

ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

outubro 2013 | nº 66

Seminário “Controlo e Vigilância dos Géneros Alimentícios”

No dia 1 de outubro, a ASAE recebeu nos seus laboratórios a visita do Exmº Sr. Secretário de Estado Adjunto e da Economia e sua comitiva. Esta visita surgiu no dia em que se realizou também o seminário: “Controlo e Vigilância dos Géneros Alimentícios”, o primeiro a realizar-se já sobre o mandato do novo Inspetor-Geral da ASAE, o Mestre Pedro Portugal Gaspar.

Assim, em primeiro lugar foi feita uma visita guiada pelos laboratórios, destacando-se a atividade mais relevante em cada um dos 3 laboratórios.

No Laboratório de Microbiologia foi realçado o facto de já ser possível encurtar o tempo de resposta para 24 horas, quanto à pesquisa de *salmonella* e outros patogénicos e ainda o trabalho que tem vindo a ser feito na implementação de técnicas de biologia molecular na área da autenticidade alimentar tendo em vista a deteção de fraudes por análise ao DNA.

Prosseguiu-se com a visita pelo Laboratório de Física/Química, tendo sido destacado o reconhecimento a nível europeu, sendo o Laboratório Nacional de Referência para a determinação de Micotoxinas em géneros alimentícios. Foi também salientado o facto de ser também o Laboratório Nacional de Referência para a determinação de dioxinas, sendo neste caso o único laboratório português a realizar esta determinação.

Seguiu-se a visita ao Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas, mais propriamente à Sala da Ressonância magnética nuclear, onde existe o único equipamento do país de espetrometria de ressonância magnética nuclear que permite identificar a origem geográfica e botânica dos alimentos, tendo sido ainda transmitido que a ASAE é o organismo nacional responsável pelo Banco de Dados Isotópicos Europeu (BEDI) que centraliza os dados dos vários países europeus relativos à autenticidade dos alimentos, foi ainda visitada a Câmara de Provedores, a única no país acreditada pelo IPAC para análise sensorial de azeite, onde se efetua também a de bebidas de todas as origens, bem como de outros alimentos.



Já no seminário o novo Inspetor Geral, Mestre Pedro Portugal Gaspar, abriu o evento dando as boas vindas ao Sr. Secretário de Estado, Dr. Leonardo Mathias, restantes convidados e participantes. Prosseguiram-se os discursos, do Sr. Inspetor Geral e do Sr. Secretário de Estado, que nas suas alocações manifestaram vontade de dar continuidade e mesmo reforçar a vertente preventiva e laboratorial da ASAE, apostando no desenvolvimento da avaliação e comunicação de riscos na cadeia alimentar, também por via do estabelecimento de parcerias com as universidades.

ASAE NA DEFESA
do consumidor da saúde pública
e da livre concorrência

ASAE

Seminário “Controlo e Vigilância dos Géneros Alimentícios”

continuação

As palestras do seminário foram feitas por oradores que desempenham funções no Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios-DRAL, resultando da experiência e do trabalho que têm partilhado nestes últimos meses desde que o DRAL foi criado.



A primeira apresentação foi sobre a monitorização ativa que se consegue fazer através do Plano Nacional de Colheita de Amostras- PNCA, plano implementado apenas pela ASAE, realçando a monitorização dos aditivos alimentares feita até agora e a necessidade de monitorização do consumo destes aditivos pelos consumidores nacionais através de inquérito de consumo, bem como a monitorização dos alérgenos. Ainda foi realçada nesta apresentação, a forma como se consegue ultrapassar barreiras em termos de avaliação de exposição pelos consumidores, para se poder efetuar uma verdadeira avaliação de risco quando se recorre a parcerias com outras entidades, nomeadamente

no caso do estudo que se começou a fazer sobre o consumo de bebidas pelos jovens e crianças, relativamente ao risco associado ao consumo excessivo.

A segunda palestra teve como objetivo fornecer conhecimento sobre os princípios, os requisitos e as responsabilidades gerais que regem a informação sobre os géneros alimentícios e, em particular, sobre a rotulagem dos géneros alimentícios, dando a conhecer alguns resultados do controlo efetuado no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostras.

Continuou-se a falar, na terceira apresentação, ainda no âmbito da rotulagem mas desta vez, na responsabilidade que os OE do sector alimentar têm relativamente à utilização das alegações nutricionais e de saúde e na rotulagem como ferramenta no acesso à informação sobre os géneros alimentícios, para permitir escolhas mais seguras e saudáveis.

A quarta exposição veio citar um estudo de caso de intoxicação alimentar por cavala com alto teor de histamina, com referência ao respectivo processo de investigação na ASAE e ao papel das várias Unidades Orgânicas que colaboraram nesse trabalho. A importância da comunicação dos riscos para que o consumidor possa tomar decisões conscientes sobre as suas práticas, co-responsabilizando-o pela segurança alimentar, particularmente após a aquisição dos alimentos.



Passou-se depois para a área laboratorial, tendo o laboratório de microbiologia tido a oportunidade de realçar as determinações que executa e os projetos em curso, no que se refere à biologia molecular e aos prazos de resposta mais curtos bem como à área da autenticidade alimentar.

Prosseguiu-se com o tema da análise sensorial, em que o laboratório de bebidas e produtos vitivinícolas deu a conhecer a forma como é feita a análise sensorial de azeite, as especificidades e os descritores para classificar as amostras analisadas, reforçando o facto de ser o único laboratório em Portugal

acreditado para esta determinação.

Por último, a apresentação do laboratório de Físico-química em que foi mostrado o leque de determinações realizadas em géneros de alimentícios, sobretudo no âmbito dos contaminantes (micotoxinas, dioxinas, metais pesados, e histamina), aditivos alimentares e alérgenos. Deu-se enfoque à análise físico-química como ferramenta para a classificação do azeite por categorias e investigação de fraude.

É ainda de realçar o enorme interesse e afluência de público a este seminário, que contou na assistência com cerca de 200 participantes que esgotaram a capacidade da sala.

Atividade Operacional

Vindimas 2013/14 - ASAE fiscaliza trânsitos de Produtos Vitivinícolas



A atuação inspetiva da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), no setor vitivinícola visa aferir, em cada fase do circuito produtivo e comercial dos vinhos, e demais produtos vitivinícolas, o cumprimento por parte dos operadores, das obrigações legais inerentes à disciplina do setor, dando assim ao consumidor garantias quanto à genuinidade dos produtos comercializados em território nacional.

Para tal, a atuação da ASAE, em sede de inspeção, incide simultaneamente e complementarmente nos planos documental e laboratorial, permitindo assegurar, a qualquer momento, que determinado lote de vinho tem de facto uma origem vitícola legal, bem como, não apresenta indícios de ter sido objeto de manipulações fraudulentas.

Sendo durante o período das vindimas, que ocorrem inúmeros trânsitos de produtos vitivinícolas, por todo o país, a ASAE efetuou, durante o período das Vindimas da presente campanha 2013/14, diversos Controlos de Estrada aos trânsitos de uvas, vinhos e derivados, bem como, ações de fiscalização à recepção/expedição destes produtos.

Tendo presente que as uvas de algumas Regiões Vitícolas, ao serem um bem escasso, apresentam a nível económico uma mais-valia associada, podendo originar a procura ilícita de uvas provenientes de outras regiões, as ações realizadas visam averiguar, por um lado o cumprimento das obrigações legais previstas, ao nível do correto estabelecimento dos documentos de transporte, e ainda quanto à veracidade das informações aí constantes, particularmente no que respeita à origem geográfica das uvas, ao cadastro das vinhas de onde precederam, respetiva titularidade das parcelas e respetiva aptidão para darem origem a vinhos com direito a IG/DO.

A ASAE atuou, ainda, ao nível do retalho, concretamente, na restauração, no âmbito da rotulagem de vinhos, particularmente a comercialização de vinhos engarrafados sem rótulo apostado. Este tipo de fiscalizações, neste setor de atividade, e junto destes operadores, são fundamentais para garantir a qualidade dos produtos consumidos, ficando assim defendida a produção nacional.



Da atuação da ASAE durante o corrente ano, resultou a instauração de 157 processos, sendo 21 processos-crime e 136 de contraordenação e a apreensão de 81.962 litros de vinho. Na sequência das ações de fiscalização à campanha de 2013/14, em curso, foram até à data apreendidos 8.800Kg de uvas por falta de documento de acompanhamento, apreensão esta efetuada na sequência dos controlos de estrada.

Atividade Operacional

Controlo da recolha seletiva de Óleos Alimentares Usados



Os óleos alimentares usados quando lançados no meio ambiente provocam graves problemas de poluição.

No caso de serem lançados na rede de saneamento provocam corrosão e entupimento das canalizações dos estabelecimentos, e dos coletores municipais, afetando as próprias estações de tratamento das águas residuais, daí resultando danos irreparáveis ou elevados custos na reparação.



A solução para este problema ambiental passa pela recolha seletiva e valorização dos óleos alimentares usados, nomeadamente na produção de biodiesel que constitui uma importante mais-valia no contexto da política energética.

Esta temática é regulamentada pelo do [Decreto-Lei nº 267/2009](#) de 29 de setembro, que estabelece a obrigatoriedade de recolha seletiva de óleos alimentares usados (OAU), assim como o seu correto transporte, tratamento e valorização.

Ao abrigo deste diploma, todos os estabelecimentos de restauração e todas as indústrias agroalimentares que produzam OAU passam a ser obrigados a encaminhá-lo para reciclagem, entregando-os a operadores de gestão de resíduos devidamente licenciados nos termos do [Decreto-Lei nº 178/2006](#), de 5 de setembro e respetivas alterações, sem custos para o produtor ou detentor.

Este regime jurídico estabelece objetivos concretos para a constituição de redes municipais de recolha seletiva, no entanto, assenta na coresponsabilização de todos os intervenientes no ciclo de vida dos óleos alimentares, consumidores, produtores de óleos alimentares, operadores da distribuição, produtores de OAU e operadores de gestão.

Como tal, os operadores da distribuição responsáveis por grandes superfícies comerciais, no âmbito da recolha seletiva municipal, devem disponibilizar locais adequados para a colocação de pontos de recolha seletiva de OAU.

Atentas as competências da ASAE, chegamos aos nossos serviços múltiplas queixas relativas a procedimentos adotados por determinados operadores económicos que se encontram em atropelo aos legalmente impostos, matéria que esta Autoridade acompanha atentamente.

Assim, e no cumprimento do normativo que regulamenta esta matéria, a ASAE fiscalizou recentemente 44 operadores económicos, sendo que foram detetadas várias infrações relativas à existência de más práticas no encaminhamento dos óleos usados.

A ASAE procedeu ainda, e nos mesmos termos, à fiscalização e identificação dos operadores de gestão de resíduos que procedem à recolha seletiva dos óleos, com um objetivo específico: garantir que essas mesmas empresas cumprem as exigências legais.

A identificação destes operadores é fundamental para a salvaguarda ambiental, na medida em que, agindo ao arrepio da lei potenciam os efeitos perniciosos do incorreto destino dado aos óleos usados, pelo que, só através de operadores legalmente registados, e conseqüentemente sujeitos a um rigoroso acompanhamento pelas entidades competentes, é possível assegurar o correto destino destes óleos, matéria a que a ASAE vai continuar a dar especial destaque e empenhamento.



Laboratórios

Transparência dos Laboratórios da ASAE

Sabia que os laboratórios da ASAE:

- São visitados diariamente, em média, **por 10 clientes externos, entre peritos representantes dos operadores económicos e privados?**
- Em **2012**, tiveram **1728** perícias?
- Em **2013** analisaram até agora **5513 amostras**, correspondentes a **50165 determinações?**
- Executam análises para clientes internos, no âmbito controlo oficial e para clientes externos, privados e outras autoridades?



Vista do corredor central que separa os laboratórios da ASAE

Os laboratórios da ASAE, como apoio à atividade de fiscalização e trabalhando no âmbito do controlo oficial, põem diariamente em prática o preceito legal de assegurar aos operadores económicos a sua representação, na execução das análises, por meio de perito ou consultor técnico por ele nomeado, assegurando desta forma o princípio do contraditório nas amostras únicas.

Sendo acreditados desde 1998, os Laboratórios da ASAE, apresentam uma cultura da qualidade fortemente enraizada e sedimentada.

A Norma ISO 17025:2005 (requisitos gerais de competência para laboratórios de ensaio) centra o foco no cliente, e tem como filosofia intrínseca a melhoria contínua da satisfação das necessidades dos clientes, devendo o laboratório estar disponível para cooperar com estes no acompanhamento do seu desempenho, quanto ao trabalho executado.

As exigências destas duas realidades, assegurar o direito ao contraditório e o foco nas necessidades do cliente, implicam que a atividade diária dos Laboratórios da ASAE seja aberta ao exterior de forma transparente.

Dentro do espírito da melhoria contínua, previsto na ISO 17025, é preocupação dos laboratórios recolherem o *feed-back* dos seus clientes, independentemente de serem externos ou internos. Para isso realizam periodicamente inquéritos de satisfação aos clientes e assistem, em tempo real, eventuais alegações feitas pelos representantes dos operadores económicos. Numa lógica de competitividade, a ASAE está a proceder à revisão dos preços das análises para clientes externos, de forma a tornar mais acessível este tipo de serviço.

Dos dados disponíveis dos últimos anos, conclui-se a existência de um importante feedback positivo de todos os *stakeholders*. Esta realidade contribui de forma efetiva para a divulgação e visibilidade do trabalho realizado pela área técnica e laboratorial da ASAE, revelando simultaneamente a confiança de todos os *stakeholders* nos resultados técnicos obtidos.

A postura pró-ativa e de “portas abertas”, dos Laboratórios, promove, de forma destacada, a imagem de eficiência, competência, rigor e transparência da ASAE.

Segurança Alimentar

Consumo de Cogumelos Silvestres



PARA SUA SEGURANÇA: SE NÃO CONHECE, NÃO APANHE, NÃO CONSUMA!

A Divisão de Riscos Alimentares da ASAE alerta para os cuidados necessários a ter em conta na apanha de cogumelos silvestres em campos para consumo próprio. A ingestão de cogumelos silvestres venenosos continua a provocar intoxicações em Portugal, sobretudo no Outono e, também, na Primavera. No território nacional estão identificadas pelo menos 1000 espécies de cogumelos, das quais cerca de 150 são tóxicas e 10 são mortais, sendo que algumas destas espécies tóxicas têm um aspecto muito semelhante a espécies

comestíveis. Um dos exemplos mais referidos é o caso do género de cogumelos designado por Amanita, que inclui espécies como *A. phalloides* ou *A. virosa* que são responsáveis pela grande maioria dos envenenamentos que resultam em morte. Estes cogumelos contêm vários tipos de toxinas peptídicas (amatoxinas, falotoxinas e virotoxinas) que causam danos ao nível do fígado e rins ou falha cardíaca. Estas espécies têm semelhanças com outras que são comestíveis como o *Agaricus campestris* ou *Amanita caesarea*.

As intoxicações por cogumelos são muito variadas, e alguns sintomas iniciam-se num tempo relativamente curto, entre 3 a 4 horas depois de terem sido ingeridos podendo, em alguns casos, aparecer de forma dilatada no tempo, entre 10 a 48 horas após a ingestão, quando as toxinas já se encontram na circulação sanguínea. Neste último caso, é importante realçar que a seguir ao aparecimento dos primeiros sintomas ocorre geralmente um período de remissão, com sinais de melhoras que não correspondem a uma melhoria efetiva, uma vez que é nesta altura que se desenvolvem as lesões no fígado e os rins. Nestes casos pode mesmo ocorrer a morte. Vômitos, diarreia, mal-estar geral são os sintomas mais característicos de ocorrer.

De forma a evitar intoxicações, os cuidados a ter são os seguintes:



ATENÇÃO: Em caso de intoxicação ligue para o **112** ou **808 24 24 24**

- **Só se devem colher cogumelos silvestres com a certeza de que pertencem a uma espécie de cogumelos conhecida e que seja comestível;**
- Os cogumelos devem ser colhidos já depois de terem atingido um certo grau de maturidade, de modo a evitar possíveis confusões com espécies eventualmente venenosas;
- É necessário recolher exemplares adultos, maduros e completos, com cuidado de não estragar o contorno, para observar minuciosamente todos os detalhes morfológicos;
- Os cogumelos devem ser transportados em cestos ou similares para permitir o arejamento e evitar que se deteriore.

Legislação



Regras de execução do Regulamento (UE) nº 305/2011, de 9 de março

No passado dia 11 de setembro, entrou em vigor o **Decreto-Lei nº 130/2013, de 10 de setembro**, que vem executar na ordem jurídica interna «**Regulamento Produtos de Construção**», a saber, o **Regulamento (UE) nº 305/2011**, que fixa as condições de colocação ou disponibilização de produtos de construção no mercado.

A Direção-Geral das Atividades Económicas (DGAE) é a entidade competente para acompanhar a execução do Regulamento e do citado diploma, bem como exercer as funções de autoridade competente para a prestação de informações ao Ponto de Contato para Produtos da Construção (neste caso, ao IPQ-Instituto Português da Qualidade) sobre as disposições aplicáveis no território de cada Estado-Membro, com vista ao cumprimento dos requisitos básicos das obras de construção aplicáveis à utilização previsível do produto de construção.

No referido Regulamento, encontram-se definidas as condições necessárias para a aposição da «**marcação CE**» **nos produtos de construção** (a marcação CE significa a conformidade do produto de construção com o desempenho declarado pelo fabricante, criando as condições para a livre circulação desses produtos em todo o Espaço Económico Europeu e na Turquia), em conformidade com os princípios gerais definidos na legislação da UE, nomeadamente no **Regulamento (CE) n.º 765/2008** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de julho de 2008, cuja execução na ordem jurídica nacional é assegurada pelo **Decreto-Lei nº 23/2011**, de 11 de fevereiro, e na **Decisão nº 768/2008/CE** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de julho de 2008.

Por conseguinte, é agora fixado neste diploma nacional o regime sancionatório aplicável ao incumprimento das disposições previstas no Regulamento, sendo a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) a entidade competente para fiscalizar o determinado no mesmo e cabendo, por sua vez, à Autoridade Tributária e Aduaneira efetuar o controlo na fronteira externa dos produtos de construção abrangidos pelo Regulamento.

ASAE reforça o seu corpo inspetivo



Tomada de posse dos novos Inspectores-adjuntos

Realizou-se no passado dia 20 de setembro, na nova Sede da ASAE, a sessão de encerramento do 3º Curso de Acesso à Carreira de Inspeção - Inspetor - Adjunto e a tomada de posse dos novos Inspectores.

Recorde-se que este processo decorre do procedimento concursal, iniciado em 2011, que se destinou ao preenchimento de 30 postos de trabalho, na categoria e carreira de inspetor-adjunto, distribuídos por diferentes Unidades Regionais deste organismo, em todo o país.

O grupo de candidatos aí selecionado foi submetido a um programa de formação intenso e de longa duração, que durou 1 ano e que se iniciou em setembro de 2012 – o 3º Curso de Acesso à Carreira de Inspeção. Tratou-se de uma formação qualificante, de enquadramento na Organização e que se propôs dotar os participantes com conhecimentos, técnicas e atitudes adequadas ao desempenho das funções previstas no descritivo funcional do pessoal da carreira de Inspetor - adjunto (ASAE) e desenvolver as competências necessárias para o exercício de funções inspetivas.

Esta formação teve duas componentes, a saber, um Curso de Formação (que correspondeu a uma componente teórica e de prática simulada, com uma duração aproximada de 3 meses e um Estágio (componente de prática em contexto de trabalho, através do exercício tutelado de funções, durante cerca de 9 meses). Dada a dimensão do grupo, o Curso de Formação, foi ministrado no Centro de Formação Técnica da ASAE, em Castelo Branco, executando-se, em paralelo, duas ações de formação, correspondentes a duas turmas, cada uma com 15 formandos. A fase de estágio foi realizada nos Serviços desconcentrados da ASAE e numa unidade orgânica central com atribuições funcionais em todo o território nacional.

De realçar que a ação foi cofinanciada pelo Fundo Social Europeu, através do Programa Operacional do Potencial Humano.

Durante a totalidade do 3º Curso de Acesso foi efectuada uma avaliação de aprendizagem muito exigente, com vários momentos de aplicação (durante as duas componentes do Curso e no final de cada uma) e que utilizou uma diversidade de instrumentos, tais como testes escritos, trabalhos individuais, testes de *performance* e análise de desempenho. O ingresso na ASAE pressupôs um aproveitamento no 3º Curso de Acesso com uma nota mínima de 14, numa escala de 0 a 20. Todos os formandos tiveram aproveitamento, registando-se notações acima de 14,1 valores, o que se revelou alinhado com o processo de seleção prévio ao Curso que incluiu uma prova de conhecimentos, na qual este grupo já tinha sobressaído relativamente a um enorme conjunto de candidatos.

Tal como é preconizado nas boas práticas da engenharia da formação, durante e no final do 3º Curso foi monitorizada a qualidade da formação percebida pelos *stakeholders*, formandos e formadores. Esta avaliação contínua permitiu fazer ajustamentos durante a ação de formação implementando as oportunidades de melhoria identificadas e oferece agora um elemento de estudo poderoso que possibilitará planear e conceber o futuro Curso de Acesso em bases ainda mais sólidas. Naturalmente que foram inúmeras as dimensões analisadas e aferidas nos múltiplos instrumentos avaliativos aplicados, contudo importa referir que a qualidade formativa do 3º Curso percebida pelos 30 formandos no final do mesmo, atingiu o valor de 4,34, numa escala de 1 a 5, o que se considera um resultado assinalável.

Conclui-se que esta Autoridade está mais rica, já que se considera como recurso mais valioso o nosso potencial humano, com o ingresso destes novos Inspectores para os quais se espera e deseja um futuro promissor na defesa dos consumidores, da saúde pública e da livre concorrência.

agenda

Aconteceu:**Participações da ASAE - Sessões de Formação e Informação**

Entidade	Designação da Sessão	Data Realização	Local
Associação de Comerciantes de Oliveira de Azeméis	HACCP - em especial o controlo de pragas	09-09-2013	Oliveira de Azeméis
Associação Comercial de Braga	Intervenção da ASAE na Atividade Comercial	12-09-2013	Braga
DGAV e DRAPLVT	Uso Sustentável de Produtos Fitofarmacêuticos	17-09-2013	Santarém
Associação Novo Futuro	Higiene e Segurança Alimentar - HACCP	18-09-2013	(Algés) Lisboa
Faculdade de Ciências e Nutrição e Alimentação UNI_Porto	O Controlo oficial dos géneros alimentícios e a Responsabilidade dos operadores dos estabelecimentos do setor alimentar	20-09-2013	Porto
Associação para a Defesa o Consumidor	Mesa Redonda - A resistência antimicrobiana	23-09-2013	Lisboa
Instituto Nacional Dr. Ricardo Jorge	Symposium on Traceability in Chemical Food and Nutrition Measurements	24-09-2013	Lisboa
Better Training for Safer Food	Training Course on Food Additives and Control of their use and Marketing	24/27-09-2013	Lisboa
Agência Portuguesa do Ambiente (APA) e pela Direção Geral das Atividades Económicas (DGAE)	Transposição da Diretiva 2012/19/EU (REEE 2)	27-09-2013	Lisboa
Associação de Agricultores do Ribatejo	Obrigações dos lagares de azeite – Fiscalização	04-10-2013	Santarém
Instituto Nacional Dr. Ricardo Jorge	Rotulagem: novidades na prestação de informação ao consumidor. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 (2ª edição)	07-10-2013	Lisboa
SGS Portugal Group	Gestão do Risco no Setor Alimentar	09-10-2013	Croácia

Vai Acontecer:

Comissão Europeia	Official controls over FBO's regarding claims and fortified food Official controls over claims - sales over internet and Tv advertising Expressions and information which are not considered as claims according to Regulation 1924/2006 - practical examples with explanations Probiotics, Botanical food supplements and health claims - current situation and future?	14/16-10-2013	Croácia
Forças Armadas Angolanas	Seminário de medidas sanitárias e fitossanitárias	16/17-10-2013	Luanda
ACIAB - Associação Comercial e Industrial de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca	Disposições legais e boas práticas a ter em consideração pelos estabelecimentos comerciais e restauração	05-11-2013	Arcos de Valdevez

FICHA TÉCNICA:

ASAE news nº 66
Edição de outubro
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)

