

ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

julho 2013 | nº 63

Atividade Operacional

No exercício da sua missão, de entre as inúmeras ações de fiscalização que foram desenvolvidas nas últimas semanas, de Norte a Sul do país, quer no âmbito da segurança alimentar, quer na área económica, podem-se destacar algumas mais relevantes, como são os casos das “Agências de Viagens”, a “Alimentação Especial”, os “Hiper e Supermercados” a “Comercialização de Moluscos Bivalves Vivos na Restauração e Retalho”, ou os habituais “Apoios de Praia” e da “Gestão de Resíduos de Metais não Preciosos”.



Nas **Agências de Viagens e Turismo** a ação de fiscalização incidiu em especial na verificação do cumprimento da legislação regulamentadora da sua atividade, nomeadamente, nos requisitos legais exigidos no [Decreto-Lei n.º 61/2011](#), de 6 de maio, alterado e republicado pelo [Decreto-Lei nº 198/2012](#), de 24 de agosto.

A Operação teve lugar de 12 a 14 de junho e teve a participação de 28 brigadas. Foram fiscalizados 60 alvos e detetadas 8 infrações de natureza contraordenacional. Foi ainda efetuada 1 suspensão de atividade e apreendida mercadoria no valor total de 53.000€. A taxa de incumprimento foi de 13%.

A ação relativa à **Alimentação Especial** teve como principal objetivo a inspeção de estabelecimentos onde fossem comercializados produtos destinados a uma alimentação especial, isto é, aqueles alimentos que, devido à sua composição especial ou a processos especiais de fabrico, se distinguem claramente dos alimentos de consumo corrente, mostrando-se adequados às necessidades nutricionais especiais de determinadas categorias de pessoas. Neste grupo de estabelecimentos estão englobados os que procedem à comercialização de produtos naturais/suplementos alimentares, farmácias, parafarmácias, super e hipermercados, lojas especializadas em alimentação/nutrição, lojas de produtos para desportistas, etc. A intervenção teve lugar nos dias 4 e 5 de junho e contou com a participação de 44 brigadas. Foram fiscalizados 111 operadores, tendo sido detetadas 8 infrações de natureza contraordenacional, o que dá uma taxa de incumprimento de 7%.



Os **Hiper e Supermercados** são locais por excelência de aquisição de produtos, quer alimentares quer não alimentares, sendo por isso locais onde importa assegurar o cumprimento das regras de higiene, qualidade e segurança alimentar, bem como das regras de concorrência e preços. Nesse sentido, nos dias 6 e 7 de junho, foi realizada uma operação de âmbito nacional sobre esse tipo específico de estabelecimento, contando com a participação de 47 brigadas. No conjunto dos 92 alvos fiscalizados, foram verificadas 26 infrações de natureza contraordenacional, 2 infrações de natureza criminal, por presença de “géneros alimentícios avariados” e apreendida mercadoria no valor de 25.363€. A taxa de incumprimento verificada foi de 30%.

**A ASAE NA DEFESA DO CONSUMIDOR,
DA SAÚDE PÚBLICA E DA LIVRE CONCORRÊNCIA**

Atividade Operacional

(continuação)



Os **Moluscos Bivalves Vivos** (MBV), em virtude das suas características intrínsecas e do meio ambiente em que se desenvolvem, colocam problemas particulares em termos de segurança alimentar. Como tal, e tendo em conta o histórico de incumprimento verificado em outras operações, durante os dias 11 e 12 de junho, foi desencadeada uma operação a nível nacional, visando fundamentalmente a comercialização de MBV ao nível da restauração e do retalho. A operação teve a intervenção de 31 brigadas, tendo sido fiscalizados 67 alvos e verificadas 28 infrações de natureza contraordenacional, das quais se destacam claramente o incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene e o incumprimento das regras específicas obrigatórias para a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos. Para além disso, foram ainda efetuadas 4 suspensões de atividade e apreendida mercadoria no valor de 6.564€. A taxa de incumprimento da operação foi de 42%.

Os meses de junho a setembro, correspondem ao principal período de férias, promovendo a afluência de turistas, quer nacionais quer estrangeiros, às zonas balneares. Dessa forma, importa por isso, intensificar a fiscalização nestes locais de forma a assegurar o cumprimento das regras de higiene, bem como das regras de concorrência e preços. Nesse sentido, durante o mês de junho foi efectuada, a nível nacional, uma importante operação em duas fases (I e II) que teve como objectivo a fiscalização dos diversos tipos de estabelecimentos e/ou bancas de venda ambulante que se encontram junto das praias, assim como dos estabelecimentos locais de restauração e bebidas - **Apoios de Praia**. A primeira fase da operação decorreu durante os dias 11 a 14 de junho e incidiu apenas na região do Algarve. As 11 brigadas que estiveram envolvidas nesta fase, fiscalizaram um total de 47 alvos, detetaram 19 infrações de natureza contraordenacional e apreenderam mercadoria no valor de 940€ (Taxa de incumprimento 40%). A segunda fase, decorreu em todo o país durante os dias 18 e 21 de junho. Nesta fase, estiveram envolvidas 54 brigadas, tendo sido detectadas 40 infrações de natureza contraordenacional e 1 infração de natureza criminal, efetuada 1 detenção e 4 suspensões de atividade, e apreendida mercadoria no valor de 1.834€ (Taxa de incumprimento 29%). Em ambas as fases, as infrações mais comumente verificadas foram as relacionadas com as regras gerais e específicas de higiene, tendo a comercialização de moluscos bivalves vivos sem cumprimentos dos requisitos legais obrigatórios, também sido uma das infrações mais frequentes.

Na sequência do **Relatório EUROPOL** (Agência Europeia de Polícia) sobre as tendências mais relevantes no domínio das **ameaças criminais graves e organizadas** com que a União Europeia se confronta, foram estabelecidas prioridades de intervenção, para o quadriénio 2010-2013, as quais se traduziram na formulação de objetivos estratégicos e na criação de oito projetos **EMPACT** ("European Multidisciplinary Platform Against Criminal Threats") para coordenação das ações a desenvolver pelos Estados Membros (EM) e demais organizações e Agências Europeias, com o intuito de fazerem face às ameaças identificadas, ao abrigo dos respetivos Planos de Ação Operacional.

No Plano de Ação Operacional para 2013 foi consignado a realização de um "Dia de Ação Operacional", a nível Europeu, dedicado à recolha de informação sobre o fenómeno dos furtos de metais não preciosos, face ao impacto que o mesmo tem na maioria dos EM e a crescente preocupação que tem vindo a merecer por parte das respetivas Forças de Segurança. Nesse sentido, após consulta prévia aos EM, foi escolhido o período de 27 a 28 de maio para esse efeito, contanto, a nível nacional, com a participação das seguintes Forças e Serviços de Segurança: GNR, PSP, PJ, SEF, ASAE e AT.

No que se refere à ASAE, e no âmbito particular da **Gestão de Resíduos de Metais não Preciosos**, estiveram envolvidas na operação 38 brigadas a nível nacional, foram fiscalizados 70 alvos, instaurados 2 processos-crime, 22 processos de contraordenação, efetuadas 2 detenções e apreendida mercadoria no valor total de 43 267€. De todos os alvos fiscalizados, a taxa de incumprimento registada (infrações/alvos) foi de 34%.



Centro Coordenação Operacional da ASAE



O Centro de Coordenação Operacional da ASAE (CCO), encontra-se localizado na Sede da ASAE, tem como missão prestar apoio à atividade operacional desenvolvida pelas equipas de fiscalização, investigação e garantir o acompanhamento das atividades operacionais desenvolvidas, bem como proceder ao controlo estatístico dos meios, recursos e resultados.

O Centro de Coordenação Operacional (CCO) funciona de segunda a sábado com um horário alargado que lhe permite responder e/ou reencaminhar as diversas questões que lhe são colocadas. É através do CCO que, diariamente, fora do horário normal de funcionamento da estrutura da ASAE, são atendidos e reencaminhados os telefonemas sobre os incidentes que ocorrem durante esses períodos, nomeadamente quanto a toxi-infeções alimentares e ponto de contacto com as outras polícias.

É também o CCO, o único ponto de acesso às diferentes Bases de Dados Externas, possibilitando aceder a um conjunto de informações, a qual é depois reencaminhada a quem a solicitou. Nesse sentido, é fornecido um conjunto de informação que poderá vir a ser de grande utilidade no apoio às ações inspetivas no terreno, bem como um auxílio precioso na instrução dos processos crime e por contra ordenações.

O CCO, durante o período de funcionamento, está em escuta permanente das comunicações da rede rádio SIRESP, em Comando 1, acompanhando as operações que se encontram em curso.

SIRESP (SISTEMA INTEGRADO DE REDES DE EMERGÊNCIA E SEGURANÇA DE PORTUGAL)



A ASAE implementou e integra o Sistema SIRESP - Sistema Integrado de Redes de Emergência e Segurança de Portugal, projeto concebido como uma rede nacional única, que permite, em caso de emergência, a centralização do comando e da coordenação das diversas forças e serviços de segurança. Os operacionais da ASAE utilizam este sistema de comunicações a diário.

Segurança das máquinas

A [Diretiva 2006/42/CE](#) é uma versão revista da Diretiva Máquinas, cuja primeira versão foi adotada em 1989. Esta nova Diretiva Máquinas, transposta para a ordem jurídica interna pelo [Decreto-Lei n.º 103/2008](#), de 24 de junho, encontra-se em vigor desde 29 de dezembro de 2009, tem como principal objetivo, **harmonizar as regras que regem a comercialização das máquinas na União Europeia**, garantindo simultaneamente os requisitos de saúde e segurança que lhe são aplicáveis, com base num elevado nível de proteção da saúde e da segurança para os consumidores e os trabalhadores, para que beneficie da livre circulação de mercadorias.

Abrange máquinas, equipamento intermutável, componentes de segurança, acessórios de elevação, correntes, cordas e redes destinados a elevação e dispositivos de transmissão mecânica amovíveis, incluindo, também, as quase-máquinas.

O anexo I da referida legislação, apresenta, ainda, detalhe sobre os **requisitos de higiene e segurança essenciais** para os produtos por ela abrangidos.

Com a publicação da [Diretiva n.º 2009/127/CE](#), de 21 de outubro, procedeu-se à sua primeira alteração, que veio introduzir novos requisitos para as máquinas de **aplicação de pesticidas**, as quais devem ser concebidas e fabricadas de forma a minimizar a dispersão involuntária de pesticidas no ambiente.

Tendo em conta, que a minimização de risco de acidentes associados à utilização das máquinas, é um elemento primordial da política da UE, a presença da **marcação «CE»** é a garantia de que esta cumpre os requisitos harmonizados em matéria de segurança, bem como a permissão que a mesma seja comercializada em qualquer local do Espaço Económico Europeu - Acordo do EEE, constituído pelos 28 Estados-Membros e os três países da EFTA. Islândia, Liechtenstein e Noruega, assim como pela Turquia.

Em termos de **avaliação da conformidade**, para as máquinas abrangidas pelo **anexo IV**, o que corresponde a 23 categorias, o fabricante tem a opção de proceder a verificações internas do produto, desde que tenha aplicado na íntegra as respetivas normas harmonizadas de produto, as quais abrangem todos os requisitos de higiene e segurança relevantes.

Se não for esse o caso, o produto terá de ser submetido ao procedimento do exame CE de tipo e, ainda ao controlo interno do fabrico ou do procedimento de garantia da qualidade total. Estes procedimentos requerem o envolvimento de **Organismos Notificados** e encontram-se desenvolvidos nos anexos IX e X da legislação.

Para as restantes máquinas, o fabricante ou o seu mandatário, deverá aplicar o procedimento de avaliação da conformidade com controlo interno do fabrico.



Segurança das máquinas

(Continuação)

Após a conclusão da avaliação da conformidade da máquina, o fabricante deverá apos a marcação «CE», de forma visível, legível e indelével, no produto, tendo em conta o previsto no artigo 30.º do [Regulamento \(CE\) n.º 765/2008](#), de 9 de julho e emitir a declaração CE de conformidade, a qual deverá acompanhar a máquina e o manual de instruções.



Todas as máquinas colocadas ou disponibilizadas no mercado nacional e ou a entrar em serviço devem ser acompanhadas de informações e avisos em língua portuguesa.

Cabe ao fabricante ou ao seu mandatário a responsabilidade de conservar o original da declaração CE de conformidade por um período de, pelo menos, 10 anos a contar da última data de fabrico da máquina.



A segurança dos consumidores ou dos utilizadores depende, em grande medida de uma **fiscalização do mercado ativa**, do cumprimento das disposições comunitárias em matéria de segurança dos produtos. Como tal, os Estados-Membros devem delinear estratégias sistemáticas que permitam assegurar a eficácia da fiscalização do mercado e outras medidas de fiscalização, assegurando a sua transparência face ao público e às partes interessadas.

Em Portugal, compete à ASAE a função de autoridade de fiscalização do mercado, nesta matéria.



A nível comunitário, cabe à ASAE a representação nacional nas reuniões do *Machinery ADCO group*, em que são desenvolvidos trabalhos que incidem essencialmente na avaliação, análise de questões e elaboração de documentos relacionados com a matéria relativa com segurança dos produtos colocados ou disponibilizados no mercado e com atividades da fiscalização.

Para mais informações, sobre esta matéria, poderá ser consultado o website Comissão Europeia, relativo às informações respeitantes à marcação «CE»: www.ec.europa.eu/CEmarking



Os operadores económicos, poderão contactar a Rede Empresa Europa, em: www.enterprise-europe-network.ec.europa.eu

Toxinfecções Alimentares



Designa-se por “**Toxinfecção Alimentar**” qualquer doença de natureza infecciosa ou tóxica, causada (ou que se presume ter sido causada) pela ingestão de alimentos ou de água, contaminados por microrganismos patogénicos, como bactérias, vírus, parasitas, fungos, ou por toxinas por eles produzidas¹. Nas situações em que são afectados dois ou mais indivíduos e que a origem seja comum considera-se “*Toxinfecção Alimentar colectiva*” ou “*Surto de Toxinfecção Alimentar*” Como excepção a este critério considera-se que, um único caso de botulismo já constitui um surto de toxinfecção alimentar.

Os principais sintomas associados às toxinfecções alimentares são do foro gastrointestinal como náuseas, vómitos e diarreia, mas podem surgir outros sintomas como dores de cabeça ou manifestações neurológicas. Os sintomas e sua intensidade, o tempo decorrido entre a ingestão do(s) alimento(s) contaminado(s) e o aparecimento dos mesmos dependem do agente, seja ele um microrganismo ou uma toxina, assim como da capacidade de resposta do organismo de quem ingere o(s) alimento(s) contaminado(s).

Ao longo das últimas décadas uma sucessão de crises alimentares tem abalado a confiança do consumidor sobre a segurança dos produtos alimentares. O controlo da segurança alimentar, através da legislação em vigor tem sido posta em prática em toda a União Europeia, visando o controlo dos perigos microbiológicos e químicos na cadeia alimentar de modo a minimizar o risco da saúde dos consumidores. No entanto, de acordo com os dados apresentados pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), no relatório resumo sobre tendências e origens, na União Europeia, das Zoonoses e agentes zoonóticos, em surtos de origem alimentar em 2011, foram identificados 5.648 surtos de origem alimentar, resultando em 69.553 casos humanos, com 7.125 hospitalizações e 93 mortes². De acordo com o referido relatório, a maioria das situações de surtos alimentares distribui-se entre os alimentos consumidos em estabelecimentos de restauração e bebidas (34,4%) e os alimentos consumidos em casa dos consumidores (32,7%).

No que respeita ao controlo oficial a Autoridade de Saúde é responsável por tomar as medidas necessárias no sentido de investigar, controlar o surto e promover/desenvolver as medidas para prevenir surtos futuros, seguindo as “Orientações para a Vigilância e Controlo das Toxinfecções Alimentares Coletivas”³.

A ASAE, no âmbito das suas competências é responsável por investigar a ocorrência das situações, realizando ações de inspeção, direccionadas quer aos locais das ocorrências (onde foram ingeridos os alimentos) e/ou aos locais de confeção/regeneração (caso não seja coincidente com o local da ocorrência). No caso de os alimentos terem sido ingeridos no domicílio e sempre que o consumidor consiga identificar, as ações serão realizadas nos locais de compra.

Toxinfecções Alimentares

(continuação)

Em Portugal, os dados relativos aos Surtos de Toxinfecção Alimentar são escassos, e os dados que existem estão dispersos, no entanto o registo das toxinfecções alimentares é crucial para se poderem avaliar os riscos que os organismos patogénicos representam⁴. Neste âmbito, a ASAE tem estado a participar ativamente no projeto coordenado pela Unidade de Observação e Vigilância do Instituto Nacional Dr. Ricardo Jorge (INSA), a Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos, de modo a ser criada uma base de dados nacional de informação microbiológica de alimentos que permita identificar e caracterizar casos/surtos e reestruturar o sistema de comunicação de doenças transmitidas pelos alimentos.

Na página oficial da ASAE (www.asae.pt) no campo específico para “Denúncias”, via telefone ou presencialmente, os profissionais de saúde, operadores do sector alimentar e os consumidores em geral, poderão informar esta Autoridade no caso de suspeita de casos/surtos de toxinfecções alimentares. Para esse efeito, neste âmbito, será importante o reporte de dados como o número de pessoas afectadas, as idades das pessoas afectadas, o tipo de sintomas verificados nos queixosos (vómitos, dores de cabeça, diarreia, febre, secura na boca, náuseas, etc.), quando começaram os sintomas, o local onde foram consumidos os alimentos (em casa, restaurante, cantina, etc.) e/ou local onde foram produzidos os alimentos e o tipo de alimento(s) suspeito(s). Se for possível, deverão ser guardadas as sobras dos alimentos/ refeição suspeitos e/ou ingredientes usados e/ou respetivas embalagens.

SABIA QUE:

- ✓ No Verão, as intoxicações alimentares são mais frequentes devido às condições de temperatura ambiente elevada que favorece a multiplicação dos microorganismos presentes nos alimentos; assim, há que ter cuidados redobrados na confecção e conservação dos alimentos nesta época do ano.
- ✓ Podem-se evitar as toxinfecções alimentares:
 - Escolhendo os alimentos mais frescos
 - Consumindo os ovos e a carne de frango (ou de aves) completamente cozinhados (cozinhe-os a temperaturas superiores a 80°C)
 - Lavando frequentemente as mãos
 - Evitando espirrar ou tossir para cima dos alimentos
 - Desinfectando os alimentos que vão ser consumidos crus (caso dos hortícolas para saladas ou da fruta) bem como os utensílios de cozinha e superfícies que contactam com os alimentos (ex. bancas de cozinha)
 - Não utilizar os mesmos utensílios para alimentos crus e cozinhados
 - Depois de confeccionar, os alimentos devem ser consumidos num curto espaço de tempo (inferior a 2 horas) e as sobras devem ser conservadas no frigorífico.

¹ Direção-Geral de Saúde (2001). Circular normativa nº14/DT, de 09 de outubro. Vigilância e controlo das toxinfecções alimentares coletivas, disponível em: www.dgs.pt. normas e orientações.

² EFSA (2013). The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2011. EFSA Journal 2013;11(4):3129 [250 pp.], disponível em: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3129.htm>

³ Direção-Geral da Saúde (2001). Circular Informativa n.º 22/DT, de 09 de outubro. Orientações para a Vigilância e Controlo de Toxinfecções Alimentares Coletivas. Disponível em: www.dgs.pt normas e orientações.

⁴ ASAE (2009). Perfil de Risco dos principais alimentos consumidos em Portugal. , de 16 de abril. Disponível em www.asae.pt

ASAE acolhe estagiários PEPAC



A ASAE prosseguindo a sua política de responsabilidade social candidatou-se ao programa de Estágios Profissionais na Administração Central do Estado (PEPAC) e nesse contexto abriu 6 vagas para estagiários.

O PEPAC, que é regulado pelo [Decreto-Lei n.º 18/2010](#), de 19 de março, com as alterações introduzidas pelo [Decreto-Lei n.º 214/2012](#), de 28 de setembro, e regulamentado pela [Portaria n.º 18/2013](#), de 18 de janeiro, tem como objetivo contribuir para uma melhor inserção dos jovens na vida ativa, proporcionando-lhes uma experiência profissional e formativa em contexto real de trabalho, adequada a valorizar as suas qualificações.

Na 1ª fase do PEPAC foram selecionados dois estagiários para a ASAE, aguardando-se o encerramento da 2ª fase para o ingresso dos restantes, que colmatarão todas as vagas colocadas a concurso pelo INA, que é a entidade gestora do Programa. Os estagiários são jovens à procura do primeiro emprego, desempregados à procura de novo emprego ou jovens à procura de emprego correspondente à sua área de formação e nível de qualificação, com idade até 30 anos de idade e qualificação de nível superior correspondendo, pelo menos, ao grau de licenciado

Assim, iniciaram-se a 1 de julho os estágios que decorrerão no Departamento de Assuntos Jurídicos e Contraordenações e na Divisão de Gestão de Tecnologias de Informação. No primeiro caso, a jurista desenvolverá conhecimentos jurídicos sobre a natureza e competências da ASAE, contactará com a legislação que compete à ASAE fiscalizar e será integrada no serviço responsável pela emissão de respostas a pedidos de informação e pareceres jurídicos relativos à legislação aplicável na ASAE e pela feitura de decisões nos processos de contraordenação que caiba à ASAE decidir.

Relativamente ao estagiário de Ciências informáticas, desenvolverá atividade no domínio da Administração de Sistemas e colaborará nas atividades de helpdesk de 1º linha, entre outros projetos em que será integrado.



agenda

Aconteceu:

Visita do Secretário de Estado do Turismo à ASAE

O Senhor Secretário de Estado do Turismo, Dr. Adolfo Mesquita, visitou no passado mês de maio a ASAE numa iniciativa que incluiu uma sessão de trabalho com todos os dirigentes da ASAE, superiores e intermédios, que se revelou muito interessante e profícua. Com efeito, tratando-se do responsável político que tutela a ASAE, foi possível debater a conjuntura atual desta Autoridade, identificando potencialidades, oportunidades e estrangulamentos ao nível das áreas operacionais, jurídica, de avaliação de riscos e administrativa/logística. Por outro lado, o Senhor Secretário de Estado apresentou nessa ocasião a sua visão e identificou as principais linhas de força a desenvolver por esta Autoridade.

No âmbito da temática da Responsabilidade Social que tem sido desenvolvida na ASAE, o Senhor Secretário de Estado do Turismo, esteve ainda presente na inauguração da **Mostra de Talentos Artísticos dos Colaboradores da ASAE**. Esta iniciativa foi aberta a todos os colaboradores que prontamente responderam ao desafio lançado com envio de trabalhos, mostrando-nos o que tão bem fazem para além da atividade profissional, nas áreas da pintura, carvão, artesanato e fotografia. Fazendo parte de um projeto mais alargado, acreditamos que esta é a primeira de muitas outras iniciativas que valorizam a componente humana e social do nosso convívio diário.



Participações da ASAE - Sessões de Formação e Informação

Entidade	Designação da Sessão	Data Realização	Local
Better Training for Safer Food	Training Course on Food Additives and Control of their use and Marketing	4 a 7-06-2013	Madrid
Federação de Colectividades Culturais, de Recreio e Desporto do Distrito de Santarém	Guia de Boas Práticas Associativas	08-06-2013	Tomar
Faculdade de Farmácia, Universidade de Lisboa	Controlo de Qualidade e Toxicologia dos alimentos - - Análise de Riscos em Segurança Alimentar	24-06-2013	Lisboa
Comunidade Intermunicipal do Alentejo Central	Higiene Pessoal; Higiene das Instalações; Higiene dos Equipamentos e dos Utensílios e Higiene e Segurança nos Processos	28-06-2013	Évora
ABIMOTA - Associação Nacional da Indústrias de Duas Rodas, Ferragens, Mobiliário e Afins	Marcação CE - Produtos da Construção (ferragens)	28-06-2013	Águeda
Instituto Português de Psicologia	Órgãos de polícia criminal de competência específica ASAE	29-06-2013	Porto
Escola da Autoridade Marítima	Missão e Atividade da ASAE	04-07-2013	Almada

Destaque: Mudança de instalações

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica informa que está agendada para o final do mês de julho a transferência da atual sede e serviços centrais para a Rua Rodrigo da Fonseca, nº 73 em Lisboa.

FICHA TÉCNICA:

ASAEnews nº 63
Edição de julho
Ano 2013

Direção da Publicação: Filipe Rodrigues Meirinho (UNO)
Coordenação Editorial: Ana Oliveira (UNO)
Revisão de Textos: Ana Gonçalves (UNO)
Design, Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (UNO)

