtes de cabra (Figura 5.12 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.12 - Queijos e iogurte de cabra (Fotos Alexandre Cunha, 2016).

A queijaria tem vindo de uma forma consolidada e estruturada a desenvolver a produção, estabelecendo como objetivo seguinte o seu alargamento com vista a aumentar a capacidade de produção, bem como diversificar a oferta de produtos resultantes da transformação do leite de cabra, como por exemplo a produção do queijo de cabra curado. Este novo produto visa colmatar a necessidade de uma melhor gestão nos picos de produção de leite que ocorrem nomeadamente na Primavera.

Norteados pela salvaguarda dos criadores da Cabra Algarvia e pela continuidade da produção de leite na região, a ANCCRAL procede também à recolha de todo o leite produzido pelos seus associados da região do Algarve.

Os desafios futuros são muitos e é intenção da ANCCRAL iniciar a comercialização do cabrito algarvio produzido pelos seus membros.

## 5.2. Talurdinha

A Talurdinha nasceu na aldeia do Talurde em plena serra de Silves, a cerca de 22 km de Silves e de S. Marcos da Serra. É tradição de família pois já há 30 anos que destilam, e a casa data de 1778.

Naquela aldeia sempre se destilou o medronho e só mais tarde, em meados de 2005/2006 o atual proprietário, Sr. Luís Sequeira, resolveu estender o negócio à produção de licores.

Nasceu assim uma variedade de licores à base de aguardente do próprio fruto e fruta fresca (figo, amêndoa, alfarroba, batata doce, medronho, etc.), sem recurso à adição de produtos químicos ou essências (Figura 5.13 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.13 - Rótulos da Talurdinha (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

Em 2013 com necessidade de diversificar a oferta, elaborou-se o primeiro *gin* produzido no Algarve - *Tangerine Gin* - com um volume de 42 % a 20 °C (cerca de 18 °C na escala de *Cartier*) (Figura 5.14 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.14 - *Tangerine Gin* (Fonte: Talurdinha, 2018).

A empresa, constituída por dois funcionários, o Sr. Luís Sequeira e a esposa D. Cristina Sequeira, tem o cuidado de observar o cumprimento de todas as exigências legais, com especial atenção ao plano do HACCP, como se pode verificar no “Relatório de Higiene e Segurança Alimentar”, e na “Ficha Técnica da Aguardente de Medronho” (Anexos VII e VIII, respetivamente).

Empresas como esta apostam sobretudo na qualidade e na diferenciação pela produção em pequena escala, valorizando o produto final, ainda que a um preço elevado, refletindo os atributos da matéria-prima e todo o processamento tecnológico (Noronha, 2016).

#### **Aguardente – Processo de fabrico**

As aguardentes, destiladas a partir de cada fruto e de forma artesanal, foram elaboradas segundo o procedimento expresso na Figura 5.15:

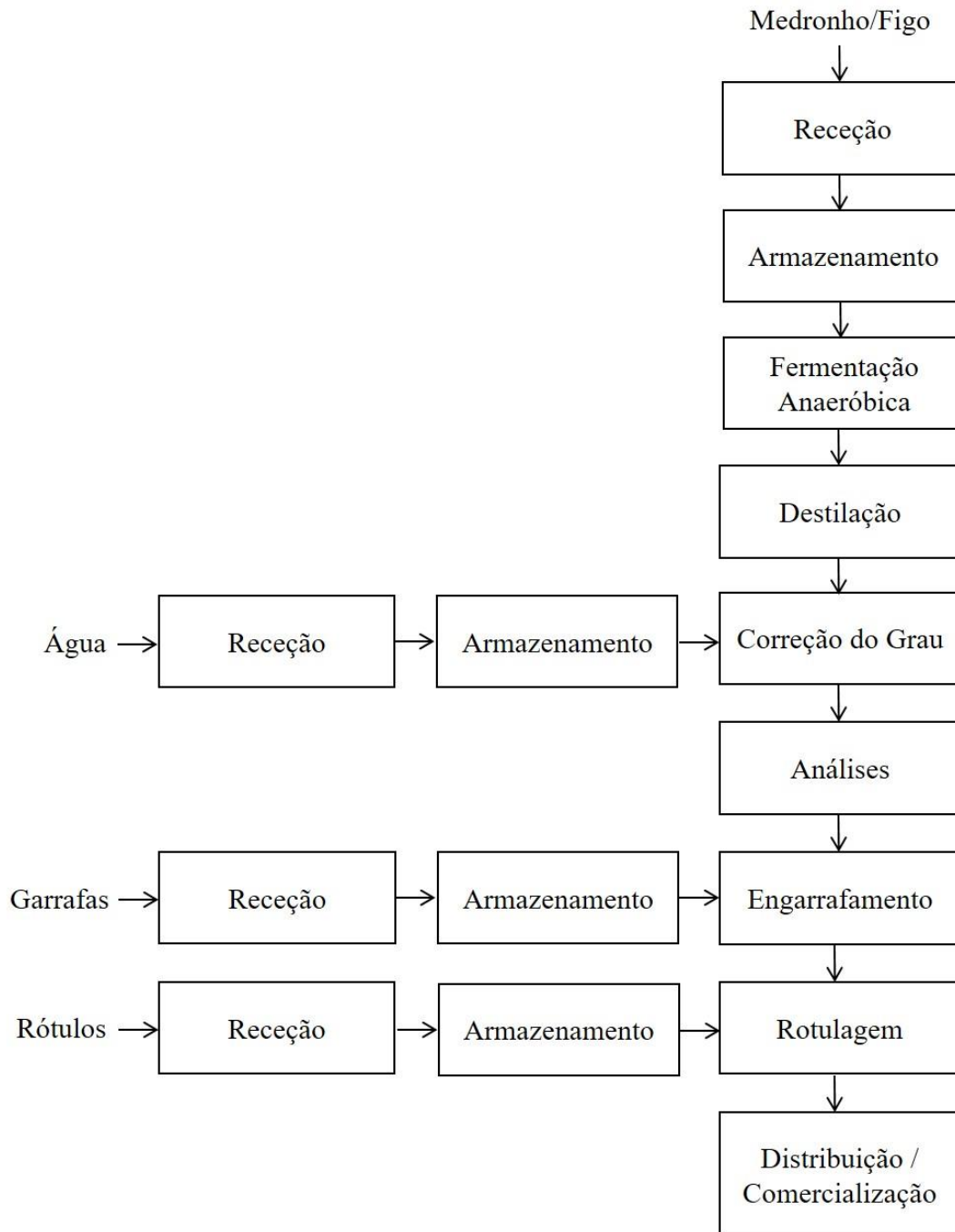


Figura 5.15 - Diagrama de blocos da produção de aguardente em alambique vertical (Fonte: elaboração própria).

O processo de produção inicia-se pela receção da matéria-prima (Figura 5.16 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II), proveniente do próprio e/ou comprada. A matéria-prima pode ser medronho, figo, alfarroba, etc.



Figura 5.16 - Receção da matéria-prima (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

Seguindo-se o processo de fermentação em cubas de plástico para contacto alimentar, de 220 litros de capacidade (Figura 5.17 - utilização de imagens autorizada conforme, anexo II). Estes fermentadores de plástico, fechados, mas com saída para o dióxido de carbono, permitem que a massa fermentada se mantenha húmida até à destilação (Galego e Almeida, 2007).



Figura 5.17 - Cubas de plástico (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

A fermentação anaeróbica (Figura 5.18 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II) varia consoante o tipo de fruta, e em média são 20 dias de fermentação. No caso do medronho são 22 dias em média. Quando o líquido deixa de borbulhar a fermentação está concluída, estando os açúcares todos reduzidos e cessando a produção de gás. Para ativar a fermentação foram utilizadas leveduras naturais de cerveja ou de cevada germinada.

Estes fermentadores fechados possuem uma abertura na sua tampa, onde se instalou um tubo, cuja extremidade é introduzida num recipiente com água. Este dispositivo permitiu a

saída do CO<sub>2</sub>, que borbulha na água, mas não permite a entrada de ar (Galego e Almeida, 2007).



Figura 5.18 - Fermentação anaeróbica (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

Ao fim de 20 dias o líquido é destilado em alambique vertical de cobre (Figura 5.19 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II), de colunas de vapor com uma simples e única destilação. No entanto, podem-se fazer mais destilações consoante o objetivo pretendido. Por exemplo, consegue-se chegar aos 96 % de teor alcoólico com três destilações no caso do medronho. O recurso a este tipo de alambique (coluna de vapor) melhora a qualidade do produto pois não há fumos nem chamas, não originando a sua queima.



Figura 5.19 - Alambique vertical de cobre (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

As aguardentes depois de destiladas são “acertadas” (Figura 5.20 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II) para baixar o grau alcoólico. Para se corrigir esta

aguardente utilizou-se água com pH equivalente ao pH da aguardente (entre os 4 e os 6). A Universidade do Algarve (UALG) sugere o uso de água com pH de 4,7.



Figura 5.20 - Correção do grau (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

Findo o processo produtivo, foram feitas análises laboratoriais na UALG (Anexo IX) para verificar se os parâmetros estavam corretos e legais, recorrendo a análises sensoriais e químicas, dado que a aguardente não deve ter menos de 42 % de álcool ou mais de 52 % (Decreto-Lei n.º 238/2000, de 26 de setembro). Para os licores há um teto mínimo de 15 % de álcool, não existindo teto máximo (Regulamento. (CE) n.º 110/2008, de 15 de janeiro).

Seguiu-se o engarrafamento em garrafas previamente higienizadas (Figura 5.21 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).

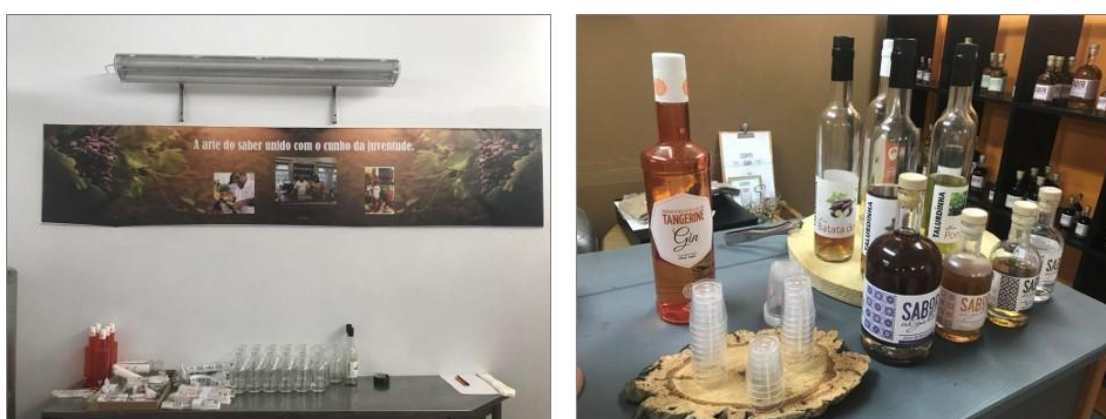


Figura 5.21 - Garrafas (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

Finalmente procedeu-se à rotulagem, adição de selo ou estampilha fiscal (Figura 5.22 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II) e posterior comercialização (Figura 5.23 - utilização de imagens autorizada, conforme anexo II).



Figura 5.22 - Rotulagem (Fotos Alexandre Cunha, 2018).



Figura 5.23 - Comercialização (Fotos Alexandre Cunha, 2018).

## **6. CURRICULUM VITAE**

Neste capítulo será apresentado o percurso académico e profissional do mestrando, referindo para além das suas habilitações académicas, que se traduzem em conhecimentos teóricos e científicos, a experiência e as competências adquiridas em contexto profissional (certificados mais relevantes vertidos no anexo X). O trabalho apresentado neste relatório reflete uma parte das suas principais funções e atividades desenvolvidas profissionalmente na DGAV, entidade pública com responsabilidades no cumprimento dos controlos oficiais na garantia da segurança alimentar na região do Algarve, que se inserem perfeitamente nas áreas temáticas da sua formação académica de base.

### **6.1. Formação académica**

**2007/2008** - Licenciatura em Engenharia Alimentar (no contexto de uma licenciatura de 4 anos), da Escola Superior Agrária de Santarém, que completou com média final de 14 valores.

Principais disciplinas/competências profissionais: a formação superior obtida na Escola Superior Agrária de Santarém no curso de Engenharia Alimentar permitiu adquirir conhecimentos nas Ciências Agrárias e nas Ciências dos Alimentos, na Produção dos Produtos Alimentares, no Processamento dos Alimentos, na Análise dos Pontos Críticos de Controlo (HACCP) em linhas de Produção, nas Tecnologias dos Produtos Agroindustriais e no seu Controlo de Qualidade, bem como na aplicação da legislação específica do setor alimentar e na realização de auditorias, fiscalização de estabelecimentos e unidades de produção alimentar/unidades industriais do setor alimentar.

**1993/1997** - Bacharelato em Engenharia Agrária - Tecnologia das Indústrias Agroalimentares, da Escola Superior Agrária de Santarém, que completou com média final de 14 valores. Estágio: Realização de estudo sobre o desenvolvimento de Bactericinas para conservação de produtos alimentares, no Laboratório de Microbiologia do Instituto de Tecnologia Química e Biológica da Estação Agronómica de Oeiras, aprovado com 19 valores.

**1991/1993** - Curso de Técnico de Agricultura - Tecnologia das Indústrias Agroalimentares, da Escola Prática de Agricultura D. Dinis da Paiã, em Odivelas, que completou com média final de 15 valores.

## **6.2. Formação complementar**

### **- Cursos e ações de formação**

**11 de setembro a 03 de outubro de 2019** - Ação de Formação sobre “Liderança e Motivação de Equipas”, Direção de Serviços da Região Algarve, da Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares, com a duração de 50 horas.

**27 de novembro a 13 de dezembro de 2018** - Ação de Formação sobre “Utilitário de apresentação gráfica”, IEFP - Delegação Regional do Algarve, Faro, com a duração de 25 horas.

**7 de maio de 2018** - Curso de Formação Profissional de Gestão do Tempo para Dirigentes, GPP - Gabinete de Planeamento e Política, Ministério da Agricultura e Pescas, Lisboa, com a duração de 7 horas.

**30 de abril de 2018** - Curso de Formação Profissional de Protocolo em Cerimónias Oficiais, GPP - Gabinete de Planeamento e Política, Ministério da Agricultura e Pescas, Lisboa, com a duração de 7 horas.

**21 de outubro de 2015 a 24 de fevereiro de 2016** - FORGEP - Programa de Formação em Gestão Pública (formação profissional específica para titulares de cargos de direção intermédia da Administração Central), Direção-Geral da Qualificação dos Trabalhadores em Funções Públicas - INA / Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas, IFAP, I.P. (Lisboa), com a duração de 180 horas, e classificação final de 16,5 valores, a que corresponde a menção qualitativa de BOM.

**2 de dezembro 2015** - Formação “Declarações SIVV, Rotulagem e Livros de Registo de Produtos Vitivinícolas”, Comissão Vitivinícola do Algarve, ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL Lagoa, com a duração de 8 horas.

**17 de setembro de 2015** - Ação de Formação sobre “Agricultura Social e Empreendedorismo”, DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**Janeiro de 2014** - Ação de Formação sobre “Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA)”, DGAV Oeiras, Lisboa, com a duração de 8 horas.

**15 de julho de 2013** - Ação de Formação / *Workshop* “Moluscos Bivalves Vivos - Rastreabilidade”, Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região do Algarve (DSAVR Algarve), com a duração de 3 horas.

**26 de março de 2013** - Ação de Formação sobre Plano de Crise “Carne de Cavalo”, DSAVR Algarve, com a duração de 3,5 horas.

**15 e 16 de novembro de 2012** - Ação de Formação teórico-prática sobre Aditivos, Centro Experimental da Venda Nova, Amadora (Lisboa), com a duração de 10,5 horas.

**22 e 23 de novembro de 2012** - Ação de Formação em HACCP Prático e PACE - Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos, DSAVR Algarve, com a duração de 14 horas.

**27 e 28 de setembro de 2012** - Ação de Formação em Critérios Microbiológicos e Monitorização de Zoonoses, DSAVR Algarve, com a duração de 14 horas.

**1999** - Curso de Formação de Formadores / Certificado de Aptidão Profissional (CAP), Centro de Formação Profissional de Setúbal, com duração total de 90 horas.

**27 de fevereiro a 17 de março de 1999** - Curso de Assistente de Inspeção Sanitária de Pescado, Direção Geral de Veterinária, Lisboa, com a duração total de 126 horas.

**1998** - Curso de Operador de Máquinas Agrícolas, Câmara Municipal de Cascais, com a duração de 14 horas.

**25 a 29 de março de 1996** - Curso de “Controlo Ambiental de Estufas de Produção”, INETI - Instituto Nacional de Engenharia e Tecnologia Industrial, Lisboa, com a duração de 35 horas.

**Fevereiro de 1995** - Curso de Informática (classificação final: Bom), Instituto de Línguas e Informática do Estoril, com a duração total de 40 horas.

#### **- Seminários, congressos e conferências**

**1 e 2 de março de 2019** - “4.as Jornadas do Mundo Rural”, Edifício Espaço Guadiana, Alcoutim, com a duração de 16 horas.

**10 de outubro de 2018** - *Workshop* “Agricultura Biológica no Algarve”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**15 de março de 2018** - Conferência INOVA ALGARVE 2020, NERA - Associação Empresarial da Região do Algarve, Loulé, com a duração de 8 horas.

**5 de dezembro de 2017** - Certificado de Mérito no âmbito do Voluntariado Ambiental para a Água, reconhecido pela Agência Portuguesa do Ambiente - ARH Algarve.

**7 de novembro de 2017** - “X Encontro Regional de Apicultura do Algarve”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**21 de abril de 2017** - “II Seminário de Agricultura Social”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**15 de julho de 2016** - Colóquio “Laranja do Algarve”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**22 de junho de 2016** - Seminário “Empreendedorismo e Inovação na Agricultura, Agroindústria, Floresta e no Mar”, Hotel Vila Galé, Tavira, com a duração de 4 horas.

**6 de junho de 2016** - Seminário “Importância das Leguminosas na Dieta Mediterrânica”, no âmbito da 53.<sup>a</sup> Feira Nacional de Agricultura, Santarém, com a duração de 8 horas.

**3 de junho de 2016** - Conferência “Programa Mar 2020 - Economia Azul - Transferência de conhecimento e inovação para alavancar a economia do mar”, no âmbito da *Oceans Business Week*, Centro de Congressos de Lisboa, com a duração de 4 horas.

**24 de maio de 2016** - Seminário “O valor da amêndoa no Algarve”, Escola Profissional de Alte, Loulé, com a duração de 4 horas.

**21 de maio de 2016** - Seminário “Economia Rural/PDR2020/Bolsa de Terras”, Azinhal, Castro Marim, com a duração de 8 horas.

**12 de maio de 2016** - Conferência “Agricultura e alimentação no século XXI: do global ao local, um tema para todos”, Clube Farense, Faro, com a duração de 4 horas.

**9 de abril de 2016** - Sessão de apresentação da marca “Silves: capital da laranja”, Castelo de Silves, com a duração de 4 horas.

**7 e 15 de abril de 2016** - Ações de divulgação “ASIA - Avaliação Suprainstitucional da Informação Arquivística”, Auditório da CCDR Algarve, Faro e Edifício da Torre do Tombo, Lisboa, respetivamente, com a duração total de 8 horas.

**17 a 19 de março de 2016** - “IV Colóquio Nacional de Horticultura Biológica”, Universidade do Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**11 de março de 2016** - Sessão de apresentação do “1.º Plano de Ação Regional de Juventude do Algarve”, no âmbito do projeto “Algarve2020: Um Contrato Jovem”, CCDR Algarve, Faro, com a duração de 4 horas.

**4 e 5 de março 2016** - “Jornadas do Mundo Rural”, Alcoutim, com a duração de 8 horas.

**19 de janeiro de 2016** - II Encontro Geral dos Grupos de Trabalho Temático (GTT) para o desenvolvimento do “1.º Plano de Ação Regional de Juventude do Algarve”, no âmbito do Projeto “Algarve2020: Um Contrato Jovem”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**12 de dezembro de 2015** - Seminário “Cultivar uma PAC mais Verde”, no âmbito da Campanha “*Grow Green, Cultive o Verde*”, Biblioteca Municipal de Tavira, com a duração de 4 horas.

**10 de dezembro de 2015** - Sessão de esclarecimento sobre a “Bolsa de Terras”, Sala de Reuniões do Edifício dos Paços do Concelho, Albufeira, com a duração de 4 horas.

**26 de novembro de 2015** - Tertúlia “Potencialidades do Vinho do Algarve”, Biblioteca Municipal de Lagoa, com a duração de 4 horas.

**28 de novembro de 2015** - Encontro “Comunicação e Media no Algarve”, Monchique, com a duração de 4 horas.

**20 de novembro de 2015** - Sessão de Esclarecimento sobre Pescas e Mar, realizada em parceria com a Universidade do Algarve, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 4 horas.

**18 de novembro de 2015** - Seminário “Aplicação de produtos fitofarmacêuticos e inspeção de pulverizadores”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 4 horas.

**13 e 14 de novembro de 2015** - Seminário “Dieta Mediterrânica: Estratégias de salvaguarda”, Anfiteatro Verde (edifício 8) do *Campus* de Gambelas da Universidade do Algarve, Faro, com a duração total de 16 horas.

**12 de novembro de 2015** - Ação de Sensibilização sobre aplicação de fitofármacos, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 4 horas.

**27 de outubro de 2015** - “VIII Encontro Regional de Apicultura”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**22 de outubro de 2015** - “V Jornadas dos Recursos Hídricos”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**8 de outubro de 2015** - Encontro "Proteção integrada da cultura dos Citrinos", Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 4 horas.

**17 e 18 de setembro de 2015** - Seminário “Agricultura Social e Empreendedorismo”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 16 horas.

**4 de setembro de 2015** - Colóquio “Divulgação das medidas do PDR 2020 - o investimento nas explorações agrícolas e Bolsa de Terras”, organizado pela DRAP Algarve, no âmbito da Feira da Dieta Mediterrânica, Biblioteca Municipal Álvaro de Campos, Tavira, com a duração de 4 horas.

**24 a 26 de junho de 2015** - *Workshop Water Quality – Algarve Demonstration Site*, no âmbito do projeto comunitário MARSOL – *Managed Aquifer Recharge Solutions*, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**22 de junho 2015** - Seminário “Das estratégias às oportunidades empresariais no mar do Algarve”, (Maralgarve e Oceano21, com o apoio do CRIA da UALG), Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**1 de abril de 2015** - Seminário “A atualidade dos seguros agrícolas e a incidência do PDR 2020”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**10 de abril de 2015** - Sessão de divulgação “PDR 2020”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 4 horas.

**18 de novembro de 2014** - “VII Encontro Regional de Apicultura”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 8 horas.

**2 de setembro de 2014** - Seminário “Agricultura familiar *versus* Dieta Mediterrânica”, no âmbito da Semana da Dieta Mediterrânica, Estação Agrária de Tavira, com a duração de 4 horas.

**21 de agosto de 2014** - Colóquio “Potencialidades do mar do Algarve”, no âmbito da FATAFIL 2014, Convento S. José, Lagoa, com a duração de 4 horas.

**16 de agosto de 2014** - Colóquio “Vinho e Saúde”, no âmbito da FATAFIL 2014, Convento S. José, Lagoa, com a duração de 4 horas.

**14 de maio de 2014** - Sessão de esclarecimento sobre a “Zona Vulnerável (ZV) de Faro”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 4 horas.

**26 de fevereiro de 2014** - Sessão de informação “Seguros Agrícolas”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 4 horas.

**5 de novembro de 2013** - Seminário “Uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 7 horas.

**24 de outubro de 2013** - Jornada técnica “A rede temática FITORREGA”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 3,5 horas.

**9 de setembro de 2013** - Seminário “O financiamento da agricultura e pescas no Algarve”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 7 horas.

**6 de setembro de 2013** - *Workshop* “Moluscos Bivalves Vivos - Rastreabilidade”, DSAVR Algarve, Faro, com a duração de 3,5 horas.

**22 de agosto de 2013** - Colóquio “O contributo do mar na economia da região do Algarve”, no âmbito da FATACIL 2013, Convento S. José, Lagoa, com a duração de 3,5 horas.

**8 de junho de 2013** - Seminário “Regime do exercício pecuário e industrial”, no âmbito da feira “Algarve Genuíno - Aromas, Sabores, Saberes”, Portimão Arena, com a duração de 7 horas.

**7 de junho de 2013** - Seminário “Enogastronomia”, no âmbito da feira “Algarve Genuíno – Aromas, Sabores, Saberes”, Portimão Arena, com a duração de 7 horas.

**21 de maio de 2013** - Fórum Regional do Algarve “Vinho e Mundo Rural”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 7 horas.

**26 de abril de 2013** - Seminário “A economia do mar no Algarve: contributos para uma visão estratégica”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 7 horas.

**14 de março de 2013** - Sessão de informação “Seguros de colheitas”, Auditório da DRAP Algarve, Faro, com a duração de 3,5 horas.

**- Outros conhecimentos**

- Fluência falada e conhecimentos escritos das línguas inglesa e francesa;

- Conhecimentos de informática na ótica do utilizador (Processador de Texto - *Word*, Folha de Cálculo - *Excel*, Processador de Apresentações - *Power Point*, e Internet).

### **6.3. Experiência profissional**

#### **- Situação profissional atual**

É funcionário do Quadro da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAP Algarve) no Patacão, em Faro, na categoria de Técnico Superior (Relação Jurídica de Emprego: Contrato de Trabalho em Funções Públicas por Tempo Indeterminado), exercendo atualmente funções de Chefe de Divisão de Comunicação e Documentação (DCD), na dependência direta do Diretor Regional e do Diretor-Adjunto.

Desenvolveu aptidões pessoais e profissionais, no exercício do cargo de direção intermédia de 2.º grau anteriormente referido, na execução das competências atribuídas à DCD segundo o Despacho n.º 13475/2012, D.R. 2.ª Série, n.º 200 de 16 de outubro 2012 republicado no D.R. 2.ª série, n.º 98 de 22 de maio de 2013, em que determina a prossecução do seguinte:

- a) Assegurar o tratamento, conservação e gestão do arquivo documental intermédio, definitivo e arquivo histórico da Direção Regional;
- b) Assegurar a gestão das bibliotecas, bem como providenciar a aquisição, a permuta e a oferta de publicações e documentos;
- c) Assegurar as ligações com os serviços centrais competentes com vista à otimização da utilização dos recursos documentais e de informação disponíveis, numa lógica de gestão integrada;
- d) Promover a recolha, análise, produção e difusão pelos serviços e clientes, a nível regional, da informação com interesse para os mesmos;
- e) Articular com o serviço central competente a difusão, a nível nacional, de toda a informação julgada útil e pertinente;
- f) Assegurar, a nível regional, a divulgação de normas, despachos, instruções ou recomendações;
- g) Assegurar e coordenar o funcionamento dos serviços de atendimento e relações públicas da Direção Regional;
- h) Assegurar e coordenar as visitas de entidades à Direção Regional ou à região, bem como garantir os contactos com os órgãos de comunicação social e regional;

- i) Assegurar e coordenar a participação da Direção Regional em feiras e outros certames em estreita ligação e colaboração com os agentes económicos da região sempre que for caso disso;
- j) Gerir o acervo fotográfico, promovendo a sua conservação, divulgação e tratamento arquivístico;
- k) Assegurar, em articulação com o Núcleo de Apoio Informático, a conceção, estrutura e organização da informação da Internet e Intranet, garantindo o respetivo desenvolvimento, manutenção e atualização;
- l) Definir, organizar e gerir o sistema integrado de informação e o sistema de gestão documental e arquivo em articulação com o Núcleo de Apoio Informático;
- m) Assegurar o desenvolvimento de outras atribuições que lhe forem superiormente cometidas.

#### **- Carreira profissional na DRAP Algarve**

**Desde 1 de fevereiro de 2016 até à presente data** - Chefe de Divisão de Comunicação e Documentação da DRAP Algarve, no Patacão, em Faro. Apesar de toda a componente técnica inerente ao cargo, a função de Chefe de Divisão é essencialmente de planeamento, coordenação e gestão das atividades desenvolvidas pela Divisão, elaborando e participando na definição da estratégia de atuação e respetivo orçamento, principalmente porque as áreas da Comunicação e Documentação não se restringem à ação da Divisão, são áreas presentes e transversais a toda a entidade. Atividades e funções mais relevantes:

##### Na área da Comunicação:

- Articular com o serviço central competente a difusão, a nível nacional, de toda a informação considerada útil e pertinente, e assegurar a nível regional, a divulgação de normas, despachos, instruções e recomendações, através do envio, entre outros, de e-mailings de divulgação para base de dados de contactos de produtores e artesãos, entidades, etc., notas de imprensa, publicações periódicas (DRAP Informa), cartazes e *flyers* informativos;
- Promover junto da opinião pública em geral e dos agentes ligados à atividade/setor agrícola e das pescas campanhas de esclarecimento, sensibilização, e informação de medidas nacionais e europeias de incentivos às áreas da agricultura e pescas: Programa de Desenvolvimento Rural (PDR 2020);

- Assegurar e coordenar o funcionamento dos serviços de atendimento (central telefónica) e relações públicas da DRAP Algarve, nomeadamente o acolhimento e acompanhamento de visitas de entidades à DRAP Algarve ou à região, eventos, feiras e outras ações promocionais e de divulgação;
- Garantir os contactos com os órgãos de comunicação social da região, através da redação e envio periódico de notas de imprensa e de divulgação das atividades desenvolvidas pela DRAP Algarve, mantendo a respetiva base de dados atualizada;
- Assegurar a execução do Plano de Comunicação e o cumprimento do calendário de eventos previamente estabelecido, coordenando a participação da DRAP Algarve em feiras e outros certames, em estreita ligação e colaboração com os agentes económicos da região:
  - FATACIL 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019, a maior feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria do Algarve, de grande afluência de público, e que decorre em Lagoa durante dez dias do mês de agosto: coordenação da participação da DRAP Algarve, nomeadamente toda a logística, organização e dinamização do espaço “Amar a Terra”, que integra todo o setor agropecuário, o setor agroalimentar e artesanato, assegurando a promoção e visibilidade do setor primário da região.
  - Outras feiras e eventos em 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019:
    - SISAB Portugal – Salão Internacional do Setor Alimentar e Bebidas, FIL, Lisboa (fevereiro/março);
    - Feira dos Enchidos de Monchique (março);
    - Fórum Internacional de Turismo y Personas Emprendedoras del Sur de Europa (Sentido Sur – Sabores do Algarve), Huelva (março);
    - Silves, Capital da Laranja (abril);
    - Farnáutica, Faro (abril);
    - Feira do Queijo e do Vinho, Faro (abril);
    - Terras de Maio, Azinhal – Castro Marim (maio);
    - Algarve *Nature Week*, Faro e Quarteira (maio);
    - Dia Mundial da Criança, Faro (junho);
    - *Blue Week / Oceans Business Week*, Lisboa (junho);
    - Feira Nacional de Agricultura, Santarém (junho);

- Feira da Caça, Pesca e do Mundo Rural, Tavira (julho);
  - Feira do Presunto, Monchique (julho);
  - Feira da Serra, S. Brás Alportel (julho);
  - FACARTE, Tavira (agosto);
  - Festa dos Pescadores (Feira de Sta Luzia), Tavira (agosto);
  - Feira dos Frutos Secos, Alcantarilha - Silves (setembro);
  - Feira da Dieta Mediterrânica, Tavira (setembro);
  - Festival da Batata-doce, Aljezur (novembro).
- Conceção e produção de imagem institucional do espaço/*stand* “Amar a Terra”, divulgação dos produtores regionais e respetivos produtos, atendimento ao público, gestão do fundo de maneio, representação da DRAP Algarve, etc.;
  - Gerir a marca “Amar a Terra”, ao nível da definição e execução do plano de comunicação, e respetiva implementação da imagem institucional, nomeadamente a sua declinação para espaços de promoção e informação (ex.: *stands*) para participação em feiras e eventos, e materiais/suportes promocionais e informativos (ex.: *roll up*/faixas, *pop up*/aranha, *flyers*, cartazes);
  - Definir o conceito e imagem bem como coordenar a produção de edições (ex.: DRAP Informa, de periodicidade trimestral) ou aquisição/renovação de suportes de divulgação (ex.: painéis informativos) e/ou promocionais (ex.: brindes);
  - Gerir a imagem corporativa da DRAP Algarve “Amar a Terra”, nomeadamente desenvolvimento de materiais de comunicação interna (ex.: postal de Natal, DRAP Informa);
  - Incrementar procedimentos internos para a conceção de imagem e produção gráfica de brindes promocionais da DRAP Algarve, e respetiva gestão de *stocks* (ex.: pólos “Amar a Terra”);
  - Gerir o banco de imagens/acervo fotográfico, enriquecendo-o e renovando-o (ex.: aquisição de produção fotográfica alusiva à agricultura, artesanato, paisagem rural, mar, etc., num total de 50 imagens), mas também promovendo a sua conservação, divulgação e tratamento arquivístico;

- Assegurar, em articulação com o Núcleo de Apoio Informático, a conceção, estrutura e organização da informação da Internet (site institucional [www.drapalg.min-agricultura.pt](http://www.drapalg.min-agricultura.pt)) e Intranet, garantindo o respetivo desenvolvimento, manutenção e atualização através do envio de novos conteúdos técnicos e informativos (textos e imagens);
- Gerir e dinamizar a presença nas redes sociais (nomeadamente a página de *Facebook* DRAP Algarve), através da constante divulgação das atividades da DRAP Algarve, bem como de informação pertinente para o setor;
- Gerir os espaços de divulgação no edifício da DRAP Algarve, nomeadamente: expositores e painéis próprios para divulgação (ex.: receção, bar, hall de entrada do Auditório, portaria);
- Co-organizador e júri do Concurso do Mel do Algarve, devido acompanhamento e desenvolvimento de critérios de avaliação sensorial, e atribuição da respetiva classificação;
- Planear e implementar o modelo de colóquio sobre o PDR2020 e Mar2020, bem como a execução de cartazes informativos;
- Gerir o Auditório da DRAP Algarve, nomeadamente, aluguer do espaço, calendarização, acolhimento dos participantes, apoio audiovisual e logístico, produção e entrega de certificados de participação, registo fotográfico.

Na área da Documentação:

- Organizar e manter atualizado o património documental escrito e audiovisual da DRAP Algarve;
- Assegurar o tratamento, conservação e gestão do arquivo documental intermédio, definitivo e arquivo histórico da DRAP Algarve;
- Definir, organizar e gerir o sistema integrado de informação e o sistema de gestão documental e arquivo em articulação com o Núcleo de Apoio Informático;
- Assegurar a gestão das bibliotecas, bem como providenciar a aquisição, a permuta e a oferta de publicações e documentos;
- Assegurar as ligações com os serviços centrais competentes com vista à otimização da utilização dos recursos documentais e de informação disponíveis, numa lógica de gestão integrada;

- Implementar a Macro Estrutura Funcional (MEF) no âmbito da promoção de boas práticas de gestão documental nos órgãos e serviços do Ministério da Agricultura e do Mar. Tem vindo a ser articulada junto da Direção Geral do Livro, dos Arquivos e das Bibliotecas (DGLAB) a implementação e utilização do plano de classificação documental MEF;
- Tratar as Massas Acumuladas - catalogação e conservação de documentos, pesquisa e tratamento de bibliografia;
- Implementar a Avaliação Suprainstitucional da Informação Arquivística (ASIA).

Outras atividades e funções:

- Acompanhar, desenvolver e representar a DRAP Algarve em reuniões de trabalho de projetos/protocolos/candidaturas com entidades públicas e/ou privadas:
  - “SAMA 2020 – Sistemas de Apoio à Modernização da Administração Pública – Portal único de atendimento das DRAP” (parceria de todas as DRAP);
  - “ASIA – Avaliação Suprainstitucional da Informação Arquivística”;
  - Salvaguarda e promoção da “Dieta Mediterrânica” (Património Imaterial da Humanidade): Feira da Dieta Mediterrânica, Rota da Dieta Mediterrânica, Comissão Regional da Dieta Mediterrânica;
  - “Algarve2020: Um Contrato Jovem”: Grupo de Trabalho Temático (GTT) na área do "Ambiente e Desenvolvimento Rural", para o desenvolvimento do “1º Plano de Ação Regional de Juventude do Algarve”;
  - Programa “Administração Eletrónica e Interoperabilidade Semântica” (PAEIS);
  - Lançamento de marca promocional da laranja de Silves: “Silves: capital da laranja”;
  - Comissão Vitivinícola do Algarve (Lagoa) – acompanhamento à equipa da Qualidade;
  - Exposição/instalação artística “NEPTUNO” de Elizabeth Almeida, com chancela da UNESCO e do Ano Internacional da Luz, Museu de Portimão;
  - “Feira Internacional das Regiões, da Agricultura e do Agroalimentar”, FIL (AMAL - Comunidade Intermunicipal do Algarve).

- Produzir documentação específica e obrigatória (emissão de cartões), no âmbito do Despacho n.º 12/G/2016 de 31 de maio de 2016, da DGAV, relativo à aplicação da Lei n.º 26/2013, de 11 de abril: formação exigida aos aplicadores de produtos fitofarmacêuticos profissionais (realização de provas de conhecimentos no auditório da DRAP Algarve);
- Participar ativamente no planeamento, elaboração e execução do Plano de Comunicação 2015 e 2016, Planos de Atividades e Orçamentos anuais, Relatórios de Atividades e Contas anuais, Plano de Prevenção de Riscos de Gestão, incluindo os de Corrupção e Infrações conexas, Relatórios trimestrais de monitorização e reporte dos Instrumentos de Gestão (Plano de Atividades, Quadro de Avaliação e Responsabilização (QUAR), Indicadores Comuns e Auto-avaliação);
- Gerir os Recursos Humanos afetos à Unidade Orgânica, nomeadamente na promoção do grau de qualificação, e avaliação no âmbito do SIADAP;
- Elaborar pareceres técnicos diversos, sobre:
  - O interesse da participação em eventos de âmbito nacional, regional e local;
  - O interesse de propostas de inserções de publicidade institucional;
  - A apresentação e interesse de propostas de fornecimento de produtos e/ou serviços de índole promocional de empresas de *Design*, brindes, etc.;
  - Assuntos de outros setores, relacionados com a comunicação institucional e documentação, bem como com o sistema de arquivo e gestão documental, dadas as atribuições transversais da área da Comunicação e Documentação a toda a estrutura do Organismo;
  - Assuntos no âmbito da Comunicação e Documentação no sentido de preparar as decisões superiores.
- Acolher estagiários e fazer o respetivo acompanhamento no desenvolvimento das tarefas que lhes foram adstritas;
- Apoiar tecnicamente, quando solicitado, as entidades e órgãos ligados ao setor agrícola e das pescas.

**Desde 1 de julho de 2015 até 31 de janeiro de 2016** - Coordenador da Divisão de Comunicação e Documentação da DRAP Algarve, com as funções inerentes a Chefe de Divisão.

**Desde 1 de dezembro de 2014 até 30 de junho de 2015** - Técnico Superior da Divisão de Comunicação e Documentação da DRAP Algarve, com as seguintes funções:

- As inerentes ao Chefe de Divisão, por delegação de competências, nas suas ausências e impedimentos;
- Atualização e gestão da base de dados de produtores e artesãos regionais;
- Responsável pela participação da DRAP Algarve nos eventos e ações realizadas no 1.º semestre de 2015.

**- Carreira profissional na Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)**

**De 1 de março de 2010 a 30 de novembro de 2014**

Técnico Superior do Departamento de Higiene da DGAV, na Direção de Serviços Veterinários da Região do Algarve (sito nas instalações da DRAP Algarve, no Patacão em Faro), e anteriormente da Região de Lisboa e Vale do Tejo, onde exerceu as seguintes funções:

- Coordenador Regional do PIGA da Região do Algarve;
- Gestão das técnicas auxiliares dos controlos oficiais, no âmbito do Regulamento (CE) n.º 854/2004, de 29 de abril, e previstos no Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de abril, salientando as de maior ênfase:
  - Pareceres técnicos;
  - Fiscalização, acompanhamento e esclarecimento aos diversos industriais e produtores da região do Algarve;
  - Vistorias de controlo oficiais com vista ao cumprimento da legislação em matéria de alimentos, e respetiva elaboração de relatórios sobre os controlos oficiais efetuados aos operadores e aos estabelecimentos de produção alimentar no Algarve;
  - Avaliação dos procedimentos em matéria de boas práticas de fabrico, de boas práticas de higiene, e de aplicação do sistema HACCP, por parte dos operadores das empresas do sector alimentar;
  - Controlo junto dos operadores das empresas do sector alimentar conforme o estabelecido no Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril;
  - Cumprimento do plano nacional de controlo aos estabelecimentos, nomeadamente a identificação das prioridades de vistoria em função dos riscos, dos critérios para a

classificação dos mesmos dentro das atividades exercidas pelos operadores de géneros alimentícios, e dos procedimentos de controlo mais eficazes;

- Incentivo à adoção das melhores práticas a todos os níveis do sistema de controlo;
- Incentivo à elaboração de sistemas eficazes de controlo da rastreabilidade;
- Aconselhamento sobre a elaboração de sistemas de registo do desempenho e dos resultados das ações de controlo;

- Responsável pela colheita de amostras para análise laboratorial, no âmbito do PIGA;
- Interveniente na vistoria aos estabelecimentos de produção/comercialização alimentar (SIPACE);
- Interveniente na execução do plano de controlo oficial de leite cru (PCOL);
- Elaboração de autos de contraordenação em infrações ocorridas com canídeos e equídeos.

#### **- Experiências profissionais anteriores**

**De 2007 a 2009** - Engenheiro da Direção Técnica da empresa de capitais públicos Parques de Sintra - Monte da Lua, S.A., responsável pelos espaços verdes do Palácio da Pena, do Convento dos Capuchos, do Castelo dos Mouros e do Parque de Monserrate (classificada em 1995, Património Mundial da UNESCO como a primeira Paisagem Cultural na Europa), cujas principais atividades e responsabilidades se centravam na coordenação de equipas multidisciplinares (jardineiros, cantoneiros e trabalhadores florestais, num total de cerca de 50 colaboradores), de forma a assegurar a boa manutenção dos espaços verdes / jardins / florestas, numa área de aproximadamente 50 hectares, por forma a garantir a máxima excelência dos locais para a correta realização de eventos, visitas, e acesso aos turistas e visitantes em geral, a espaços considerados “Património da Humanidade”;

**De 2003 a 2006** - Engenheiro do Instituto das Estradas de Portugal (I.E.P.) / Estradas de Portugal, E.P., responsável por toda a arborização rodoviária do Distrito de Lisboa, cujas principais atividades e responsabilidades eram:

- Acompanhamento técnico da área agrícola junto dos centros operacionais de Oeiras, Mafra, Vila Franca de Xira, Torres Vedras e Arruda dos Vinhos;
- Técnico Superior responsável pelos viveiros de Queluz, com uma Área de quatro hectares;

- Responsável pelos pareceres técnicos relacionados com a arborização rodoviária, e inventariação dos danos causados ao património agrícola e arbóreo, de todo o Distrito de Lisboa.

**De 2000 até 2004** - Técnico de indústrias agroalimentares (em regime parcial) na Fábrica de Azeites e Extração de Óleos Vegetais - Parceria de Azeites, S.A., cujas principais atividades e responsabilidades se prendiam com:

- Acompanhamento e fiscalização de tarefas realizadas no interior da fábrica com vista a implementar e fazer cumprir o plano de HACCP interno para potencializar em termos qualitativos o produto final;
- Acompanhamento de toda a parte laboratorial da empresa;
- Interpretação e aplicação de legislação aplicada a este setor alimentar;
- Acompanhamento técnico junto dos responsáveis da empresa na escolha, produção, engarrafamento, rotulagem e acondicionamento dos vários lotes de azeites produzidos nesta unidade fabril (Higiene e Segurança Alimentar).

**De 2000 até 2003** - Engenheiro do Departamento de Valorização Ambiental da Câmara Municipal de Cascais, responsável pelos dois viveiros municipais, num total de sete hectares, e todo o pessoal associado, bem como representante da entidade em feiras e eventos relacionados com o ambiente e espaços verdes.

**De 1999 até 2000** - Assistente de Inspeção Sanitária e Técnico de Indústrias Agroalimentares na Direção Geral de Veterinária, em Lisboa, responsável pelo estado fitossanitário dos produtos alimentares.

**1998** - Engenheiro na Câmara Municipal de Vila Real de Santo António, responsável pelos espaços verdes do concelho e pelos viveiros municipais.

**- Outras atividades profissionais**

De 2000 até 2004 - Formador de HACCP, Segurança Alimentar, Higiene Alimentar.

De 2003 a 2006 - Formador na área da Agricultura e Espaços Verdes na IPSS “O Mundo Vivo/Companheiro” (Benfica, Lisboa).

## 7. CONCLUSÕES

Considerando a crescente exigência por parte dos consumidores e por parte das entidades oficiais em garantir a máxima segurança alimentar, e o cumprimento do legislado para o setor alimentar salvaguardando a saúde pública, tornou-se pertinente o estudo e a aplicação prática de planos de controlo oficiais a nível nacional e em particular na região do Algarve, por dispor de potencialidades excecionais para que os operadores/indústrias possam produzir, armazenar e comercializar géneros alimentícios de elevada qualidade.

A fiscalização das entidades oficiais munidas destas ferramentas normativas extremamente amplas e direcionadas para áreas em concreto, desempenha o seu papel enquanto entidade inspetora permitindo controlar e verificar o que se produz, como se produz e como é efetuado o seu processamento alimentar desde a receção das matérias-primas, passando pela laboração até ao armazenamento e comercialização final.

Os técnicos da DGAV executam o papel de agentes fiscalizadores, efetuando vistorias regulares às explorações, às unidades industriais, aos interpostos de armazenamento e aos estabelecimentos comerciais, sabendo das responsabilidades exigidas por lei e atendendo à importância socioeconómica dos agentes comerciais na região.

Para que esta segurança alimentar seja sentida pelos consumidores, servem-se essencialmente de dois regulamentos num universo diversificado de legislação produzida para o efeito, que são o Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios, e o Regulamento (CE) n.º 853/2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, ambos de 29 de abril.

É importante referir as dificuldades sentidas ao nível da comercialização da Cabra Algarvia e dos seus produtos derivados - o leite, tendo-se referido neste relatório a importância da preservação da Raça e da rentabilização do seu leite para o setor alimentar na região, que infelizmente por diversos fatores, não tem tido o desenvolvimento desejável por parte dos jovens algarvios, como forma de assegurar o futuro desta atividade, que embora não sendo muito rentável em termos económicos é de uma importância relevante para que se perpetue a Raça e os seus produtos.

Nestes longos anos de envolvimento direto enquanto agente de inspeção e verificação do PCOL e do PACE, ao serviço da Direção de Serviços da DGAV e posteriormente noutra vertente na DRAP Algarve, tem sido possível ao mestrando a aplicação dos conhecimentos

adquiridos na formação académica e profissional, como também o contacto direto com a realidade da indústria alimentar. Estas ligações ao setor da engenharia alimentar permitiram desenvolver as capacidades de trabalho em equipa, melhorar as competências de planeamento e organização de trabalho, assim como o aperfeiçoamento do sentido de responsabilidade e a capacidade de iniciativa.

Ao longo destes anos o mestrando foi desenvolvendo capacidades de apreensão de novas matérias, de mecanismos de relacionamento com os operadores/industriais dos diferentes setores alimentares, por forma a melhorar a ação pedagógica dos controlos de verificação efetuados e das inspeções sanitárias que forçosamente teve de realizar. Foram muitas as áreas de desenvolvimento profissional, como a indústria dos azeites, a indústria das carnes, a indústria do pescado, dos leites, do PIGA.

A integração do “corpo de inspeção” da DGAV constituiu sem dúvida uma das experiências mais marcantes e de maior aprendizagem no cômputo profissional do mestrando, devido não só à responsabilidade exigida como também pela intensidade que uma atividade desta natureza implica, com sacrifícios a vários níveis.

Com todos os procedimentos de vistorias/controlos efetuados, isto é, com a implementação *in situ* dos diferentes planos existentes e criados, pretende-se promover em sentido lato, uma cultura de QUALIDADE. Esta é acima de tudo uma questão que depende de todos nós, enquanto produtores ou consumidores. Ao promovermos a QUALIDADE estamos a induzir/estimular na nossa indústria e por consequência, na nossa economia, a tendência para criar bases sólidas que resistam a uma concorrência cada vez mais exacerbada.

## 8. REFERÊNCIAS

- Caldeira J.M., Camões H., Saião A.C. e Seara G. (1994). *Os queijos tradicionais do Alentejo*, Programa das artes e ofícios tradicionais, Instituto de Financiamento e Apoio ao Desenvolvimento da Agricultura e Pescas (IFADAP).
- Calheiros F.C. (1980). *Necessidades alimentares dos ovinos e a realidade portuguesa*, Estação Zootécnica Nacional, Santarém, DGSV.
- Correia E. e Lobo S. (1987). *Parâmetros de reprodução, crescimento e produção leiteira da Raça Caprina Algarvia*, IV Congresso Mundial de Caprinicultura, Brasília, 9 a 13 de Março.
- Costa F.A.S.A.C. (1994). *Guia do Extensionista – Caprinos*, Direção Regional de Agricultura do Algarve, Secretaria de Estado da Agricultura, Ministério da Agricultura.
- Decreto-Lei n.º 148/2008, de 29 de Julho, relativo a medicamentos veterinários, estabelece um código comunitário relativo ao uso de medicamentos veterinários. Diário da República 1ª série, n.º 145, p. 5048-5095.
- Decreto-Lei n.º 238/2000, de 26 de Setembro, que define e caracteriza a aguardente de medronho e estabelece as regras relativas ao seu acondicionamento e rotulagem. Diário da República 1ª série A, n.º 223, p. 5145-5147.
- Direção-Geral da Qualidade (1984). *Recolha de Normas Portuguesas, Leite e Lacticínios*, Lisboa, Ministério da Indústria e Energia.
- Drago V. (2019). *Implementação de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA) numa Associação de Criadores de Gado Caprino: produção de queijo fresco e iogurte*, Dissertação apresentada ao Instituto Superior de Engenharia da UALG para obtenção do grau de Mestre em Tecnologia de Alimentos. Faro. Portugal.
- Galego L.R. e Almeida V.R. (2007). *Aguardentes de frutos e licores do Algarve – História, técnicas de produção e legislação*, Lisboa, Edições Colibri.
- LV PACE (2018). *Lista de Verificação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos*, disponível em URL: <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=10854234&cboui=10854234>, acessado em 1 de junho de 2019.
- LV PCOL (2018). *Lista de Verificação do Plano de Controlo Oficial do Leite Cru*, disponível em URL: <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=10870395&cboui=10870395>, acessado em 1 de junho de 2019.
- Neto J.C.M. (1960). “Poema da Cabra” in *Quaderna*, 1.ª edição, Editora Guimarães Editores.
- Noronha T. (2016). *Sector Agroalimentar em Portugal – Conjunturas e Abordagens Recentes*, 1.ª Edição, Lisboa, Edições Sílabo Lda.
- PACE (2018). *Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos*, Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar, Direção de Serviços de Segurança Alimentar.
- PCAI (2014-2015). *Plano de Controlo da Agroindústria*, Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar, Direção de Serviços de Segurança Alimentar.

- PCOL (2018). *Plano de Controlo Oficial do Leite Cru*, Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar, Direção de Serviços de Segurança Alimentar.
- PNCPI (2013). *Plano Nacional de Controlo Oficial Plurianual Integrado*, Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar, Direção de Serviços de Segurança Alimentar.
- Rego C.A.P. (1992). *Caracterização da Caprinicultura Regional - Projeto de Desenvolvimento*, 1<sup>as</sup> Jornadas de Produção Agrícola do Algarve, Albufeira, 01 e 02 de abril.
- Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Janeiro, relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 39, p. 16-54.
- Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 139, p. 1-54.
- Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, e suas alterações. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 139, p. 55-205.
- Regulamento (UE) n.º 625/2017 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Março, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, que altera os Regulamentos (CE) n.º 999/2001, n.º 396/2005, n.º 1069/2009, n.º 1107/2009, n.º 1151/2012, n.º 652/2014, 2016/429 e 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos n.º 1/2005 e n.º 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58, 1999/74, 2007/43, 2008/119 e 2008/120 do Conselho, e que revoga os Regulamentos n.º 854/2004 e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608, 89/662, 90/425, 91/496, 96/23, 96/93/CE e 97/78 do Conselho e a Decisão 92/438 do Conselho (Regulamento sobre os controlos oficiais). *Jornal Oficial da União Europeia*, L 95, p. 1-142.
- Sales L.S. (1978). *A Cabra Produtiva*, Biblioteca Agrícola Litexa.

## **9. ANEXOS**

**Anexo I** - Legislação para aplicação do PCOL e da generalidade do PACE (UE e PT)

**Anexo II** – Autorização/cedência dos direitos de imagem

**Anexo III** - Folheto informativo do PCOL

**Anexo IV** - Folheto informativo do PACE

**Anexo V** - Folheto da Queijaria do Azinhal

**Anexo VI** - Estatutos da ANCCRAL

**Anexo VII** - “Relatório de Higiene e Segurança Alimentar” (Talurdinha)

**Anexo VIII** - Ficha Técnica da Aguardente de Medronho (Talurdinha)

**Anexo IX** - Boletim de Análises Laboratoriais

**Anexo X** - Certificados mais relevantes

1. Licenciatura em Engenharia Alimentar
2. Bacharelato em Engenharia Agrária - Tecnologia das Indústrias Agroalimentares
3. Curso de Técnico de Agricultura - Indústrias Alimentares
4. Curso de Assistente de Inspeção Sanitária de Pescado
5. CAP - Certificado de Aptidão Profissional
6. Ação de Formação em Gestão do Tempo para Dirigentes
7. FORGEP - Programa de Formação em Gestão Pública
8. Ação de Formação teórico-prática sobre Aditivos
9. Ação de Formação em HACCP Prático e PACE
10. Ação de Formação em Critérios Microbiológicos e Monitorização de Zoonoses

**9.1. Anexo I - Legislação para aplicação do PCOL e da generalidade do PACE (UE e PT)**

## **Decretos-Lei:**

- **Decreto-Lei n.º 138/1979**, de 18 de maio - Estabelece normas relativas à produção, recolha, concentração e destino do leite. Diário da República 1ª série, n.º 114, p. 976-980.
- **Decreto-Lei n.º 28/1984**, de 20 de janeiro - Relativo a infrações antieconómicas e contra a saúde pública. Diário da República 1ª série, n.º 17, p. 240-258.
- **Decreto-Lei n.º 368/1988**, de 15 de outubro - Disciplina o comércio não sedentário de carnes e seus produtos em unidades móveis. Diário da República 1ª série, n.º 239, p. 4220-4222.
- **Decreto-Lei n.º 251/1991**, de 16 de julho - Relativo a alimentos ultracongelados, sua preparação, acondicionamento e rotulagem. Diário da República 1ª série A, n.º 161, p. 3625-3627.
- **Decreto-Lei n.º 375/1998**, de 24 de novembro - Fixa as normas sanitárias à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano. Revoga os Decretos-Leis n.º 283/94, de 11 de novembro, e 124/95, de 31 de maio, e a Portaria n.º 553/95, de 8 de junho. Diário da República 1ª série A, n.º 272, p. 6461-6474.
- **Decreto-Lei n.º 560/1999**, de 18 de dezembro - Relativo à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. Diário da República 1ª série A, n.º 239, p. 9049-9059.
- **Decreto-Lei n.º 109/2000**, de 30 de junho - Relativo ao regime de organização e funcionamento das atividades de segurança, higiene e saúde no trabalho. Diário da República 1ª série A, n.º 149, p. 2835-2847.
- **Decreto-Lei n.º 238/2000**, de 26 de setembro - Define e caracteriza a aguardente de medronho e estabelece as regras relativas ao seu acondicionamento e rotulagem. Diário da República 1ª série A, n.º 223, p. 5145-5147.
- **Decreto-Lei n.º 244/2000**, de 27 de setembro - Adota medidas de combate à brucelose e altera as normas relativas à classificação sanitária dos efetivos bovinos, ovinos e

- caprinos e à classificação de áreas. Diário da República 1ª série A, n.º 224, p. 5207-5223.
- **Decreto-Lei n.º 272/2000**, de 8 de novembro - Adota medidas de combate à tuberculose bovina e altera as normas relativas à classificação sanitária dos efetivos bovinos. Diário da República 1ª série A, n.º 258, p. 6230-6235.
  - **Decreto-Lei n.º 39/2003**, de 8 de março - Estabelece o regime aplicável, no território do continente, à classificação do leite entregue pelos produtores nos locais de recolha do leite. Diário da República 1ª série A, n.º 57, p. 1649-1650.
  - **Decreto-Lei n.º 85/2005**, de 28 de abril - Estabelece o regime legal da incineração e coincineração de resíduos, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2000/76/CE. Diário da República 1ª série A, n.º 82, p. 3214-3235.
  - **Decreto-Lei n.º 111/2006**, de 9 de junho - Transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2004/41/CE, que revoga legislação relativa à higiene dos géneros alimentícios e às regras aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano, e altera as Portarias n.º 576/93 e 492/95. Diário da República 1ª série A, n.º 112, p. 4109-4112.
  - **Decreto-Lei n.º 113/2006**, de 12 de junho - Visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das obrigações decorrentes dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004, relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Diário da República 1ª série A, n.º 113, p. 4143-4148.
  - **Decreto-Lei n.º 178/2006**, de 5 de setembro - Estabelece o regime geral da gestão de resíduos, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2006/12/CE e a Diretiva n.º 91/689/CEE. Diário da República 1ª série, n.º 171, p. 6526-6545.
  - **Decreto-Lei n.º 1/2007**, de 2 de janeiro - Estabelece as condições de funcionamento dos locais de extração e processamento de mel e outros produtos da apicultura destinados ao consumo humano. Diário da República 1ª série, n.º 1, p. 5-7.
  - **Decreto-Lei n.º 259/2007**, de 17 de julho - Aprova o regime de declaração prévia a que estão sujeitos os estabelecimentos de comércio de produtos alimentares e alguns

- estabelecimentos de comércio não alimentar e de prestação de serviços que podem envolver riscos para a saúde e segurança das pessoas e revoga o Decreto-Lei n.º 370/99 e as Portarias n.º 33/2000 e 1061/2000. Diário da República 1ª série, n.º 136, p. 4494-4496.
- **Decreto-Lei n.º 306/2007** de 27 de agosto - Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano. Diário da República, 1ª série, n.º 164, p 5747-5765.
  - **Decreto-Lei n.º 350/2007**, de 19 de outubro - Relativo ao quadro legal relativo à produção e comercialização do sal destinado a fins alimentares. Diário da República 1ª série, n.º 202, p. 7684-7685.
  - **Decreto-Lei n.º 148/2008**, de 29 de julho - Relativo a medicamentos veterinários, é estabelecido um código comunitário relativo ao uso de medicamentos veterinários. Diário da República 1ª série, n.º 145, p. 5048-5095.
  - **Decreto-Lei n.º 207/2008**, de 23 de outubro - Altera e republica o Decreto-Lei n.º 147/2006, aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos. Diário da República 1ª série, n.º 206, p. 7502-7512.
  - **Decreto-Lei n.º 214/2008**, de 10 de novembro - Aprova o regime de exercício da atividade pecuária (REAP). Diário da República 1ª série, n.º 218, p. 7820-7854.
  - **Decreto-Lei n.º 242/2009**, de 16 de setembro - Determina que a robustez física e o perfil psíquico exigidos para o exercício de funções profissionais, públicas ou privadas, são comprovados por declaração do próprio candidato, a qual assegure o cumprimento destes requisitos. Diário da República 1ª série, n.º 180, p. 6597-6598.
  - **Decreto-Lei n.º 78/2010**, de 25 de junho - Modifica o processo de instalação, alteração e exercício de uma atividade pecuária, procedendo à segunda alteração ao Decreto-Lei n.º 214/2008. Diário da República 1ª série, n.º 122, p. 2274-2278.
  - **Decreto-Lei n.º 45/2011**, de 25 de março - Modifica os prazos do período transitório e regime excecional de regularização de explorações pecuárias e procede à terceira alteração ao Decreto-Lei n.º 214/2008. Diário da República 1ª série, n.º 60, p. 1695-1697.

- **Decreto-Lei n.º 48/2011**, de 1 de abril - Simplifica o regime de acesso e de exercício de diversas atividades económicas no âmbito da iniciativa «Licenciamento zero», no uso da autorização legislativa concedida pela Lei n.º 49/2010, e pelo artigo 147.º da Lei n.º 55-A/2010. Diário da República 1ª série, n.º 65, p. 1882-1904.
- **Decreto-Lei n.º 169/2012**, de 1 de agosto - Cria o Sistema da Indústria Responsável, que regula o exercício da atividade industrial, a instalação e exploração de zonas empresariais responsáveis, bem como o processo de acreditação de entidades no âmbito deste Sistema e respetivas portarias regulamentadoras (Revoga o Decreto-Lei n.º 209/2008). Diário da República 1ª série, n.º 148, p. 3969-4007.
- **Decreto-Lei n.º 81/2013**, de 14 de junho - Aprova o novo regime de exercício da atividade pecuária (NREAP). Diário da República 1ª série, n.º 113, p. 3304-3329.
- **Decreto-Lei n.º 26/2016**, de 9 de junho - Relativo a rotulagem de Géneros Alimentícios não pré-embalados destinados ao consumidor final. Diário da República 1ª série, n.º 111, p. 1785-1790.
- **Decreto-Lei n.º 62/2017**, de 9 de junho - Estabelece o regime aplicável à composição, rotulagem e comercialização do leite, dos produtos derivados do leite e aos produtos extraídos do leite. Diário da República 1ª série, n.º 112, p. 2924-2944.
- **Decreto-Lei n.º 152/2017**, de 7 de dezembro - Procede à 2.ª alteração ao Decreto-Lei n.º 306/2007 (alterado pelo Decreto-Lei n.º 92/2010), que estabelece o regime da qualidade da água para consumo humano, introduzindo na legislação portuguesa as diretivas europeias 2015/1787/UE e 2013/51/EURATOM. Diário da República 1ª série, n.º 235, p. 6555-6576.

**Portarias:**

- **Portaria n.º 861/1984**, de 15 de novembro - Proíbe a venda e consumo de determinada qualidade de leite e produtos derivados. Diário da República 1ª série, n.º 265, p. 3458-3458.
- **Portaria n.º 149/1988**, de 9 de março - Relativo a higiene dos manipuladores de alimentos, que fixa as regras de asseio e higiene a observar na manipulação de

alimentos e determina a abolição do boletim de sanidade. Diário da República 1ª série, n.º 57, p. 877-878.

- **Portaria n.º 699/2008**, de 29 de julho - Regulamenta as derrogações previstas no Regulamento (CE) n.º 853/2004 e no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 para determinados géneros alimentícios. Diário da República 1ª série n.º 145, p. 5046-5048.
- **Portaria n.º 638/2009**, de 9 de junho - Estabelece as normas regulamentares aplicáveis à atividade de detenção e produção pecuária ou atividades complementares de animais das espécies bovina, ovina e caprina. Diário da República 1ª série, n.º 111, p. 3622-3629.
- **Portaria n.º 1129/2009**, de 1 de outubro - Aprova o regulamento do controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada. Diário da República 1ª série, n.º 191, p. 7114-7116.
- **Portaria n.º 74/2014**, de 20 de março - Relativo a derrogações e medidas nacionais previstas nos Regulamentos n.º 852/2004 e 853/2004, e critérios para a aplicação de flexibilidade nos procedimentos de amostragem previstas no Regulamento n.º 2073/2005. Diário da República 1ª série, n.º 56, p. 2112-2118.

#### **Despachos-Normativos:**

- **Despacho Normativo n.º 38/2008**, de 13 de agosto - Estabelece o procedimento para a concessão das adaptações aos requisitos de higiene aplicáveis à produção de géneros alimentícios, nos termos do disposto no artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e no artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, bem como no artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 2074/2005. Diário da República 2ª série, n.º 156, p. 36088-36089.

#### **Regulamentos:**

- **Regulamento (CE) n.º 258/1997** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de janeiro - Relativo a novos alimentos e a novos ingredientes alimentares. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 43, p. 1-6.

- **Regulamento (CE) n.º 178/2002** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro - Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e suas alterações. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 31, p. 1-24.
- **Regulamento (CE) n.º 852/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril - Relativo à higiene dos géneros alimentícios e suas alterações, ou seja, estabelece aos operadores das empresas a obrigação de possuir/desenvolver sistemas e registos de autocontrolo que contemplem a rastreabilidade dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, a aplicação de regras de higiene e boas práticas, tais como HACCP, e o cumprimento dos critérios microbiológicos nos géneros alimentícios estabelecidos por lei. Jornal Oficial da União Europeia, L 139, p. 1-54.
- **Regulamento (CE) n.º 853/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril - Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, e suas alterações. Jornal Oficial da União Europeia, L 139, p. 55-205.
- **Regulamento (CE) n.º 854/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril - Estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano e suas alterações. Jornal Oficial da União Europeia, L 139, p. 206-320.
- **Regulamento (CE) n.º 882/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril - Relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais e suas alterações. Jornal Oficial da União Europeia, L 165, p. 1-141.
- **Regulamento (CE) n.º 1935/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro - Relativo a materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos. Jornal Oficial da União Europeia, L 338, p. 4-17.
- **Regulamento (CE) n.º 2073/2005** da Comissão, de 15 de novembro - Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia, L 338, p. 1-26.

- **Regulamento (CE) n.º 2074/2005** da Comissão, de 5 de dezembro - Estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004, e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e n.º 882/2004, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004. Jornal Oficial da União Europeia, L 338, p. 27-59.
- **Regulamento (CE) n.º 1662/2006** da Comissão, de 6 de novembro - Altera o Regulamento (CE) n.º 853/2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Jornal Oficial da União Europeia, L 320, p. 1-10.
- **Regulamento (CE) n.º 1663/2006** da Comissão, 6 de novembro - Altera o Regulamento (CE) n.º 854/2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. Jornal Oficial da União Europeia, L 320, p. 11-12.
- **Regulamento (CE) n.º 1664/2006** da Comissão, 6 de novembro - Altera o Regulamento (CE) n.º 2074/2005, no que diz respeito a medidas de execução aplicáveis a determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano e que revoga determinadas medidas de execução. Jornal Oficial da União Europeia, L 320, p. 13-45.
- **Regulamento (CE) n.º 1881/2006** da Comissão, de 19 de dezembro - Fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia, L 364, p. 5-24.
- **Regulamento (CE) n.º 2023/2006** da Comissão, de 22 de dezembro - Relativo às boas práticas de fabrico de materiais destinados a entrar em contacto com os alimentos. Jornal Oficial da União Europeia, L 384, p. 75-78.
- **Regulamento (CE) n.º 1441/2007** da Comissão, de 1 de outubro - Altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia, L 322, p. 12-29.
- **Regulamento (CE) n.º 110/2008** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de janeiro - Relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das

indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho. Jornal Oficial da União Europeia, L 39, p. 16-54.

- **Regulamento (CE) n.º 589/2008** da Comissão, de 23 de junho - Estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, no que respeita às normas de comercialização dos ovos (e suas alterações). Jornal Oficial da União Europeia, L 163, p. 6-23.
- **Regulamento (CE) n.º 1020/2008** da Comissão, de 17 de outubro - Altera os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e o Regulamento (CE) n.º 2076/2005 no que diz respeito à marca de identificação, ao leite cru e aos produtos lácteos. Jornal Oficial da União Europeia, L 277, p. 8-14.
- **Regulamento (CE) n.º 1333/2008** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro - Relativo a aditivos alimentares, e ao estabelecimento de uma lista de aditivos alimentares. Jornal Oficial da União Europeia, L 354, p. 16-33.
- **Regulamento (CE) n.º 1069/2009** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro - Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais). Jornal Oficial da União Europeia, L 300, p. 1-33.
- **Regulamento (UE) n.º 10/2011** da Comissão, de 14 de janeiro - Relativo a materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos. Jornal Oficial da União Europeia, L 12, p. 1-89.
- **Regulamento (UE) n.º 142/2011** da Comissão, de 25 de fevereiro - Aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que aplica a Diretiva 97/78/CE, no que se refere a certas amostras e certos artigos isentos de controlos veterinários nas fronteiras ao abrigo da referida diretiva. Jornal Oficial da União Europeia, L 54, p. 1-254.
- **Regulamento de Execução (UE) n.º 931/2011** da Comissão, de 19 de setembro - Relativo aos requisitos de rastreabilidade estabelecidos pelo Regulamento (CE) n.º

178/2002 para os géneros alimentícios de origem animal. Jornal Oficial da União Europeia, L. 242, p. 2-3.

- **Regulamento (UE) n.º 1169/2011** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro - Relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão. Jornal Oficial da União Europeia, L 304, p. 18-63.
- **Regulamento (UE) n.º 625/2017** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Março - Relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, que altera os Regulamentos (CE) n.º 999/2001, n.º 396/2005, n.º 1069/2009, n.º 1107/2009, n.º 1151/2012, n.º 652/2014, 2016/429 e 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos n.º 1/2005 e n.º 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58, 1999/74, 2007/43, 2008/119 e 2008/120 do Conselho, e que revoga os Regulamentos n.º 854/2004 e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608, 89/662, 90/425, 91/496, 96/23, 96/93/CE e 97/78 do Conselho e a Decisão 92/438 do Conselho (Regulamento sobre os controlos oficiais). Jornal Oficial da União Europeia, L 95, p. 1-142.

## **9.2. Anexo II - Autorização/cedência dos direitos de imagem**

**AUTORIZAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DE IMAGENS**

**Mestrado em Tecnologia de Alimentos**

**A IMPORTÂNCIA DO PCOL E DO PACE PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR**

**APLICABILIDADE NA REGIÃO DO ALGARVE**

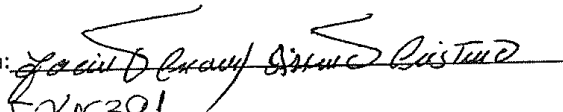
Com a entrada em vigor do Regulamento Geral de Proteção de Dados, necessito do seu consentimento prévio, livre e explícito, para o uso de imagens/fotografias de pessoas, instalações ou equipamentos industriais. Assim, declaro para os devidos efeitos legais, que autorizo, a utilização das fotografias utilizadas no Mestrado com o título referido em epígrafe -----

Mais declaro expressamente, que as referidas fotografias poderão ser utilizadas no âmbito do trabalho do Mestrando Alexandre Cunha, renunciando desde já a quaisquer direitos ou compensação que desta utilização possa eventualmente resultar.-----

As fotografias poderão ser reproduzidas parcialmente, ou na sua totalidade, em qualquer suporte (papel, digital, etc.).-----

Por ser verdade, e por nada haver a obstar, esta declaração vai ser assinada por mim,--

Local e data: Cozzido do Enho, 06 de Agosto de 2020

Assinatura: 

BI/CC nº: 5245391

## AUTORIZAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DE IMAGENS

Mestrado em Tecnologia de Alimentos

A IMPORTÂNCIA DO PCOL E DO PACE PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

APLICABILIDADE NA REGIÃO DO ALGARVE

Com a entrada em vigor do Regulamento Geral de Proteção de Dados, necessito do seu consentimento prévio, livre e explícito, para o uso de imagens/fotografias de pessoas, instalações ou equipamentos industriais. Assim, declaro para os devidos efeitos legais, que autorizo, a utilização das fotografias utilizadas no Mestrado com o título referido em epígrafe -----

Mais declaro expressamente, que as referidas fotografias poderão ser utilizadas no âmbito do trabalho do Mestrando Alexandre Cunha, renunciando desde já a quaisquer direitos ou compensação que desta utilização possa eventualmente resultar.-----

As fotografias poderão ser reproduzidas parcialmente, ou na sua totalidade, em qualquer suporte (papel, digital, etc.).-----

Por ser verdade, e por nada haver a obstar, esta declaração vai ser assinada por mim,--

Local e data: \_\_\_\_\_ Faro \_\_\_\_\_, 06 de Agosto de 2020

Assinatura: Alexandre Cunha

BI/CC nº: 07186815-

**AUTORIZAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DE IMAGENS**

**Mestrado em Tecnologia de Alimentos**

**A IMPORTÂNCIA DO PCOL E DO PACE PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR**

**APLICABILIDADE NA REGIÃO DO ALGARVE**

Com a entrada em vigor do Regulamento Geral de Proteção de Dados, necessito do seu consentimento prévio, livre e explícito, para o uso de imagens/fotografias de pessoas, instalações ou equipamentos industriais. Assim, declaro para os devidos efeitos legais, que autorizo, a utilização das fotografias utilizadas no Mestrado com o título referido em epígrafe -----

Mais declaro expressamente, que as referidas fotografias poderão ser utilizadas no âmbito do trabalho do Mestrando Alexandre Cunha, renunciando desde já a quaisquer direitos ou compensação que desta utilização possa eventualmente resultar.-----

As fotografias poderão ser reproduzidas parcialmente, ou na sua totalidade, em qualquer suporte (papel, digital, etc.).-----

Por ser verdade, e por nada haver a obstar, esta declaração vai ser assinada por mim,--

Local e data: \_\_\_\_\_ *fan* \_\_\_\_\_, 06 de Agosto de 2020

Assinatura: *Alexandre Cunha* \_\_\_\_\_

BI/CC nº: 05285373

**AUTORIZAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DE IMAGENS**

**Mestrado em Tecnologia de Alimentos**

**A IMPORTÂNCIA DO PCOL E DO PACE PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR**

**APLICABILIDADE NA REGIÃO DO ALGARVE**

Com a entrada em vigor do Regulamento Geral de Proteção de Dados, necessito do seu consentimento prévio, livre e explícito, para o uso de imagens/fotografias de pessoas, instalações ou equipamentos industriais. Assim, declaro para os devidos efeitos legais, que autorizo, a utilização das fotografias utilizadas no Mestrado com o título referido em epígrafe -----

Mais declaro expressamente, que as referidas fotografias poderão ser utilizadas no âmbito do trabalho do Mestrando Alexandre Cunha, renunciando desde já a quaisquer direitos ou compensação que desta utilização possa eventualmente resultar.-----

As fotografias poderão ser reproduzidas parcialmente, ou na sua totalidade, em qualquer suporte (papel, digital, etc.).-----

Por ser verdade, e por nada haver a obstar, esta declaração vai ser assinada por mim,--

Local e data: Conceição de Tavira, 06 de Agosto de 2020

Assinatura: Vera Drago

BI/CC nº: 14526780

## AUTORIZAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DE IMAGENS

Mestrado em Tecnologia de Alimentos

A IMPORTÂNCIA DO PCOL E DO PACE PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

APLICABILIDADE NA REGIÃO DO ALGARVE

Com a entrada em vigor do Regulamento Geral de Proteção de Dados, necessito do seu consentimento prévio, livre e explícito, para o uso de imagens/fotografias de pessoas, instalações ou equipamentos industriais. Assim, declaro para os devidos efeitos legais, que autorizo, a utilização das fotografias utilizadas no Mestrado com o título referido em epígrafe -----

Mais declaro expressamente, que as referidas fotografias poderão ser utilizadas no âmbito do trabalho do Mestrando Alexandre Cunha, renunciando desde já a quaisquer direitos ou compensação que desta utilização possa eventualmente resultar.-----

As fotografias poderão ser reproduzidas parcialmente, ou na sua totalidade, em qualquer suporte (papel, digital, etc.).-----

Por ser verdade, e por nada haver a obstar, esta declaração vai ser assinada por mim,--

Local e data: Azinhal, 06 de Agosto de 2020

Assinatura: Rita Carrazo  
ANCCRAL - Associação Nacional dos  
Criadores de Caprinos da Raça Algarvia  
8950-029 Castro Marim

BI/CC nº: 11101595

AUTORIZAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DE IMAGENS

Mestrado em Tecnologia de Alimentos

A IMPORTÂNCIA DO PCOL E DO PACE PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

APLICABILIDADE NA REGIÃO DO ALGARVE

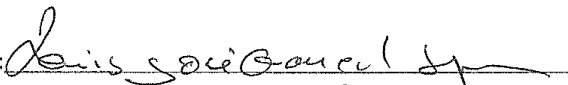
Com a entrada em vigor do Regulamento Geral de Proteção de Dados, necessito do seu consentimento prévio, livre e explícito, para o uso de imagens/fotografias de pessoas, instalações ou equipamentos industriais. Assim, declaro para os devidos efeitos legais, que autorizo, a utilização das fotografias utilizadas no Mestrado com o título referido em epígrafe -----

Mais declaro expressamente, que as referidas fotografias poderão ser utilizadas no âmbito do trabalho do Mestrando Alexandre Cunha, renunciando desde já a quaisquer direitos ou compensação que desta utilização possa eventualmente resultar.-----

As fotografias poderão ser reproduzidas parcialmente, ou na sua totalidade, em qualquer suporte (papel, digital, etc.).-----

Por ser verdade, e por nada haver a obstar, esta declaração vai ser assinada por mim,--

Local e data: \_\_\_\_\_ Silves, 06 de Agosto de 2020

Assinatura: 

BI/CC nº: 5522514

### **9.3. Anexo III - Folheto informativo do PCOL**



### Controlos

"A natureza e intensidade das funções de auditoria devem depender do risco estimado"

### Frequência dos controlos

O controlo das explorações e instalações é assegurado por vistorias regulares seguidas por vistorias de verificação.

Pode também haver lugar a ações de controlo na sequência de suspeita de perigo acrescido para a segurança alimentar ou num âmbito específico.



### Fatores de risco

A frequência de controlo aos diferentes operadores baseia-se no risco, que depende dos seguintes fatores:

- Espécie produtora de leite
- Atividade desenvolvida
- Resultado da vistoria anterior
- Utilização do leite cru

Quanto maior o risco, mais frequentes são os controlos.

### Comunicação ao Operador

O resultado dos controlos é sempre comunicado ao operador e é mantido atualizado na DGAV.

### Responsabilidades

Os operadores asseguram que cumprem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades.

As autoridades competentes procedem ao controlo e à verificação do cumprimento dos requisitos relevantes da legislação pelos operadores.

### Outros Planos de Controlo Oficial

O controlo do leite cru é também efetuado no âmbito dos seguintes planos de **colheita de amostras**:

- PIGA – Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios
- PNPR – Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos

Direção de Serviços de Segurança Alimentar  
Av. da República - Quinta do Marquês  
2784-505 Oeiras  
☎ 214 464 061  
✉ [seguranca.alimentar@dgav.pt](mailto:seguranca.alimentar@dgav.pt)

Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar - DCCA  
Elaboração: DGAV - Junho de 2014

**Direção Geral de Alimentação e Veterinária**  
Largo da Academia Nacional de Belas Artes, Nº 2  
1249 - 105 Lisboa  
☎ 213 239 500 ☎ 213 463 518 ✉ [dirgeral@dgav.pt](mailto:dirgeral@dgav.pt)

### PCOL

## Plano de Controlo Oficial do Leite

### Produção, recolha e transporte de leite cru



**Direção Geral de Alimentação e Veterinária**  
[www.dgav.pt](http://www.dgav.pt)

 GOVERNO DE PORTUGAL | INSTITUTO DA AGRICULTURA E DO MAR

### PCOL

O **Plano de Controlo Oficial do Leite (PCOL)** é um plano de controlo oficial para verificação do cumprimento da legislação do **leite cru** e colostro, com vista a assegurar a **proteção dos consumidores**, em matéria de **segurança alimentar**.

É aplicável ao leite e colostro destinados ao consumo humano.



### Objetivos

- Contribuir para um elevado nível de proteção da saúde pública.
- Promover o cumprimento da legislação aplicável à produção de leite e colostro.
- Harmonizar os procedimentos de controlo em todo o país.
- Contribuir para o desenvolvimento do setor leiteiro.

### Implementação

O **PCOL** é implementado através de **controlos oficiais (vistorias)**, realizados por técnicos das Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária das Regiões (DSAVR), a

- Explorações leiteiras
- Salas coletivas de ordenha mecânica
- Postos de receção de leite
- Entidades de recolha de leite
- Transportadores de leite

As vistorias são realizadas de acordo com os mesmos procedimentos em todo o país.

### Parâmetros

As DSAVR verificam e classificam o cumprimento das regras em relação a:

- Saúde e bem estar dos animais
- Estruturas e equipamentos
- Higiene da ordenha
- Medicamentos
- Armazenagem e transporte
- Análises ao leite

Para mais informações sobre o PCOL, os controlos oficiais ou a legislação aplicável, contacte:

**Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região**

**Norte** - ☎ 253 559 160 ✉ [dsvrn@dgav.pt](mailto:dsvrn@dgav.pt)  
**Centro** - ☎ 271 208 335 / 239 853 672 ✉ [dsvro@dgav.pt](mailto:dsvro@dgav.pt)  
**Lisboa e Vale do Tejo** - ☎ 263 286 613 ✉ [secretariado.lvt@dgav.pt](mailto:secretariado.lvt@dgav.pt)  
**Alentejo** - ☎ 266 730 580 ✉ [secretariado\\_dsvalentejo@dgav.pt](mailto:secretariado_dsvalentejo@dgav.pt)  
**Algarve** - ☎ 289 870 723 ✉ [dsavr.algarve@dgav.pt](mailto:dsavr.algarve@dgav.pt)

### Legislação Aplicável



**Regulamento (CE) 178/2002** de 28 de janeiro, relativo às normas gerais da legislação alimentar e aos procedimentos em matéria de segurança e rastreabilidade dos géneros alimentícios.

**Regulamento (CE) 852/2004** de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Define um conjunto de requisitos gerais a que devem obedecer todas as empresas do setor alimentar.

**Regulamento (CE) 853/2004** de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, onde constam requisitos aplicáveis ao leite cru.

**Regulamento (CE) n.º 854/2004** de 29 de abril, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal.

**Portaria n.º 861/84**, de 15 de Novembro, relativa à proibição de venda de leite cru de cabra ou ovelha, bem como de queijo fresco feito a partir de leite cru de vaca, cabra, ovelha, estremes ou em mistura.

**Decreto-Lei n.º 113/2006** de 12 de junho, que visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das obrigações decorrentes dos Regulamentos (CE) n.os 852/2004 e 853/2004.

#### **9.4. Anexo IV - Folheto informativo do PACE**

### Vertente Controlo

O controlo dos estabelecimentos é assegurado através de **vistorias regulares** seguidas por vistoria de **verificação**.

Pode também haver lugar a ações de controlo na sequência de suspeita de perigo acrescido para a segurança alimentar ou num âmbito específico (colheita de amostras, retirada de mercado).

**Frequência dos controlos**

A frequência de controlo baseia-se no risco estimado de cada estabelecimento.

O **risco dos estabelecimentos** depende da conjugação de 3 fatores:

- Dimensão.
- Atividade Desenvolvida.
- Vistoria anterior.



**Comunicação ao Operador**

O resultado dos controlos é sempre comunicado ao operador e é registado no SIPACE.

**Consulta do SIPACE**

O SIPACE é o sistema de informação sobre os controlos realizados às empresas do setor alimentar.

Acesso : <http://sipace.dgav.pt>  
Peça as credenciais em: [sipace@dgav.pt](mailto:sipace@dgav.pt)

### Aprovação

Os estabelecimentos industriais e grossistas que laboram produtos de origem animal não transformados têm de ser **aprovados** pela DGAV.

A aprovação decorre no âmbito do processo de licenciamento, após uma **vistoria prévia ao estabelecimento**, a pedido das entidades coordenadoras.

**Lista de estabelecimentos aprovados**

A DGAV divulga e mantém atualizados os estabelecimentos nacionais aprovados no endereço:  
<https://sipace.dgav.min-agricultura.pt/Estabelecimentos/PublicacaoNCV>

### Responsabilidades


Os **operadores** asseguram que os géneros alimentícios cumprem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades.

As **autoridades competentes** procedem ao controlo e à verificação do cumprimento dos requisitos relevantes da legislação, pelos operadores das empresas.

Direção de Serviços de Segurança Alimentar  
Av. da República - Quinta do Marquês  
2784-505 Oeiras  
☎ 214 464 061  
✉ [seguranca.alimentar@dgav.pt](mailto:seguranca.alimentar@dgav.pt)

Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar - DCCA  
Elaboração: DGAV - abril de 2014  
Revisão Gráfica: outubro de 2014

Direção Geral de Alimentação e Veterinária  
Campo Grande, nº50  
1700-093 Lisboa  
☎ 213 239 500 ☎ 213 239 501 ✉ [dirgeral@dgav.pt](mailto:dirgeral@dgav.pt)



## PACE


### Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

#### Géneros Alimentícios











Direção Geral de Alimentação e Veterinária  
[www.dgav.pt](http://www.dgav.pt)



### PACE - Géneros Alimentícios

O **Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE)** é um plano de controlo oficial para verificação do cumprimento da legislação relativa à **higiene dos géneros alimentícios**, com vista a assegurar a **proteção dos consumidores**, em matéria de **segurança alimentar**.

É aplicável aos estabelecimentos industriais e de comércio por grosso com temperatura controlada que laboram produtos de origem animal.








### Objetivos

- Contribuir para um elevado nível de **proteção da saúde pública**.
- Promover o **cumprimento da legislação** e a melhoria das condições de laboração.
- **Harmonizar** os procedimentos de aprovação e controlo efetuado em todo o país.
- Manter uma **base de dados atualizada**, de apoio aos controlos oficiais (SIPACE).

### Implementação

O **PACE** é implementado através de controlos oficiais (**vistorias**) aos estabelecimentos do setor alimentar efetuadas por técnicos das Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária das Regiões (DSAVR).



As vistorias são realizadas de acordo com os mesmos procedimentos em todo o país.

### Parâmetros

As DSAVR verificam e classificam o cumprimento das regras em relação a:

1. Estrutura/equipamentos
2. Higiene
3. Análises
4. Água
5. HACCP
6. Subprodutos
7. Rastreabilidade
8. Rotulagem



Para mais informação sobre o PACE, a legislação aplicável ou o SIPACE, contacte:

Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região

**Norte** - ☎ 253 559 160 ✉ [dsvrn@dgav.pt](mailto:dsvrn@dgav.pt)

**Centro** - ☎ 271 208 335 / 239 853 672 ✉ [dsvrc@dgav.pt](mailto:dsvrc@dgav.pt)

**Lisboa e Vale do Tejo** - ☎ 263 286 613 ✉ [secretariado.lvt@dgav.pt](mailto:secretariado.lvt@dgav.pt)

**Alentejo** - ☎ 266 730 580 ✉ [secretariado\\_dsvralentejo@dgav.pt](mailto:secretariado_dsvralentejo@dgav.pt)

**Algarve** - ☎ 289 870 723 ✉ [dsavr.algarve@dgav.pt](mailto:dsavr.algarve@dgav.pt)

### Legislação Geral

**Regulamento (CE) 178/2002** de 28 de janeiro, relativo às normas gerais da legislação alimentar e aos procedimentos em matéria de segurança e rastreabilidade dos géneros alimentícios.

**Regulamento (CE) 852/2004** de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, define um conjunto de requisitos gerais a que devem obedecer todas as empresas do setor alimentar.

**Regulamento (CE) 853/2004** de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios de origem animal.

**Regulamento (CE) 2073/2005** de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

**Regulamento (CE) 1333/2008** de 16 de dezembro, relativo a aditivos alimentares.

**Regulamento (CE) 1881/2006** de 19 de dezembro, relativo a contaminantes alimentares.

**Decreto-Lei nº 560/99**, relativo à rotulagem geral.

**Decreto-Lei nº 167/2004** e o **Regulamento (CE) 1169/2011** de 19 de setembro, relativos a rotulagem nutricional e informação ao consumidor.

**Regulamento (CE) 1924/2006** de 20 de dezembro, relativo a alegações nutricionais e de saúde.

**Regulamento (CE) 1935/2004** de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

**Regulamento (CE) 1069/2009** de 21 de outubro, relativo a subprodutos animais.

## **9.5. Anexo V - Folheto da Queijaria do Azinhal**

# Centro Multiusos

Azinhai - 8930-033 - Castro Marim  
tel. 281 493 232  
e-mail: anccral@gmail.com



... O queijo do Azinhai

## Queijo Fresco de Cabra



100 % Tradicional

100 % Regional

100 % Natural

*O nosso Queijo é produzido apenas com...*



*O Sal Marinho de Castro Marim, recolhido inteiramente à mão, segundo técnicas ancestrais, 100% natural*



*O Carrão, planta espontânea da região. Substituído actualmente na maioria dos queijos frescos, presentes no mercado, pelo coadjuvante de origem sintética.*

*Leite, produzido por caprinicultores que praticam ainda um sistema de produção suportado nas pastagens naturais da região e na raça algarvia.*



Sem Aditivos e Sem Conservantes

Teor de Sal  
+ Baixo

## **9.6. Anexo VI - Estatutos da ANCCRAL**

AAA
D. José
Julio
Janilino

Documento Complementar elaborado nos termos do número dois do Artigo Setenta e Oito do Código do Notariado, que constitui parte integrante da escritura de Constituição da ANCCRAL - Associação Nacional dos Criadores de Caprinos da Raça Algarvia.

Doc. N.º 24 Liv. 81 Fis. 24v.

ESTATUTOS  
 DA  
 ANCCRAL - ASSOCIAÇÃO NACIONAL DOS CRIADORES DE CAPRINOS DA RAÇA ALGARVIA

CAPITULO I  
 Designação, sede e fins

Artº 1º-E constituída, por tempo indeterminado, ANCCRAL-Associação Nacional dos Criadores de Caprinos da Raça Algarvia, com sede provisória no Poço dos Peixes, s/número, no Azinhal, concelho de Castro Marim, podendo criar delegações onde se entender conveniente.

Artº 2º-A Associação tem por objecto a representação e defesa dos interesses dos seus associados no que se relaciona com a criação, preservação, melhoramento e comercialização dos caprinos da raça Algarvia, bem como dos produtos deles derivados.

Com esse objectivo propõe-se:

- a) apoiar os associados na sua actividade de criadores de caprinos da raça Algarvia;
- b) representar os associados para os fins destes estatutos;
- c) assumir e gerir o Livro Genealógico da Raça Algarvia de acordo com o preceituado pelos organismos competentes;

Diamantino

Antonio

José

Jacinto  
Julio

- d) estabelecer e manter colaboração com os departamentos oficiais ligados ao sector em ordem a obter o seu apoio técnico e/ou financeiro; \_\_\_\_\_
- e) colaborar com os organismos oficiais, na execução de estudos técnicos, nomeadamente a realização de contrastes funcionais. Disc. N.º 24, 82, 83, 84 e 85, 24v.
- f) colaborar e eventualmente filiar-se nas organizações congêneres nacionais ou estrangeiras cuja acção prossiga finalidades idênticas; \_\_\_\_\_
- g) promover a aceitação e execução pelos associados das medidas de carácter zootécnico e higosanitário preconizadas pelos Serviços competentes; \_\_\_\_\_
- h) promover e colaborar na realização de exposições, concursos, leilões e outros certames de caprinos de raça algarvia e seus produtos; \_\_\_\_\_
- i) promover e apoiar o melhoramento genético de caprinos da Raça Algarvia; \_\_\_\_\_
- j) promover os produtos resultantes da exploração dos caprinos da raça algarvia; \_\_\_\_\_
- l) promover e garantir a qualidade dos referidos produtos; \_\_\_\_\_
- m) promover cultural e profissionalmente os produtores seus associados; \_\_\_\_\_

## CAPÍTULO II

### Associados

Artº 3º - Na ANCCRAL podem associar-se as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à exploração de animais da Raça Caprina Algarvia. \_\_\_\_\_

Artº 4º - A admissão de sócios é competência da Direcção, sob proposta de dois sócios no pleno uso dos seus direitos associativos. \_\_\_\_\_

§ ÚNICO - Da deliberação sobre a proposta cabe recurso para a primeira Assembleia a Geral subsequente, a qual decidirá em definitivo sobre a admissão. \_\_\_\_\_

Artº 5º - É criado o estatuto de Sócio Honorário para as pessoas singulares ou colectivas que mesmo, não sendo criadores, tenham desenvolvido acção de mérito reconhecido para o desenvolvimento da raça em Portugal. \_\_\_\_\_

Diamantino

Antonio José  
José

J. Jacinto  
Julio

§ ÚNICO - Os sócios honorários gozam dos direitos previstos no âmbito dos nºs 1, 3, 4 e 6 do Artigo 6º, e perdem essa qualidade no âmbito do previsto pelo Artigo 8º destes estatutos.

Artº 6º - São direitos dos sócios:

Doc. N.º 24 de 83 do Liv. 194 e Fis. 24v.

- 1 - participar nas Assembleias Gerais;
- 2 - eleger e ser eleito para qualquer cargo social;
- 3 - frequentar a sede social e suas dependências e utilizar os serviços criados pela Associação;
- 4 - assistir e participar nas exposições, concursos, leilões e outros certames organizados por iniciativa ou com colaboração da associação;
- 5 - solicitar a intervenção da Associação na defesa dos seus legítimos interesses como criador de caprinos de raça Algarvia;
- 6 - receber as publicações eventualmente editadas pela Associação;
- 7 - fazer-se representar por outro sócio nas reuniões da Assembleia Geral, mediante carta mandatária.

Artº 7º - São deveres dos sócios:

- 1 - participar nas assembleias;
- 2 - colaborar na vida da Associação, nomeadamente pela aceitação e pelo zeloso e exercício dos cargos sociais para que sejam eleitos e pelo efectivo desempenho de qualquer função atinente à realização dos fins da Associação;
- 3 - acatar as deliberações da assembleia geral e da direcção;
- 4 - cumprir e fazer cumprir os estatutos e regulamentos, nomeadamente o do Livro Genealógico da Raça;
- 5 - satisfazer pontualmente a jóia de entrada, quotização e outras contribuições aprovadas em assembleia geral;

Diámano

Antonio

José

Jacinto

Julio

24  
Fas 8

Artº 8º - Perdem a qualidade de sócios:

- 1 - os que pedirem a demissão; DEC. N.º 24 DE 84 DE LIV. 194-B FIC. 24V.
- 2 - os que não cumprirem as obrigações impostas pelos presentes estatutos; \_\_\_\_\_
- 3 - os que abusarem das regalias estatutárias ou que desprestigiarem com a sua conduta, o bom nome da Associação, ou que exerçam actividades antagónicas aos seus fins; \_\_\_\_\_
- 4 - os que não satisfizerem, no prazo de 180 dias, as importâncias da sua quota, depois de avisados por escrito; \_\_\_\_\_
- 5 - os que deixarem de ser criadores de caprinos da raça Algarvia por um período superior a 18 meses; \_\_\_\_\_

CAPÍTULO III

Córpõs Gerentes

Artº 9º - São órgãos da Associação, a assembleia geral, a direcção e o conselho fiscal. \_\_\_\_\_

Artº 10º - Os membros dos corpos gerentes são eleitos por três anos, podendo ser reconduzidos, e o exercício é gratuito, sem prejuízo do pagamento de despesas de representação, viagens e outras efectuadas nesse exercício, podendo a assembleia Geral, convocada para o efeito, alterar o disposto neste artigo. \_\_\_\_\_

Artº 11º - A assembleia geral é constituída pelos sócios no pleno gozo dos seus direitos associativos. As deliberações serão tomadas por maioria de votos dos sócios presentes e/ou representados \_\_\_\_\_

§ 1º - A nenhum sócio é permitida a representação de mais de dois sócios. \_\_\_\_\_

§ 2º - Todo o sócio, singular ou colectivo, apenas terá direito a um voto, independentemente, do número de animais do seu efectivo. \_\_\_\_\_

Artº 12º - A assembleia geral só poderá deliberar válidamente em primeira convo\_\_\_\_\_

*Diómantino*

*Antônio*

*J. D.*

*Jose'*

*J. H. Facet*

*Julio*

*[Handwritten initials and marks]*

catória quando esteja presente um número de associados superior a metade. \_\_\_\_\_

§ ÚNICO - se à hora marcada o número de associados referido no corpo do artigo não se encontrar presente, a assembleia funcionará uma hora depois com qualquer número de presenças. \_\_\_\_\_

*Pop. N.º 24 P.º 85 Liv. 194-8 F.º 24v.*

Artº 13º - A eleição dos corpos gerentes faz-se por votação secreta e individual em assembleia geral. As candidaturas para os corpos gerentes devem ser apresentadas ao presidente da assembleia geral em listas contendo os nomes dos sócios candidatos e os cargos para que se candidatam. \_\_\_\_\_

Artº 14º - À assembleia geral compete: \_\_\_\_\_

1 - eleger a própria mesa, a direcção e o conselho fiscal; \_\_\_\_\_

2 - apreciar e votar o relatório e as contas de gerência anuais da direcção e o parecer do conselho fiscal; \_\_\_\_\_

3 - apreciar e votar o orçamento ordinário e os orçamentos extraordinários que lhe forem submetidos pela direcção; \_\_\_\_\_

4 - deliberar sobre propostas de alteração dos estatutos; \_\_\_\_\_

5 - aprovar a criação e funcionamento de serviços da Associação e as propostas de regulamentação que lhe forem enviadas pela direcção; \_\_\_\_\_

6 - deliberar sobre a exclusão de sócios; \_\_\_\_\_

7 - definir o montante da jóia, da quotização ou de qualquer outra contribuição dos sócios; \_\_\_\_\_

8 - deliberar sobre todos os assuntos para que tenha sido convocada. \_\_\_\_\_

Artº 15º - A assembleia geral reunirá ordinariamente até trinta e um de Março de cada ano para: \_\_\_\_\_

1 - apreciar e votar o relatório da direcção, as contas de gerência e o parecer fiscal relativos ao ano antecedente; \_\_\_\_\_

Diáramantino

26 Feb 10

Antonio

J.R.

Facinto

Jose

Julio

2 - apreciar e votar o orçamento ordinário para o ano em curso; \_\_\_\_\_

3 - eleger, quando for caso disso, os corpos gerentes: \_\_\_\_\_

Artº 16º - A assembleia geral reunirá extraordinariamente quando para tal for convocada pelo seu presidente: \_\_\_\_\_

1 - por iniciativa própria; DEC. N.º 24 P.º 86 LIV. 194-8 FIS. 24v.

2 - a pedido da direcção; \_\_\_\_\_

3 - a pedido do conselho fiscal; \_\_\_\_\_

4 - a pedido escrito de 10% dos sócios na plenitude dos seus direitos associativos; \_\_\_\_\_

Artº 17º - A mesa da assembleia geral será composta por um presidente, um vice-presidente e um secretário. \_\_\_\_\_

Artº 18º - Ao presidente da assembleia geral compete: \_\_\_\_\_

1 - convocar a assembleia geral por meio de carta dirigida a todos os sócios, com pelo menos oito dias de antecedência e em que sejam indicados o local, data e hora da reunião e a ordem dos respectivos trabalhos; \_\_\_\_\_

2 - dirigir e orientar os trabalhos da assembleia geral, impedindo a discussão de assuntos alheios aos fins da Associação e à ordem de trabalhos constante na convocatória; \_\_\_\_\_

3 - dar posse aos corpos gerentes imediatamente após o encerramento da assembleia geral que os tenha eleito; \_\_\_\_\_

Artº 19º - Ao vice-presidente da assembleia geral compete a substituição do respectivo presidente nos seus impedimentos. \_\_\_\_\_

Artº 20º - Ao secretário da assembleia geral compete lavrar, em livro próprio, as actas das reuniões da assembleia geral. \_\_\_\_\_

Artº 21º - A direcção será constituída por um presidente, um secretário com fun-

Diamondina

Antonio

J.R. H.  
Jose Jacinto

Julio H.

ções de vice-presidente, um tesoureiro e um vogal suplente.

Artº 22º - À direcção compete: Reg. N.º 24 Liv. 87 Liv. 194-8 Fis. 244

- 1 - representar a Associação, praticando todos os actos e contratos necessários, podendo, para tanto, fazer-se representar por mandatários ou procuradores;
- 2 - orientar superiormente a actividade da Associação e exercer a sua correcta gestão administrativa;
- 3 - conduzir o funcionamento dos serviços que sejam criados;
- 4 - cumprir e fazer cumprir as disposições estatutárias, os regulamentos e todas as deliberações aprovadas pela assembleia geral;
- 5 - fixar o quadro do pessoal, admitir e demitir empregados e exercer os poderes disciplinares permitidos pela lei;
- 6 - elaborar o relatório, o balanço e contas de gerência e submetê-los à apreciação e votação da assembleia geral;
- 7 - elaborar o orçamento ordinário anual e/ou os orçamentos extraordinários e submetê-los à assembleia geral para apreciação e votação;
- 8 - deliberar sobre a admissão e/ou a suspensão de sócios;
- 9 - requerer a convocação da assembleia geral nos termos do número 2 do artigo 15º;

Artº 23º - Ao presidente da direcção compete especialmente:

- 1 - convocar as reuniões da direcção, presidir-lhes e orientá-las;
- 2 - representar a direcção;

Artº 24º - as reuniões ordinárias da direcção efectuar-se-ão uma vez por mês, sendo as suas deliberações tomadas por maioria de votos dos seus membros.

Artº 25º - Para obrigar a Associação são necessárias de dois membros da direcção, excepto em actos de mero expediente em que será suficiente a assinatura de um deles.

Dec. N.º 24 de 88 do Liv. 194-B FIS. 24V

§ ÚNICO - qualquer movimentação de fundos só poderá ser efectuada desde que uma das assinaturas seja a do tesoureiro.

Artº 26º - O conselho fiscal será constituído por um presidente e dois vogais.

Artº 27º - Ao conselho fiscal compete:

- 1 - reunir pelo menos uma vez em cada semestre;
- 2 - fiscalizar os actos administrativos da direcção;
- 3 - examinar os livros de escrita, balancetes e respectivos documentos;
- 4 - elaborar parecer sobre o relatório, balanço e contas da direcção e submetê-los à apreciação da assembleia geral;
- 5 - requerer a convocação da assembleia geral nos termos do nº 3 do artº 15º;

Artº 28º - Ocorrendo vaga em qualquer dos órgãos sociais compete ao presidente da mesa da assembleia geral, sob proposta dos restantes membros do órgão em causa, a designação de um associado para o seu preenchimento.

§ 1º - A designação a que se refere este artigo deverá ser submetida à homologação da primeira assembleia geral posterior.

§ 2º - O exercício de um cargo nestas condições terminará com o fim do mandato dos restantes corpos gerentes.

#### CAPÍTULO IV

##### Dissolução da Associação

Artº 29º - A Associação poderá ser dissolvida por deliberação da assembleia geral, baseada na ineficácia da sua acção, e tomada pela maioria absoluta dos sócios da Associação no pleno gozo dos seus direitos associativos. A mesma assembleia nomeará a necessária comissão liquidatária.

Vila Real de Santo António, sete de Janeiro de mil novecentos e noventa e um.

~~André de Sá~~

Julio Antonio Pereira  
Goiás Manuel de Assunção Custód

Antônio Gonçalves Pereira

José Gonçalves Pereira

José Gonçalves Anastácio

Antônio Afonso Euzébio

J. L. Pereira

José Augusto Gomes Lacerda

Diamantino Gonçalves Sequência

A. Costa,

Luiz de Lacerda, Politécnica de Almeida

## **9.7. Anexo VII - “Relatório de Higiene e Segurança Alimentar” (Talurdinha)**



## HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Revisão 00

Data:  
28/09/2017

# RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

EMPRESA:	ShilbNature, Lda.
ACTIVIDADE:	Fabricação de Aguardentes
LOCALIDADE:	Venda Nova. 8300-054 Silves
DATA DA VISITA:	28/09/2017
AUDITOR	Filomena Marques

ELABORADO POR: Filomena Marques	VERIFICADO POR: ShilbNature, Lda.	APROVADO POR: Gerencia
------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------

shilb@acral.pt | [www.acral.pt](http://www.acral.pt)  
570

Rua Dr. José de Melo, nº58 A, 8000-502 Faro

T. 289 887 130 | Tlx. 919 156

MFC 501 090 665



## RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ShilbNature, Lda. -

Talurdinha

Socio nº 4715

Contrato nº 03

Revisão: 00

Data: 28/09/2017

### ÍNDICE

1. OBJETIVO.....	2
2. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL .....	3
3. METODOLOGIA E ANÁLISE DOS LOCAIS DE TRABALHO .....	4
3.1 ZONAS DE TRABALHO.....	4
3.1.1. Identificação da Zona de Trabalho.....	4
3.2 CARACTERIZAÇÃO DAS ZONAS DE TRABALHO.....	5
3.2.1. Condições de Estrutura.....	5
3.2.2. Higiene do Manipulador de Alimentos .....	6
3.2.3. Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios.....	7
3.3 PRODUTOS ALIMENTARES.....	8
3.3.1. Receção e Armazenamento.....	8
3.3.2. Comercialização de Alimentos .....	9
3.4 CONTROLO DE PRAGAS.....	9
3.5 RESÍDUOS.....	11
3.6 FORMAÇÃO EM HACCP.....	11
4. CONCLUSÃO .....	11
5. OBSERVAÇÕES GERAIS.....	12



**RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA  
ALIMENTAR**  
- ShiibNature, Lda. -  
Talurdinha

Sócio nº 4715

Contrato nº 03

Revisão: 00


Data: 28/09/2017

## 1. OBJETIVO

O presente relatório tem por objetivo dar a conhecer os riscos existentes na empresa ShiibNature, Lda., no âmbito da Higiene e Segurança Alimentar, através de uma avaliação *in loco* das instalações, dos equipamentos, dos procedimentos de trabalho utilizados e dos documentos existentes. O Sistema baseado nos princípios do HACCP tem como finalidade identificar todas as fases das suas atividades de forma a garantir a segurança dos alimentos e velar pela criação, aplicação e cumprimento de procedimentos de segurança adequados. Pretende-se, ainda, apresentar medidas corretivas a aplicar para reduzir ao mínimo, ou eliminar possíveis situações de risco.

A auditoria efetuada bem como a metodologia utilizada na verificação do grau de conformidade tem sempre como base a legislação vigente e a específica aplicável a esta empresa. Como a auditoria é efetuada através de verificações aleatórias no local, é de importância referir a possibilidade de existência de desvios adicionais não detetados durante a mesma.

Este relatório deve ser encarado pela empresa auditada como um auxílio na identificação das não conformidades, e prevenção dos principais riscos previsíveis e na tomada de resoluções que tenham em vista a aplicação de medidas técnicas que


	<b>RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b> - ShiibNature, Lda. - Talurdinha	Sócio nº 4715
		Contrato nº 03
		Revisão: 00
		Data: 28/09/2017

devam constituir parte integrante dos procedimentos habituais da empresa, pretendendo-se que sejam, tanto quanto possível, simples, seguras e objetivas.

Este relatório não desresponsabiliza a empresa do não cumprimento da legislação aplicável a nível de higiene e segurança alimentar, bem como da observação constante dos requisitos da legislação.

## 2. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- Higiene das Instalações (Regulamento (CE) nº852/2004 de 29 de Abril e suas alterações; Decreto-Lei nº 113/2006 de 12 de Junho; Decreto-Lei nº 223/2008 de 18 de Novembro)
- Regime de acesso e de exercício de diversas atividades de comércio, serviços e restauração (Decreto-lei nº 10/2015 de 16 de Janeiro)
- Manipuladores (Portaria nº 149/88 de 09 de Março)
- Rotulagem de Géneros Alimentícios Produtos Alimentares (Decreto-Lei nº 26/2016 de 9 de junho)

	<b>RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b> - ShiibNature, Lda. - <b>Talurdinha</b>	Sócio nº 4715
		Contrato nº 03
		Revisão: 00
		Data: 28/09/2017

### 3. METODOLOGIA E ANÁLISE DOS LOCAIS DE TRABALHO


Foi efetuada a avaliação dos riscos existentes na empresa no âmbito da Segurança Alimentar, nomeadamente: caracterização dos diversos locais de trabalho e instalações de apoio; análise dos riscos associados ao equipamento utilizado e aos métodos e operações de trabalho.

As não conformidades encontradas, bem como outras situações que justifiquem ser mencionadas passarão a ser referidas de seguida de uma forma simples e sucinta.

#### 3.1. ZONAS DE TRABALHO

##### 3.1.1. Identificação da Zona de Trabalho

A Talurdinha é constituída por uma sala de produção de doces, sala de produção de licores e uma sala de visitas/provas. Na entrada do estabelecimento existe um escritório, onde está armazenada toda a parte logística.

	<b>RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b> - ShilbNature, Lda. - Talurdinha	Sócio nº 4715
		Contrato nº 03
		Revisão: 00
		Data: 28/09/2017

### 3.2. CARACTERIZAÇÃO DAS ZONAS DE TRABALHO


#### 3.2.1. Condições de Estrutura

Verificou-se na auditoria que a entidade titular de exploração apresentava toda a informação obrigatória afixada, incluindo o preço dos produtos que estavam em falta aquando da anterior auditoria. Como este espaço não está aberto ao público e não existe um horário estipulado de funcionamento, não existe horário afixado nas instalações.

Sugere-se a identificação dos cacifos dos trabalhadores, assim como redobrar o cuidado na frequência de reposição de toalhetes para secagem das mãos, nas casas de banho dos trabalhadores.

De acordo com a informação técnica 2/2010, a caixa de primeiros socorros deve ter como conteúdo mínimo os seguintes elementos: compressas de diferentes tamanhos, pensos rápidos, rolo adesivo, ligadura não elástica, solução antisséptica em unidoses, álcool etílico 70%, soro fisiológico (unidoses), tesoura de pontas rombas, pinça, luvas descartáveis em látex. A caixa de primeiros socorros deve estar sinalizada com o pictograma regulamentar:




	<b>RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b> - ShilbNature, Lda. - Talurdinha	Sócio nº 4715
		Contrato nº 03
		Revisão: 00
		Data: 28/09/2017

### 3.2.2. Higiene do Manipulador de Alimentos

Os manipuladores de alimentos deste estabelecimento apresentam vestuário adequado para as funções exercidas: touca, calçado e vestuário.

Quer na sala de produção de doces, quer na sala de produção de licores, verificou-se a existência de lavatório de mãos na zona de manipulação de alimentos, mas com uma torneira sem acionamento não manual. Segundo o art. 128º do Decreto-lei 10/2015 de 16 de janeiro, "as cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual destinadas à higienização das mãos, podendo existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de zonas contíguas ou integradas."

Quer na sala de produção de doces quer na sala de produção de licores constatou-se a falta de toalhetes de papel e de sabonete líquido. Devem existir toalhetes de papel para secagem das mãos e estar disponível sabonete líquido em dispensador próprio.


	<b>RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b> - ShiibNature, Lda. - Talurdinha	Sócio nº 4715
		Contrato nº 03
		Revisão: 00
		Data: 28/09/2017

### 3.2.3. Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios

O estabelecimento apresenta, de um modo geral, boas condições de higiene e segurança alimentar. Dispõe de uma balança com o certificado de calibração atualizado.

Continua a não se verificar a existência de um plano de higienização afixado nas instalações, bem como a existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos químicos utilizados. O plano de higienização é importante para se estabelecer para cada superfície e equipamento a higienizar o método de higienização adequado, que etapas considerar, que agentes de limpeza utilizar, em que concentração, tempo de atuação, etc. e posteriormente fazer os respetivos registos das limpezas em formulário próprio (que consta do dossier de HACCP). As fichas técnicas deverão ser conservadas para saber como utilizar o produto (diluído, necessidade de enxaguar, etc.) e as fichas de segurança também deverão ser conservadas, em local de fácil acesso, para saber como atuar em caso de algum acidente (por exemplo: produto de limpeza atinge acidentalmente os olhos; que produtos não podem ser misturados, etc.).

Após a definição dos produtos químicos a utilizar nas operações de limpeza e de desinfecção deverá ser estabelecido um plano de higienização, onde deverão constar, entre outras, rubricas como: o que deve ser limpo (zonas, estrutura/equipamento), com o que deve limpar/desinfetar (detergente/desinfetante utilizado), quando deve

	<b>RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b> - ShilbNature, Lda. - <b>Talurdinha</b>	Sócio nº 4715
		Contrato nº 03
		Revisão: 00
		Data: 28/09/2017

ser limpo (periodicidade de higienização), como deve ser limpo (equipamento utilizado na limpeza/desinfecção e Instruções de limpeza/desinfecção) e quem deve limpar (responsável pela execução da operação). Este plano de higienização deverá estar afixado em local visível. Deverá ser iniciada a realização de um registo de higienização para demonstrar a aplicação do estabelecido no Plano de Higienização, devendo nesse registo constar, entre outras, rubricas como: data, e quem limpou (responsável pela limpeza).


A empresa Talurdinha deverá solicitar com urgência à empresa fornecedora de produtos químico o plano de higienização, as fichas técnicas e de segurança dos mesmos.

### 3.3. PRODUTOS ALIMENTARES

#### 3.3.1. Receção e Armazenamento

Na sala de produção de doces verificou-se a existência de garrafas de água em contacto direto com o pavimento. Recomenda-se a colocação de estrados para evitar o contacto dos produtos com o pavimento.

Ainda nesta área de produção constatou-se a existência de caixas de papel dentro de um equipamento de refrigeração. Sugere-se que após a receção, os produtos sejam retirados das caixas de transporte e estas sejam encaminhadas para o exterior

	<b>RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b> - ShilbNature, Lda. - <b>Talurdinha</b>	Sócio nº 4715
		Contrato nº 03
		Revisão: 00
		Data: 28/09/2017

do estabelecimento. As embalagens exteriores podem ser portadoras de grandes quantidades de poeiras, sujidades, microrganismos e, eventualmente, pequenos animais que irão contaminar o interior do estabelecimento.

Nesta auditoria continua a observar-se, na sala de produção de licores, a reutilização de garrações de água com o rótulo do produto original para colocação de licores. Não se deve utilizar embalagens de produtos alimentícios para armazenar produtos alcoólicos.


### 3.3.2. Comercialização de Alimentos

Os licores expostos para venda na sala de visitas encontram-se armazenados em prateleiras. A Talurdinha dispõe de fichas técnicas de praticamente todos os produtos comercializados.

### 3.4. CONTROLO DE PRAGAS

A empresa da Talurdinha cumpre o pré-requisito controlo de pragas, onde deverão ter em conta os seguintes procedimentos:


- Elaboração de um mapa com a localização e um programa de manutenção, das estações de iscos ou de deteção e de electrocutores / electro caçadores / electro coladores de insetos;

	<b>RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b> - ShilbNature, Lda. - Talurdinha	Sócio nº 4715
		Contrato nº 03
		Revisão: 00
		Data: 28/09/2017

- Dispor das fichas técnicas e das fichas de segurança dos produtos e conhecer a forma de atuação em caso de intoxicação com o produto;
- Manter em arquivo todos os relatórios de controlo de pragas, designadamente das ações de controlo preventivo previstas no Programa de Controlo de Pragas, bem como das ações de Intervenção, quando existe uma infestação, nos quais deverá estar indicado todas as pragas encontradas, as respetivas áreas de atividade das pragas, a aplicação de qualquer produto químico e a descrição das respetivas ações corretivas.

Existem algumas regras básicas a ter em conta no controlo de pragas, tais como:

- Manter instalações em bom estado de conservação;
- Os orifícios, drenos, ralos e outras possíveis entradas de pragas devem ser mantidos fechados;
- Manter as portas e janelas fechadas e vedadas;
- Aplicar nas janelas e outras aberturas de ligação ao exterior, redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza;
- Acondicionar os alimentos sobre prateleiras ou estrados e não encostadas à parede;
- Promover e manter um eficaz Plano de Higienização das Instalações;
- Manter os resíduos em contentores fechados e protegidos contra as pragas;
- Excluir os animais da área circundante e do interior das instalações.

	<b>RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b> - ShilbNature, Lda. - <b>Talurdinha</b>	Sócio nº 4715
		Contrato nº 03
		Revisão: 00
		Data: 28/09/2017

### 3.5. RESÍDUOS


Os lixos devem ser colocados no interior de contentores apropriados, forrados com sacos plásticos, dotados de tampa e de acionamento não manual. Os caixotes do lixo não devem estar muito cheios, de modo a permitir o correto fecho das tampas. Os contentores devem ser lavados e desinfetados diariamente.

### 3.6. FORMAÇÃO EM HACCP

A empresa da Talurdinha cumpre o pré-requisito formação em HACCP. Como tal deve ser elaborado e adaptado um programa de formação às instalações da empresa.

## 4. CONCLUSÃO

Após a implementação das medidas corretivas e recomendações constantes do presente relatório a empresa da Talurdinha cumpre as disposições legais que lhe são aplicáveis e constitui para a melhoria dos níveis de segurança alimentar.

	<b>RELATÓRIO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b> - ShilbNature, Lda. - <b>Talurdinha</b>	Sócio nº 4715
		Contrato nº 03
		Revisão: 00
		Data: 28/09/2017

## 5. OBSERVAÇÕES GERAIS

Os géneros alimentícios pré-embalados para venda direta devem apresentar as seguintes menções obrigatórias:

- a) Denominação do género alimentício, a que se refere o artigo 17.º do Regulamento;
- b) Indicação de substâncias ou produtos a que se refere o anexo II do Regulamento suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias;
- c) Quantidade líquida do género alimentício, salvo nos casos previstos no n.º 1 do anexo IX do Regulamento;
- d) Data de embalagem, podendo facultativamente ser complementada com a data limite de consumo;
- e) Condições especiais de conservação ou de utilização, sempre que aplicável;
- f) Modo de emprego, sempre que aplicável;
- g) Nome do país de origem ou local de proveniência;
- h) O nome, denominação ou firma e o endereço da empresa do setor alimentar responsável pelo embalagem;

As menções obrigatórias referidas no número anterior e as menções facultativas devem constar de um rótulo ou etiqueta.

## **9.8. Anexo VIII - Ficha Técnica da Aguardente de Medronho (Talurdinha)**

Denominação do Produto	Aguardente de Medronho		
Principais Ingredientes			
Medronho da Região do Algarve			
Descrição do Produto			
A Aguardente de Medronho é uma aguardente de frutos obtida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do fruto envelhecida em barricas de carvalho.			
Características Organolépticas			
Aparência: límpido Cor: incolor Aroma: a medronho e etéreo Sabor: a medronho e alcoólico			
Características Químicas			
Título Alcoométrico a 20°C: > 42% Extrato Seco: 0.043 ± 0.004 Acidez Total (ácido acético): 52.1 ± 0.9 Substâncias Voláteis: 356.6 ± 8.2 Etanol: 29.6 ± 0.9 Acetato de Etilo: 106.5 ± 2.7 Metanol: 612.7 ± 12.1	2-Butanol: < 0.5 1-Propanol: 20.6 ± 0.1 Isobutanol: 31.5 ± 0.4 1-butanol: < 0.4 Total de álcoois superiores: 189.9 ± 2.9 Isobutanol/(1-propanol): 1.5		
Teor Alcoólico:			
46.6 ± 0.1 % Volume alcoólico			
Embalagem:			
Garrafas de vidro com a capacidade de 0.70 ml, 0.50 ml, 0.20 ml e 0.05 ml			
Condições de Armazenamento:			
As garrafas devem ser mantidas na posição vertical, à temperatura ambiente e ao abrigo da luz solar			
Validade do Produto:			
Não tem			
DATA: 12/10/2017	Elaborado por: Equipa Técnica	Verificado por: Luis Sequeira	PÁG. 1

## **9.9. Anexo IX - Boletim de Análises Laboratoriais**



### Boletim de Análise

**Produto:** Aguardente de Medronho – Lote 003/2017

**Requisitante/Produtor:** Luis Sequeira/Shilbenatur

**Data de entrada:** 3/10/2017

**Data das análises:** 3/10/2017; 4/10/2017 e 6/10/2017

**Ref:** Entrada nº 64 Enologia

Determinações	Método	Unidades	Especificações*	Resultados
Teor alcoólico	NP 2143	% vol.	≥ 42	46,6 ± 0,1
Extrato seco	NP 3684	g/dm <sup>3</sup>	< 20	0,043 ± 0,004
Acidez total (ácido acético)	NP 2139	g/l álcool puro	≤ 200	52,1 ± 0,9
Densidade	Densímetro digital DA – 110M	g/cm <sup>3</sup> ou kg/dm <sup>3</sup> ou kg/L	–	0,9346 ± 0,0009
Substâncias Voláteis**		g/l álcool puro	≥ 200	356,6 ± 8,2
Etanal	NP 3263	g/l de álcool puro	≥ 5 ≤ 40	29,6 ± 0,9
Acetato de etilo	NP 3263	g/l de álcool puro	≤ 300	106,5 ± 2,7
Metanol	NP 3263	g/l de álcool puro	≥ 500 ≤ 1000	612,7 ± 12,1
2-Butanol	NP 3263	g/l de álcool puro	< 2	< 0,5
1-propanol	NP 3263	g/l de álcool puro	≥ 10 ≤ 40	20,6 ± 0,1
Isobutanol	NP 3263	g/l de álcool puro	≥ 30 ≤ 70	31,5 ± 0,4
1-butanol	NP 3263	g/l de álcool puro	≤ 3	< 0,4
Isopentanos	NP 3263	g/l de álcool puro	≥ 80 ≤ 185	137,1 ± 2,4
Total de álcoois superiores		g/l de álcool puro	≥ 130 ≤ 300	189,9 ± 2,9
Isobutanol/(1-propanol)			≥ 1,5 ≤ 4,0	1,5
Cobre	NP 2441	mg/L de bebida	≤ 15	3,1 ± 0,1

\* De acordo com o Decreto-Lei 283/2000 de 26 de setembro para a Aguardente de Medronho

\*\* Não incluem os álcoois etílico e metílico, de acordo com Regulamento (CE) nº 110/2008, do Conselho de 15 de janeiro (Significado dos símbolos: ≥ Maior ou igual; ≤ Menor ou igual)

Nota: Todas as análises de cromatografia gasosa para determinação dos voláteis podem apresentar um erro de 10 % inerente à técnica usada

Responsável pela Análise

(Ludovina Galego, Prof. Adjunto)

### **9.10. Anexo X - Certificados mais relevantes**

1. Licenciatura em Engenharia Alimentar
2. Bacharelato em Engenharia Agrária - Tecnologia das Indústrias Agroalimentares
3. Curso de Técnico de Agricultura - Indústrias Alimentares
4. Curso de Assistente de Inspeção Sanitária de Pescado
5. CAP - Certificado de Aptidão Profissional
6. Ação de Formação em Gestão do Tempo para Dirigentes
7. FORGEP - Programa de Formação em Gestão Pública
8. Ação de Formação teórico-prática sobre Aditivos
9. Ação de Formação em HACCP Prático e PACE
10. Ação de Formação em Critérios Microbiológicos e Monitorização de Zoonoses



## CERTIDÃO DE UNIDADES CURRICULARES

Isabel Maria Martins Nogueira, Secretária da ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM, dando cumprimento ao despacho exarado no requerimento arquivado nestes Serviços, certifica que **Alexandre César Alves da Mota e Cunha**, portador do Bilhete de Identidade nº 9633044, emitido pelo Arquivo de identificação de Lisboa, natural de Angola, filho de César Augusto Cunha e de Maria do Céu Coelho Alves da Mota e Cunha, concluiu nesta Escola o Curso de Licenciatura em **Engenharia Alimentar**, adequado pelo despacho n.º2511/2007 de 20 de Fevereiro, no dia 30-06-2009, com a classificação final de **14 (Catorze)** num total de 180 ECTS. -----

Disciplina	Ects	Classificação	Obs
Física	5	12 (doze)	Por creditação de "Física Aplicada e Engenharia de Operações e Processos Unitários" (1)
Economia	5	10 (dez)	Por creditação de "Economia e Contabilidade Aplicada" (1)
Informática	5	10 (dez)	Por creditação de "Estatística e Informática" (1)
Matemática	5	11 (onze)	Por creditação de "Matemática" (1)
Química	5	10 (dez)	Por creditação de "Química Física" (1)
Biologia	5	11 (onze)	Por creditação de "Microbiologia" (1)
Engenharia de Processos	7,5	15 (quinze)	Por creditação de "Processamento Geral dos Alimentos" (1)
Microbiologia I	5	11 (onze)	Por creditação de "Microbiologia Aplicada e Higiene dos Alimentos" (1)
Bioquímica	5	12 (doze)	Por creditação de "Bioquímica" (1)
Sistemas Alimentares	2,5	12 (doze)	Por creditação de "Trabalhos de Campo e Oficinas" (1)
Estatística I	5	13 (treze)	Por creditação de "Controlo de Qualidade" (1)
Instalações e Serviços Industriais	5	13 (treze)	Por creditação de "Instalações e Equipamentos" (1)
Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho	5	17 (dezasete)	
Gestão I	5	12 (doze)	Por creditação de "Organização da Produção + Gestão de Empresas + Gestão Financeira" (1)
Microbiologia II	5	11 (onze)	Por creditação de "Microbiologia Aplicada e Higiene dos Alimentos" (1)
Nutrição Humana	5	12 (doze)	Por creditação de "Bromatologia" (1)
Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal	5	14 (catorze)	Por creditação de "Tecnologia dos Produtos Agro-Industriais" (1)
Gestão II	5	12 (doze)	Por creditação de "Organização da Produção + Gestão de Empresas + Gestão Financeira" (1)
Tecnologia dos Produtos de Origem Animal	5	11 (onze)	Por creditação de "Ciência e Tecnologia da Carne" (1)
Inglês	5	16 (dezaséis)	Por creditação de "Inglês I + Inglês II" (1)

Disciplina	Ects	Classificação	Obs
Qualidade da Água	5	16 (dezaséis)	
Ciência e Tecnologia da Carne	7,5	11 (onze)	Por creditação de "Ciência e Tecnologia da Carne" (1)
Projecto em Ambiente de Trabalho	5	18 (dezoito)	Por creditação de "Estágio em Instalação Industrial + Trabalho de Fim de Curso" (1)
Seminários	1	18 (dezoito)	Por creditação de "Estágio em Instalação Industrial + Trabalho de Fim de Curso" (1)
Estágio	19	18 (dezoito)	Por creditação de "Estágio em Instalação Industrial + Trabalho de Fim de Curso" (1)
Área Científica de Ciências Físicas	5	12 (doze)	Por creditação na Área Científica de "Física Aplicada e Engenharia de Operações e Processos Unitários" (1)
Área Científica de Produção Animal e Ciências Veterinárias	5	17 (dezasete)	Por creditação na Área Científica de "Produção Animal" (1)
Área Científica de Produção Agrícola	5	15 (quinze)	Por creditação na Área Científica de "Produção Agrícola" (1)
Área Científica de Ciência e Tecnologia dos Alimentos	12,5	13 (treze)	Por creditação na Área Científica de "Processamento Geral dos Alimentos + Produtos de Salsicharia e Conservas de Carnes" (1)
Qualidade e Segurança Alimentar I	5	-----	Creditação Profissional
Área Científica de Ciência e Tecnologia dos Alimentos	5	-----	Creditação Profissional
Área Científica de Produção Agrícola	5	-----	Creditação Profissional

(1) do curso de Tecnologia das Indústrias Agro-Alimentares da Escola Superior Agrária de Santarém.

Requereu o respectivo Diploma em 07-07-2009. -----

A presente certidão é assinada e autenticada com o selo branco em uso nesta Escola. -----

Escola Superior Agrária de Santarém, 08-07-2009

A Secretária

  
 (Lic., Isabel Maria Martins Nogueira)

Emolumentos € 37,00

PN



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO POLITÉCNICO DE SANTARÉM

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM

## CERTIFICADO

-----António Oliveira Louro Almeirão, Secretário da ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM, dando cumprimento ao despacho exarado no requerimento arquivado nestes Serviços, certifica que **Alexandre César Alves da Mota e Cunha**, portador(a) do Bilhete de Identidade nº9633044 emitido a 24 de Maio de 1996 em Lisboa, natural de Angola, filho(a) de César Augusto Cunha e de Maria do Céu Coelho Alves da Mota e Cunha, concluiu nesta Escola o Curso de Bacharelato em **Tecnologia das Indústrias Agro-Alimentares**, opção **Tecnologia da Carne**, no dia 24 de Junho de 1998, com a classificação final de **14,00 (Catorze valores)**, tendo obtido aprovação nas disciplinas que abaixo se mencionam e com as seguintes classificações:-----

Disciplina	Duração	Tipo Disc.	Nota	
<b>1º Ano</b>				
Física Aplicada e Eng <sup>a</sup> . de Operações e Proc. Unitários	A	Normal	12,00	Doze valores
Inglês I	A	Normal	15,00	Quinze valores
Trabalhos de Campo e Oficinas	A	Normal	12,00	Doze valores
Matemática	S1	Normal	11,00	Onze valores
Química-Física	S1	Normal	10,00	Dez valores
Bioquímica	S1	Normal	12,00	Doze valores
Microbiologia	S2	Normal	11,00	Onze valores
Bromatologia	S2	Normal	12,00	Doze valores
Técnicas de Comunicação	S2	Normal	18,00	Dezoito valores
Estatística e Informática	S2	Normal	10,00	Dez valores
<b>2º Ano</b>				
Economia e Contabilidade Aplicada	S1	Normal	10,00	Dez valores
Produção Animal	S1	Normal	17,00	Dezassete valores
Ciência e Tecnologia da Carne	S1	Normal	11,00	Onze valores
Microbiologia Aplicada e Higiene dos Alimentos (C)	A	Normal	11,00	Onze valores
Produção Agrícola	S2	Normal	15,00	Quinze valores
Inglês II	A	Normal	16,00	Dezasseis valores
Processamento Geral dos Alimentos	A	Normal	15,00	Quinze valores
Produtos de Salsicharia e Conservas de Carnes	S2	Normal	11,00	Onze valores
Gestão de Empresas	S2	Normal	14,00	Catorze valores
Organização da Produção	S2	Normal	10,00	Dez valores
<b>3º Ano</b>				
Estágio em Instalação Industrial (C)	S1	Normal	19,00	Dezanove valores

Tecnologia dos Produtos Agro-Industriais	S2	Normal	14,00	Catorze valores
Instalações e Equipamentos (C)	S2	Normal	13,00	Treze valores
Controlo de Qualidade	S2	Normal	13,00	Treze valores
Gestão Financeira	S2	Normal	13,00	Treze valores
Trabalho de Fim de Curso	A	Normal	16,00	Dezasseis valores

-----Requereu o respectivo Diploma em 30 de Junho de 1998.-----

-----O presente certificado é assinado e autenticado com o selo branco em uso nesta Escola.-----

Escola Superior Agrária de Santarém, 3 de Julho de 1998

O Secretário



(Lic. António Oliveira Louro Almeirão)

Conferi em 03-07-1998

Paula Veto



# DIPLOMA

(a) Escola Secundária D. Dinis - Paif

(b) José Aires Matos Pereira da Silva (c) Presidente do Conselho Directivo faz saber que ALEXANDRE CÉSAR ALVES DA MOTA CUNHA natural de Angola concelho de Angola filho de César Augusto Cunha concluiu, no ano lectivo de 19 91 / 19 92, o Curso Técnico de Agricultura do 12.º ano — Via Profissionalizante — Ramo de Indústrias Alimentares (Portaria n.º 1056 de 13 de 11/82) com aprovação nas disciplinas de:

<u>Economia e Sociologia Agrária</u> <u>15</u> ( <u>QUINZE</u> ) valores	<u>Conserv. Transf. Prod. Veg. Animais</u> <u>16</u> ( <u>DEZASSEIS</u> ) valores
<u>Adm. Gestão Emp. Agrícola</u> <u>15</u> ( <u>QUINZE</u> ) valores	<u>Trabalhos Oficinas Tecnológicas</u> <u>16</u> ( <u>DEZASSEIS</u> ) valores
<u>Inspecção Prod. Alimentares</u> <u>15</u> ( <u>QUINZE</u> ) valores	<u>Biometria</u> <u>13</u> ( <u>TREZE</u> ) valores
<u>Indústrias Or. Vegetal</u> <u>15</u> ( <u>QUINZE</u> ) valores	----- (-----) valores
<u>Leite e Lactínicos</u> <u>14</u> ( <u>CATORZE</u> ) valores	----- (-----) valores

Com média final de curso de 13 (TREZE) valores  
Consta no livro de termos n.º 1, fls. resp.

Pelo que para os efeitos legais lhe mandei passar a presente carta de curso, que vai assinada por mim e autenticada com o selo branco, tendo sido registada no livro n.º 1 a fls. resp.

Serviços Administrativos da Escola Secundária D. Dinis - Paif, em 26 de Junho de 1992

E eu, Arlindo Dias Gorção da Fonseca em regime de substituição, chefe dos serviços administrativos, a subscrevi:

*Arlindo Dias Gorção da Fonseca*

(a) Escola Secundária

(b) Nome do Presidente do Conselho Directivo

(c) Cargo

(d) PRESIDENTE DO CONSELHO DIRECTIVO





## CERTIFICADO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Certifica-se que ALEXANDRE CÉSAR ALVES DA MOTA E CUNHA

natural de ANGOLA nascido a 29 - 11 - 70

portador do B.I. n.º 9633044 emitido pelo Arquivo de Identificação de LISBOA

em \_\_\_ - \_\_\_ - \_\_\_, concluiu com aproveitamento o curso de formação profissional de

PREPARAÇÃO DE ASSISTENTES DE INSPECÇÃO SANITÁRIA DE PESCADO

que decorreu de 22 - 02 - 99 a 17 - 03 - 99, com a duração total de 126 horas,

tendo obtido a classificação final de ----- valores.

A Acção de Formação foi financiada pelo Fundo Social Europeu e pelo Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas no âmbito da Medida 6 - Formação e Educação do PAMAF.

VENDA NOVA - AMADORA, 17, de MARÇO de 1999

  
RUI MARQUES LEITÃO  
Director-Geral

Certificado N.º DGV/343/99

<b>PLANO CURRICULAR E CARGAS HORÁRIAS DOS MÓDULOS</b>			
<b>PLANO CURRICULAR</b>		<b>PLANO CURRICULAR</b>	
<b>MÓDULOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>MÓDULOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Recepção e apresentação do curso – Definição dos objectivos - Panorâmica da situação do pescado	3,5		
Factores de produção com influência na qualidade hígio-sanitária do pescado	3,5		
Visitas de estudo a lotas	17,5		
Metodologia do trabalho nas lotas	3,5		
Inspecção sanitária	7		
Anatomia do pescado	3,5		
Conservas e semi-conservas	3,5		
Visita de estudo a unidade de congelação de pescado	3,5		
Microbiologia do pescado	7		
Aulas práticas	42		
Moluscos bivalves	7		
Procedimentos legais	3,5		
Legislação sobre pescado	3,5		
Regulamento de Inspecção Sanitária	3,5		
Controlos veterinários	3,5		
Peixe congelado	3,5		
Teste escrito	3,5		
Avaliação final do curso	3,5		
<b>TOTAL</b>	<b>126</b>	<b>TOTAL</b>	
<p><b>Homologação / Certificação :</b>  O Despacho de 15.12.98 do Senhor Secretário de Estado da Modernização Agrícola e Qualidade Alimentar, sobre a informação n.º 41/DFID de 19.11.98 da DGV, a homologar este curso como "Curso de Qualificação".</p>			

MINISTÉRIO DA ECONOMIA E DO EMPREGO



INSTITUTO DO EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL, IP

2.<sup>a</sup> VIA

## CERTIFICADO DE APTIDÃO PROFISSIONAL

Decretos Regulamentares n.º 26/97, de 18 de Junho e n.º 66/94, de 18 de Novembro

Certifica-se que ALEXANDRE CÉSAR ALVES DA MOTA CUNHA, nascido(a) em 29/11/1970, portador(a) do Cartão do Cidadão n.º 09633044-9-ZZ2, possui competências pedagógicas para exercer a profissão de **FORMADOR (M/F)**, conforme as que são definidas no respectivo perfil profissional.

Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P., entidade certificadora competente ao abrigo dos Decretos Regulamentares 66/94, de 18 de Novembro e 26/97 de 18 de Junho.

Lisboa, 2011-11-23

A Directora de Serviços

  
(Isabel Henriques)

Certificado n.º EDF 14282/2000 DL

Válido desde 21/02/2000

## Certificado de Formação Profissional

Certifica-se que Alexandre César Alves da Mota Cunha natural de Angola nascido em 29/11/1970, com o N.º de Identificação Civil 09633044 válido até 15/01/2022, concluiu com aproveitamento o curso de Formação Profissional de Gestão do Tempo para Dirigentes, em 07/05/2018, com a duração de 700 horas.

Unidades de Formação/Módulos/Outras Designações	Horas (horas)	Classificação 0..20
Perfil Individual de Relação com o Tempo	1,30	-
Organização e Planeamento da Atividade	2,30	-
Princípios da Boa Gestão do Trabalho Diário	3,00	-
Nota Final		17

Lisboa, 14 de maio de 2018

O(A) Responsável pelo(a) Companhia Própria - Formação e Consultoria, Lda.

*(Assinatura e selo físico de acordo da entidade formadora)*

Certificado n.º 55/2018 de acordo com o modelo publicado na Portaria n.º 474/2010



DIREÇÃO-GERAL DA QUALIFICAÇÃO  
DOS TRABALHADORES EM FUNÇÕES PÚBLICAS

## CERTIFICADO

Certifico que  
**ALEXANDRE CÉSAR ALVES DA MOTA CUNHA**  
frequentou, com aproveitamento, o curso  
**FORGEP - PROGRAMA DE FORMAÇÃO EM GESTÃO PÚBLICA,**  
realizado de 21 de outubro de 2015 a 24 de fevereiro de  
2016, com a duração de 180 horas, nos termos previstos no  
artigo 3º da Portaria nº 146/2011, de 7 de Abril, tendo obtido  
a classificação final de 16,5 valores, a que corresponde  
menção qualitativa de BOM.

Lisboa, 4 de abril de 2016

  
Sandra Sant'Ana  
Subdiretora-Geral

REGISTO Nº 240534

# FORGEP

## PROGRAMA DE FORMAÇÃO EM GESTÃO PÚBLICA

### Estrutura Curricular

Lei n.º 51/2005, de 30 de Agosto e Portaria n.º 146/2011, de 7 de Abril

#### Duração:

120 horas presenciais | 2,15 hora de avaliação | 60 horas de e-learning.

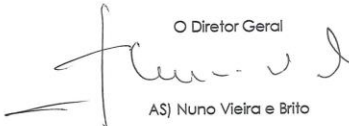
Disciplina	Conteúdos Temáticos	Horas Presenciais
1. <b>Ética, Administração e Gestão Pública</b>	- Ética do Serviço Público - Gestão Estratégica, Gestão por Objetivos e Avaliação de Desempenho - Gestão Pública e <i>Accountability</i>	24
2. <b>Liderança e Gestão de Pessoas</b>	- Gestão de Pessoas e Liderança - Gestão de Recursos Humanos	20
3. <b>Gestão Orçamental e de Recursos Materiais</b>	- Gestão de Recursos Orçamentais - Gestão de Recursos Materiais	20
4. <b>Gestão Tecnológica</b>	- Métodos Quantitativos - Informação, Conhecimento Tecnologias e Administração Eletrónica	20
5. <b>Inovação e Qualidade</b>	- Marketing Público - Qualidade, Inovação, Eficácia e Produtividade	20
6. <b>Internacionalização e Prospetiva</b>	- Internacionalização e Integração Europeia - Prospetiva e Desenvolvimento	16
<b>Total de horas presenciais</b>		<b>120 horas</b>



## CERTIFICADO

Certifica-se que Alexandre César Alves da Mota Cunha  
Participou na Ação de Formação - Teórico/prática sobre Aditivos  
Realizada na Direção Geral de Alimentação e Veterinária - CEVN a 15 e 16/11/2012  
Período de duração 10,5 horas.

Lisboa, 11 de janeiro de 2013

  
O Diretor Geral  
AS) Nuno Vieira e Brito

Certificado Nº 956 DGAV/DSGA/DRHFE

## Conteúdos Programáticos

1. Pacote Legislativo FIAP
  2. Regulamento nº1333/2008
  3. Reg. (CE) 1129/2011 alterando Anexo II do Reg. (CE) 1333/2008
    - 3.1. Novo sistema de categorização dos g.a., interpretação das categorias
    - 3.2. Base de Dados da Comissão relativa a aditivos
    - 3.3. Lista da União de aditivos alimentares autorizados nos alimentos
- Trabalho prático I
4. Especificações para os aditivos alimentares
- Trabalho prático II
5. Procedimento de controlo de aditivos
    - 5.1. Indústrias Agro-Alimentares (IAA)
    - 5.2. Indústria de Produção de Aditivos
  6. Aditivos nas carnes e produtos à base de carnes
    - 6.1. Categorização definida para carne e seus produtos
    - 6.2. Uso de nitratos e nitritos na carne
- Trabalho prático III
7. Discussão final

## CERTIFICADO

Certifica-se que Alexandre César Alves da Mota Cunha  
Participou na Ação de Formação - HACCP PRÁTICO E PACE  
Realizada na Direção Geral de Alimentação e Veterinária - DSAVR Algarve a 22/11/2012 e 23/11/2012  
Período de duração 14 horas.

Lisboa, 08 de janeiro de 2013

  
O Diretor Geral  
AS| Nuno Vieira e Brito

Certificado Nº 1006 DGAV/D9GA/DRHFE

### Conteúdos Programáticos

PACE 2012-2016: objetivos, metodologias e principais alterações introduzidas.  
Papel da inspeção sanitária no PACE.  
Análise da execução do PACE em 2011.  
Relatórios mensais de IS: objetivos e discussão de casos práticos.  
Taxas: participação da IS no sistema de cobrança / articulação com a SIPACE.  
Revisão dos princípios do HACCP e dos passos para implementação dos planos.  
Enquadramento legal e flexibilidade dos sistemas HACCP.  
Papel da AC e da IS nos procedimentos baseados nos princípios HACCP.  
Análise de planos HACCP (trabalho prático de grupo).  
Apresentação e discussão dos trabalhos de grupo.



## CERTIFICADO

Certifica-se que Alexandre César Alves da Mota Cunha

Participou na Acção de Formação - Critérios Microbiológicos e Monitorização de Zoonoses

Realizada na Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DSVR Algarve a 27 e 28 de Setembro de 2012

Período de duração 14 horas.

Lisboa, 04 de outubro de 2012

Nuno Vieira e Brito  
Director-Geral

Certificado Nº 790 DGAV/DSP/DDFE

### Conteúdos Programáticos

#### MÓDULOS

1. Vigilância de Zoonoses e dos Agentes zoonóticos (Directiva 2003/99/CE e Dec.Lei n.º 193/2004)  
- A EFSA, seu papel no contexto europeu.
2. Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios – PIGA
  - 2.1. Objectivo
  - 2.2. Planificação da colheita de amostras
  - 2.3. Resultados
3. Critérios Microbiológicos aplicáveis aos G.A. (Regulamento N.º 2073/2005 de 15 de Novembro)
  - 1.1. Objectivo e Estratégia
  - 1.2. Critérios de Segurança dos G.A.
  - 1.3. Critérios de Higiene dos Processos
  - 1.4. Flexibilidade legislativa / Derrogações
4. Critério de segurança 1.2 e 1.3 – *Listeria monocytogenes*
  - 4.1. Estudo de estabilidade
  - 4.2. Estudo de durabilidade
5. Exercícios de Aplicação