

**INSTITUTO POLITÉCNICO DE SANTARÉM
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM**

MESTRADO EM TECNOLOGIA ALIMENTAR

**RELATÓRIO INTEGRADOR
DA
ATIVIDADE PROFISSIONAL**

Joana Duarte

2015

**INSTITUTO POLITÉCNICO DE SANTARÉM
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM**

MESTRADO EM TECNOLOGIA ALIMENTAR

**RELATÓRIO INTEGRADOR
DA
ATIVIDADE PROFISSIONAL**

Relatório Integrador da Atividade Profissional
para a obtenção do grau de Mestre em
Tecnologia Alimentar

Joana Duarte N.º 130391009

Orientador: Dr. António Raimundo

2015

RESUMO

Este relatório descreve competências e experiências adquiridas, tanto académicas como profissionais na área da indústria alimentar ao longo de treze anos, com o objetivo de obtenção do grau de mestre.

Um forte interesse pessoal na influência da alimentação na sociedade resultou nesta carreira, participando assim através desta área.

Da formação académica consta uma licenciatura bietápica, em Engenharia Agroalimentar, ramo Qualidade Alimentar. Para além desta valiosa componente, tem havido também a participação em diversas formações ao longo dos anos.

O interesse pessoal e profissional pela área do pescado destacou-se, vindo a afirmar-se como interesse principal. Uma das maiores contribuições para tal, foi o período de trabalho no controlo da qualidade de pescado no centro de distribuição da SONAE.

Posteriormente veio este a ser reforçado ao abraçar a realização de um sonho antigo: trabalhar na área do pescado na Noruega, até à presente data.

E sempre na perspetiva de evolução.

Palavras-Chave: área agroalimentar; formação académica; experiências profissionais.

ABSTRACT

This report describes skills and experience gained, both academic and professional in the food industry over thirteen years, in order to obtain a master's degree.

A strong personal interest in the influence of food stocks in society resulted in this career, thus participating in society through this area. Academic training contains a two-stage degree in Food Engineering, branch Food Quality. In addition to this valuable component, has also been participating in various formations over the years.

The personal and professional interest in the fish area has been highlighted, becoming the main interest. A major contribution to this was the period of work in quality control of fish at SONAE.

Later has this been strengthened by embracing the realization of an old dream: to work in the fish area in Norway, until today.

And the perspective of evolution is always present.

Keywords: agro food area; academic background; professional experiences.

AGRADECIMENTOS

Quero expressar os meus agradecimentos à minha família, amigos e namorado que me apoiaram na realização deste relatório de mestrado. Assim como ao apoio recebido da ESAS, destacando a coordenadora do mestrado Dr.^a Marília Henriques, o meu orientador Dr. António Raimundo e os Serviços Académicos.

Também um especial agradecimento à minha amiga e colega Patrícia Mendes, que sem hesitar, aceitou ser minha procuradora em Portugal, no que diz respeito a todas as matérias práticas relativas a este mestrado.

ABREVIATURAS

ANIL – Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

CDP - Centro de Distribuição de Pescado da Sonae

DECO - Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor

DNV - *Det Norske Veritas* (entidade de certificação norueguesa)

ESAS – Escola Superior Agrária de Santarém

FHF – *Fiskeri- og havsbruks næringsfond* (Instituto de desenvolvimento da pesca e de *offshore*)

FSSC - *Foundation for Food Safety*

GS1 Portugal-CODIPOR - Associação Portuguesa de Identificação e Codificação de Produtos

HACCP – *Hazards Analysis and Critical Control Points*

IAAS – *International Association of Agricultural Students* (Associação Internacional de Estudantes de Agricultura)

ISO - *International Organization for Standardization*

IUCN - *International Union for Conservation of Nature Certification*

K&H – Empresa Knutstad & Holen AS

LSFF - *Langesund Sjømat- og Fiskefestival* (Festival do Pescado de Langesund)

MHG – Coorporação Marine Harvest Group

MHN – Empresa Marine Harvest Norway AS

NIFES – *Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning* (Instituto Nacional de pesquisa em nutrição, pescado e marisco)

NOFIMA - *Forskningsinstitutt for forskning og utvikling for akvakulturnæringen, fiskerinæringen og matindustrien* (Instituto Norueguês de Pesquisa e Desenvolvimento de Aquacultura, Pesca e Indústria Alimentar)

NOKUT -*Nasjonalt organ for kvalitet i utdanning* (entidade norueguesa para reconhecimento de formação estrangeira)

NORICOM- Empresa norueguesa de traduções

RMT - *Raw Material Trade* (departamento de vendas e logística da Marine Harvest Norway)

RSPH - *Royal Society for Public Health*

TQM - *Total Quality Management* -sistema da qualidade utilizado pela MHN

ÍNDICE DE ILUSTRAÇÕES

Ilustração 1 - Volumes produzidos pela MHG.....	10
Ilustração 2 -Produção do salmão.....	12
Ilustração 3 - Mapa da Noruega com as províncias assinaladas e numeradas	14
Ilustração 4 – Imagens de produção e armazenamento de "Stockfisk"	15
Ilustração 5 - "Klippfisk", método antigo de produção	16
Ilustração 6 - "Rakfisk" e rotulagens referentes a produto de especialidade de Valdres, especialidade Norueguesa, denominação geográfica protegida	16
Ilustração 7 - Campanhas de publicidade ao "Rakfisk"	17
Ilustração 8 - "Lutefisk" apresentado como prato típico de Natal.....	18
Ilustração 9 - Rotulagem com marca de "produto saudável"	20
Ilustração 10 – Fotografias do Festival de Pescado de Langesund	22
Ilustração 11 - Reunião em Salvaterra de Magos com comitiva norueguesa por ocasião do evento "Mês da enguia"	24
Ilustração 12 -Mostra de produtos na Noruega no âmbito do projeto da promoção da enguia	24
Ilustração 13 - Robot de ordenha “Lely Astronaut AMS”	27
Ilustração 14 - Cabras "Saanen" e gama de produtos "Cabra d'Ouro"	30

ÍNDICE

RESUMO.....	I
ABSTRACT	II
AGRADECIMENTOS.....	III
ABREVIATURAS.....	IV
ÍNDICE DE ILUSTRAÇÕES.....	V
CAPÍTULO 1 – FORMAÇÃO	1
1.1.Formação Académica	1
1.1.1. Bacharelato e Licenciatura em Engenharia Agroalimentar, ramo Qualidade Alimentar	1
1.1.2.Estágios e projetos curriculares	2
1.2.Formação extra curricular	5
1.2.1 Atividades de formação em que participou na Noruega	5
1.2.2 Atividades de formação em que participou em Portugal	7
CAPITULO 2 – EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL.....	10
2.1.Coordenadora da Qualidade no terminal de exportação da Marine Harvest Norway, departamento Raw Material Trade	10
2.1.1 Descrição da empresa	10
2.1.2 Descrição dos produtos.....	11
2.1.3 Cargo exercido	12
2.2.Responsável pelo Controlo Interno e da Qualidade - Knutstad & Holen.....	14
2.2.1 Apresentação da empresa	14
2.2.2 Produtos	15
2.2.2 Cargo exercido	19
2.3 Cargos em projetos de promoção de pescado	21
2.3.1 Organização e participação no Festival anual do Pescado de Langesund.....	21
2.3.2 Participação em projeto de promoção da enguia, Câmara Municipal de Kragerø	23
2.4 Assistente em produção de aves e de leite.....	26
2.5 Técnica de Controlo da Qualidade no Centro de Distribuição do Pescado da SONAE em Santarém, Portugal	28
2.5.1 Descrição da empresa	28

2.5.2 Cargo exercido	28
2.6 Consultora em Controlo de Qualidade de Lacticínios na empresa “Cabra d’Ouro”	30
2.6.1 Descrição da empresa	30
2.6.2 Cargo exercido	30
2.7 Membro do quadro da International Association of Agricultural Students IAAS, Comité de Santarém, como Coordenadora de Programa de Intercâmbios e como 2.ª secretária.....	32
2.8 Coordenadora de estágio de um aluno de bacharelato da Escola Superior Agrária de Santarém	33
CAPÍTULO 3 - CONSIDERAÇÕES FINAIS	34
BIBLIOGRAFIA CONSULTADA	35
APÊNDICES.....	36
APÊNDICE I - CURRICULUM VITAE.....	37
APÊNDICE II – CERTIFICADOS DE HABILITAÇÕES ACADÉMICAS.....	43
-Certificados de habilitações de formação académica (bacharelato e licenciatura).....	43
- Certificado de equivalência de grau académico pela NOKUT e documentação (Study plan - Plano de estudos) apresentada para o efeito.....	47
APÊNDICE III - CERTIFICADOS DAS FORMAÇÕES EXTRA CURRICULARES.....	51
- Certificados de formações aquando do cargo na SONAE.....	51
- Certificados de formações enquanto estudante e membro da direção da IAAS	52
- Certificados de formações relacionadas com higiene e segurança dos alimentos, HACCP e diploma do exame RSPH em HACCP.....	53
- Certificados de cursos em sistemas de controlo de uso e gestão de químicos industriais, revisões internas e segurança aérea e alimentar em cargas alimentares aéreas, e curso de prevenção da <i>Legionella spp</i>	54
- Certificado de exame do último nível de Norueguês.....	55

APÊNDICE IV -CERTIFICADOS DE TRABALHO E DECLARAÇÃO DA ENTIDADE

EMPREGADORA ATUAL56

- Certificado de trabalho da empresa Cabra d’Ouro 56

- Certificado de trabalho da SONAE 57

- Certificado de trabalho da empresa Knutstad & Holen 58

Declaração da entidade empregadora (MHN)..... 59

APÊNDICE V – PUBLICAÇÕES NOS MEDIA REFERENTES A PROJETOS.....60

- Publicações acerca de promoção de pescado aquando do cargo na empresa Knutstad & Holen 60

- Publicações relacionadas com o projeto de promoção de pescado no Festival de Pescado de Langesund 61

- Publicação de artigo sobre visita de estudo a Salvaterra de Magos inserido no projeto de promoção da enguia em Kragerø..... 62

CAPÍTULO 1 – FORMAÇÃO

1.1. Formação Académica

Tendo desde cedo demonstrado interesse pela área de ciências, o ingresso na área científica no ensino secundário foi decisivo para mais tarde enveredar pela área da engenharia alimentar ao nível do ensino superior.

1.1.1. Bacharelato e Licenciatura em Engenharia Agroalimentar, ramo Qualidade Alimentar

O ingresso em 1996 na Escola Superior Agrária de Santarém, pertencente ao Instituto Superior Politécnico de Santarém, no curso de Bacharelato de Engenharia Agroalimentar foi mais um passo decisivo e a opção pelo ramo de Tecnologia das Carnes no último ano do mesmo, veio a oferecer uma boa visão das perspetivas futuras.

A conclusão do bacharelato foi feita com uma classificação final de 13 valores.

Após uma enriquecedora experiência profissional no ramo da qualidade dos lacticínios, deu-se o ingresso na Licenciatura no ramo da Qualidade Alimentar, tendo esta sido concluída com uma classificação final de 15 valores, e consequentemente, concluído o Curso bietápico com uma classificação final de 14 valores, obtido em 2004.

A salientar, há o fato de a entidade norueguesa para reconhecimento de formação estrangeira NOKUT, ter reconhecido a equivalência desta formação académica de 5 anos com 300 créditos, com base nos certificados de habilitações traduzidos por tradutor oficial da Embaixada de Portugal em Oslo. Este reconhecimento de equivalências tem sido decisivo ao longo do percurso na Noruega.

1.1.2. Estágios e projetos curriculares

1.1.2.1 Estágios

Ao longo da licenciatura bietápica foram efetuados dois estágios de cariz curricular.

Estágio para conclusão do bacharelato

O estágio para finalização do 1.º ciclo de estudos foi efetuado na empresa de laticínios “Cabra d’Ouro”, gerida por holandeses. Aqui foi efetuado não só o primeiro estágio académico, mas também a primeira experiência profissional na área das indústrias alimentares. O supervisor e orientador foi o Dr. João L. F. de Sousa Cristina.

Esta empresa de laticínios, na altura com um efetivo de cerca de 450 de cabras leiteiras *Saanen* e uma produção de cerca de 500000 litros por ano, fazia então a distribuição dos seus produtos nas regiões de Santarém e Lisboa.

A Cabra d’Ouro (assim denominada devido ao fato da raça caprina utilizada ser altamente produtiva – cada animal produz cerca de três litros de leite diários), demonstrou ser um exemplo perfeito de originalidade de produtos e de aplicação de boas práticas a todos os níveis, tal como de vontade de crescer, nunca perdendo o foco na qualidade dos produtos.

Na gama destes produtos de fabrico artesanal, constava um tipo de queijo fresco, dois tipos de queijo fermentado, cinco tipos de queijo curado (sendo um deles do tipo seco) e um tipo de requeijão.

Durante o estágio foi implementado o sistema HACCP do queijo fresco (tema do trabalho de fim de curso) e desenvolvido o sistema da qualidade da empresa, tal como a participação no desenvolvimento de novos produtos e novas formas de embalamento.

Foram ainda estabelecidos contactos com a Associação Nacional de Industriais de Laticínios - ANIL, que se mostraram úteis mais tarde, aquando da primeira experiência profissional nesta área.

O trabalho de fim de curso do 1.º ciclo de estudos para obtenção do grau de bacharel teve como título “Sistema HACCP na produção de queijo fresco” e obteve uma classificação de 18 (dezoito) valores.

Este estágio foi uma peça-chave no que diz respeito à primeira experiência relacionada com segurança alimentar implementada num caso real, tendo sido também de extrema importância como experiência de trabalho num ambiente multicultural.

Estágio para conclusão da licenciatura

O estágio para finalização do 2.º ciclo de estudos foi efetuado no “Centro de Distribuição de Pescado” da SONAE.

A supervisora foi a Eng.ª Maria Gabriela de O. L. Bastos de Lima e a orientadora foi a Eng.ª Dora Gomes Silva, chefe do departamento da qualidade no local de estágio.

Neste centro de distribuição fazia-se a receção de peixe fresco, mariscos, bacalhau (e seus afins e derivados salgados, verdes e secos), enguia e caracóis, procedendo-se ao controlo de qualidade à receção e perante a aprovação pelo controlo, à expedição dos produtos para todas as lojas SONAE do continente e ilhas (cerca de 130, à época do estágio).

Neste estágio foram adquiridos e aplicados conhecimentos na área dos produtos da pesca e toda a legislação aplicável. Nomeadamente legislação relacionada com a análise sensorial de pescado, classificação de pescado, nomenclaturas nacionais e científicas, tamanhos mínimos e épocas de captura de pescado e de marisco, métodos e especificações de salga e cura de bacalhau, entre outros.

Neste período foi desenvolvido trabalho em análise sensorial do pescado e classificação taxonómica e identificação das espécies, tendo como objetivo a realização de um guia de avaliação sensorial do pescado.

Estabeleceu-se ainda a relação entre métodos de avaliação sensorial com métodos analíticos, concluindo que num entreposto de produtos da pesca são os métodos de avaliação sensorial que demonstram mais rapidez e melhores resultados.

A importância de se efetuar a análise sensorial refere-se ao fato de obedecer aos princípios:

-da brevidade, evitando demora no circuito de comercialização e interrupções da cadeia de frio;

-da não destruição de grande número de amostras.

O trabalho de fim de curso do 2.º ciclo de estudos para obtenção do grau de licenciado teve como título “Análise sensorial aplicada aos produtos da pesca” e obteve uma classificação de 17 (dezassete) valores.

A importância deste segundo estágio tem vindo a notar-se ao longo dos anos não só ao nível dos conhecimentos adquiridos na área do pescado (podendo estabelecer relações entre os diferentes tipos de produtos e a metodologia da sua produção), mas também no âmbito da compreensão e adaptação à dinâmica de grandes empresas.

1. 1.2.2 Projetos e publicações

Em relação a projetos curriculares, foram estes variados, destacando-se no 2.º ciclo de estudos a elaboração do Manual da Qualidade segundo a ISO 9001 para uma empresa real, a “Cabra d’Ouro”, no âmbito da disciplina de Gestão da Qualidade II.

Os conhecimentos então adquiridos acerca de certificação e da sua aplicação a empresas têm demonstrado posteriormente um grande valor na carreira profissional.

Ao longo da licenciatura foram também elaboradas em trabalhos de seminário com comunicações orais e em painéis:

- Seminário “Caracterização de microflora das passas de uva” (disciplina “Análise Microbiológica dos Alimentos III”, Auditório Escola Superior Agrária de Santarém, 2003);

- Seminário “Análise da textura do “queijo campestre” da empresa Cabra d’Ouro (disciplina “Reologia Alimentar II”, Auditório Escola Superior Agrária de Santarém, 2003).

1.2. Formação extra curricular

1.2.1 Atividades de formação em que participou na Noruega

As atividades de formação em que participou na Noruega foram as seguintes:

-Curso sobre a prevenção de contágio por *Legionella spp* (2015) organizado pela empresa Norkjemi, Oslo, Noruega.

-Seminário sobre as alterações previstas à ISO 9001 e à ISO 14000 (2014), organizado pela entidade de certificação norueguesa - Det Norske Veritas (DNV), Høvik, Noruega.

Este seminário foi de muita importância para compreender e preparar a empresa Marine Harvest Norway para as alterações que serão implementadas a partir de 2015 e também para a preparação de trabalho de auditoria no futuro.

-Seminário sobre *Listeria monocytogenes spp* no salmão e participação na elaboração de um manual de prevenção de *Listeria monocytogenes spp* na indústria do salmão (2014) organizado pelo Instituto de pesquisa em pesca e aquacultura norueguês *Fiskeri- og havbruksnærings forskningsfond* (FHF), Gardermoen, Noruega.

Este seminário revelou bastante interesse no âmbito da troca de experiências e no âmbito do trabalho de colaboração entre as empresas a quem este manual se irá destinar e o referido instituto de pesquisa.

-Exame da Royal Society for Public Health (RSPH), “Level 3 Award in HACCP for Food Manufacturing”, com a classificação “Distinction” (2014), Trondheim, Noruega.

Com este exame foi possível uma vez mais aferir e reafirmar as competências dentro do tema HACCP, num nível mais avançado e internacional.

Todos os chefes das equipas HACCP da Marine Harvest Norway efetuaram este exame após uma exigência do cliente “Tesco”.

-Curso avançado de HACCP ao abrigo da ISO 22000 (2014) organizado pela empresa Aquatic Consult, Trondheim, Noruega.

-Curso de segurança aérea e de segurança alimentar em cargas aéreas (2013) organizado pela empresa Marine Harvest Norway, Gardermoen, Noruega.

Este curso é obrigatório para quem trabalhe em contacto com cargas aéreas por razões de segurança aérea e de segurança alimentar. O curso foi liderado por um dos maiores *experts* nesta matéria na Noruega, Arne Lossius.

-Curso em Auditorias Internas de Certificação, ao abrigo da ISO 9001 (2013) organizado pela entidade de certificação norueguesa, Det Norske Veritas- DNV, Tromsø, Noruega;

Este curso foi essencial para poder começar a fazer auditorias internas e assim se poder criar o grupo de auditores internos da Marine Harvest Norway.

-Formação em “Registo, documentação e avaliação de riscos no uso e armazenagem de químicos em higiene industrial” ao abrigo da legislação existente sobre Segurança, Ambiente e Saúde no Trabalho e da ISO 14000 (2013) organizada pela empresa EcoOnline, Gardermoen, Noruega;

-Curso de HACCP ao abrigo da ISO 22000 (2012) organizado pelo Instituto Norueguês dos Alimentos Nofima, Ås, Noruega;

Como chefe da qualidade e da segurança alimentar no terminal da empresa Marine Harvest Norway, determinou que toda a equipa HACCP do terminal iria participar no mesmo curso HACCP, pela mesma entidade formadora para facilitamento do trabalho em equipa.

-Formação interna em “saúde, ambiente e segurança no trabalho” respeitante ao trabalho no terminal da empresa Marine Harvest Norway (2012) organizado pela empresa Marine Harvest Norway, Gardermoen, Noruega;

-Seminário “Higiene e Segurança Alimentar” (2009) organizado pela empresa *Smakmesse*, Lillestrøm, Noruega;

Este seminário foi importante no âmbito da preparação da empresa Knutstad & Holen em que na altura exercia a função de chefe da qualidade na área da produção e distribuição de pescado, relativamente à entrada em vigor de nova legislação sobre higiene e segurança alimentar e rastreabilidade;

-Curso em higiene e segurança alimentar (2007). Ecolab, Hamar, Noruega;

Esta formação foi efetuada aquando do trabalho como responsável pela qualidade na empresa Knutstad & Holen AS, produção e distribuição de pescado, e foi mais concretamente direcionada a todos os operadores que tinham contacto com a produção.

Ao nível da língua norueguesa é de salientar o facto de que ao longo do tempo ter sempre vindo a ser avaliada a necessidade de alargamento e aprofundamento de conhecimentos principalmente ao nível de termos profissionais da área, e foram efetuadas as seguintes formações:

-Curso de tradutor/intérprete norueguês- português / português-norueguês, com exame com resultado de 96% de aproveitamento (2011) organizado pela empresa Noricom, Hamar, Noruega. A Noricom é uma agência de interpretação e tradução com escritórios em toda a Noruega e com mais de 3000 tradutores qualificados, com traduções em 150 línguas.

-Curso de norueguês e exame nacional de último nível (*Bergenstest*) (2006), organizado pelo centro de aprendizagem *Voksenopplæringscenteret*, Noruega.

1.2.2 Atividades de formação em que participou em Portugal

As atividades de formação em que participou em Portugal foram as seguintes:

-Estágio (não curricular) na Herdade da Caneirinha, Coruche (2006).

O estágio teve incidência na aprendizagem sobre sistemas automáticos de ordenha e sobre saúde e bem-estar de gado bovino leiteiro.

A Herdade da Caneirinha tem uma produção leiteira gerida por holandeses e foi escolhida para estágio devido ao seu bom renome sobre os métodos usados no bem-estar dos animais (recorrendo à massagem dos animais e ao uso de música clássica nos estábulos).

Este estágio foi uma ótima preparação para o trabalho desenvolvido no primeiro emprego na Noruega, pois os produtores de animais no referido país são avaliados constantemente pelas autoridades, em relação ao bem-estar animal.

-Formação “Rastreabilidade do Pescado” (2005) organizada pela empresa GS1 Portugal-CODIPOR, Lisboa, Portugal.

Esta foi uma formação bastante interessante (efetuada durante o período como técnica do controlo da qualidade na SONAE), ao nível da rastreabilidade e da legislação em vigor referente à mesma, e de sistemas e tecnologias envolventes.

-Sessão de esclarecimentos “A Segurança Alimentar e os Consumidores” (2003) organizada pela Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor DECO, Santarém, Portugal.

Esta formação foi muito importante para entender como as informações da Deco são transmitidas ao consumidor.

No final houve um pequeno debate em que o representante da Deco e os formandos, que representavam as entidades empresariais, entraram em consenso sobre a forma como se deve transmitir informação ao consumidor.

Participação e organização de diversos seminários aquando dos dois mandatos realizados na IAAS – no Comité de Santarém (International Association of Agricultural Students), tendo todos eles sido realizados em Santarém, Portugal:

-Seminário de Apicultura (2003). Os conhecimentos deste seminário vieram mais tarde a mostrar-se úteis aquando de um curto trabalho de assistência a um produtor de mel em Brumunddal, Noruega.

-I Encontro da Qualidade Alimentar. (2002).

-Seminário “*Renewable Energy & Agriculture*” (2001).

-44th IAAS World Congress “*Sustainable Development*” (2001).

- I Jornadas de Queijos e Enchidos. (2001).

Ao nível das tecnologias da informação, assistiu a dois cursos, obtendo o diploma em “Competências Básicas em Tecnologias da Informação de acordo com o Decreto-Lei n.º 140/2001”, pela “SJ-Educação, Formação e Informática Lda.”, em 2004.

Tem de resto havido sempre uma evolução dos conhecimentos, sempre acompanhando o desenvolvimento de diverso *software*.

Todas as formações seguintes em programas informáticos têm sido feitas ao nível interno, nas entidades empregadoras.

Ao longo do tempo, tem-se vindo a notar que também todas as formações extra curriculares têm sido de utilidade de uma ou de outra forma, tendo vindo a ser aplicadas na vida profissional e/ou pessoal.

CAPITULO 2 – EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

A descrição da experiência profissional que se segue tem mais foco nas experiências que se consideram mais relevantes, tendo em conta o propósito deste relatório.

Estas informações são iniciadas com o título do cargo e estão dispostas por ordem cronológica decrescente, começando por este motivo com a experiência profissional em curso.

2.1.Coordenadora da Qualidade no terminal de exportação da Marine Harvest Norway, departamento Raw Material Trade

(29.05.2012 - até à presente data).

Para além de coordenadora da qualidade, faz também parte do quadro da empresa e é membro da chefia do terminal.

2.1.1 Descrição da empresa

A Marine Harvest Norway pertence à Marine Harvest Group, que é uma empresa de produção, distribuição e exportação de salmão do Atlântico e que está presente em 25 países e tem 10700 colaboradores. É ainda a responsável pela produção de 5,4 milhões de refeições por dia.



Ilustração 1- Volumes produzidos pela MHG

O volume de produção e exportações da Marine Harvest Norway tem vindo a sofrer um aumento todos os anos. Cerca de 50% do volume produzido passa pelo terminal da empresa, sendo os restantes 50% entregues diretamente aos clientes.

A MHN é o único produtor de salmão na Noruega com terminal próprio e equipa de logística própria. O fato de ter toda a cadeia - desde a produção à comercialização e à distribuição - é uma grande vantagem pois permite melhor controlo em todas as etapas.

O terminal situa-se junto ao aeroporto de Oslo, tem uma área de descargas/cargas de cerca de 6600 m² sendo aqui que se faz toda a logística das ordens para os clientes, tendo uma capacidade de cerca de 250000 toneladas por ano.

Estando equipado com robots para paletização de paletes de cargas aéreas com embalagens de salmão, é o único do estilo na Noruega, e um dos poucos no mundo.

Neste local estão presentes os seguintes cargos:

- O chefe do terminal;
- O chefe da segurança aérea;
- O chefe da manutenção;
- A coordenadora da qualidade;
- Outras funções administrativas e de contabilidade;
- A equipa da logística de transporte terrestre (planeamento e operacional);
- A equipa da logística de transporte aéreo (planeamento e operacional);
- A equipa de expedição, que faz toda a documentação referente a exportação;
- As equipas dos operadores (uma para tráfego terrestre e uma para tráfego aéreo.
- A equipa de pessoal formado e autorizado para trabalhar com o reembalamento do salmão, se/quando necessário perante casos de quebra das caixas do salmão (e pela qual a coordenadora da qualidade tem responsabilidade).

2.1.2 Descrição dos produtos

Os produtos comercializados pela MHN são o salmão com cabeça e eviscerado (“HOG”, isto é “*head on gutted*”) -sendo este o maior volume de produção- e os diversos filetes de salmão com diferentes cortes. A MHN tem ainda uma produção integrada de ovas de salmão, sendo portanto que todo o ciclo da vida do salmão é conhecido e controlado, oferecendo uma segurança maior no que respeita à qualidade do produto final. Na ilustração 2 é possível observar o processo de produção do salmão.

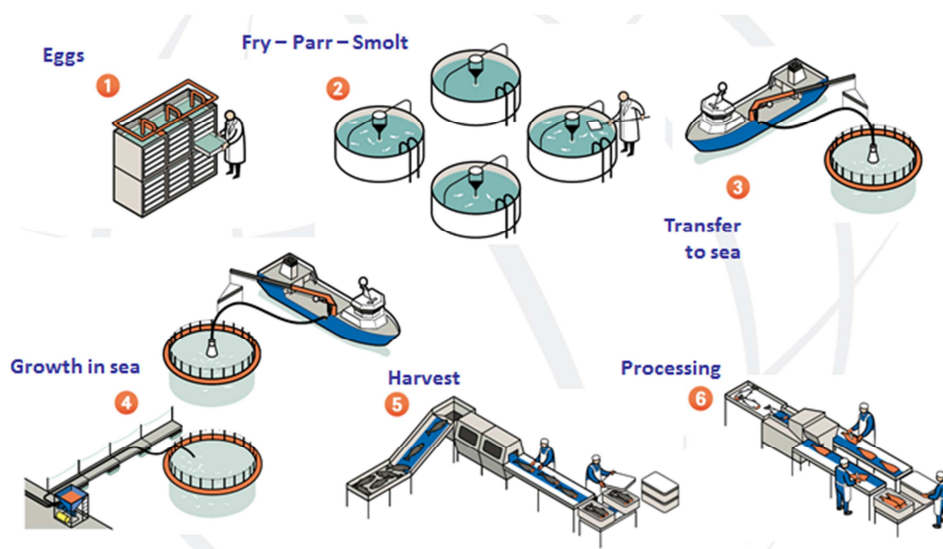


Ilustração 2 -Produção do salmão.

Um outro segmento do grupo MHG, “VAP”, isto é “*Value Added Product*”, com unidades de negócio pela Europa, Estados Unidos da América e Ásia, encarrega-se da transformação de produto “HOG” e de filetes em outros produtos (como por exemplo porções prontas a utilizar), tal como da comercialização e distribuição destes.

2.1.3 Cargo exercido

O cargo de coordenadora da qualidade pertence ao departamento Raw Material Trade, sediado em Bergen.

Pertence também ao grupo de chefia de equipas HACCP MHN e como tal, de auditores internos no que respeita ao sistema HACCP, fazendo ainda parte de painéis de discussão no que respeita à segurança alimentar.

O cargo de coordenadora da qualidade no terminal é o cargo de chefia da qualidade no terminal e tem as seguintes principais tarefas:

- Responsável pelo sistema de HACCP e do sistema total da qualidade do terminal da empresa (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, FSSC 22000);
- Acompanhamento do desenvolvimento do sistema da qualidade, fazendo a total renovação do Manual da Qualidade da empresa;
- Participação em projetos da qualidade;
- Responsável pela formação ao nível de HACCP e qualidade no terminal;

- Responsável pelas revisões e pelas auditorias internas no terminal (HACCP e ISOs);
- Participação em auditorias internas nas fábricas;
- Funções no sistema de análise de defeitos/ não conformidades e dos processos de reclamações de clientes que dizem respeito a falhas ocorridas no terminal;
- Responsável pela atualização e renovação do sistema total da qualidade (TQM, da “TQM partners”), aquando da compra do terminal pelo grupo Marine Harvest;
- Constante desenvolvimento e atualização do sistema da qualidade;
- Interação com os outros departamentos da empresa (vendas, logística e aquacultura) no que respeita à qualidade;
- Contacto com a autoridade de segurança alimentar norueguesa (Mattilsynet) no que respeita ao terminal.
- Contacto com o órgão de certificação no que respeita ao terminal (DNV).

Este cargo tem vindo a oferecer oportunidades únicas no que respeita o desenvolvimento profissional e pessoal no âmbito de acompanhamento de processos de uma grande empresa, fazendo parte da dinâmica das reestruturações de fluxo de procedimentos, colaborando assim para a constante atualização do sistema total da qualidade da MNH.

2.2.Responsável pelo Controlo Interno e da Qualidade - Knutstad & Holen

(19.02.2007- 30.11.2009)

2.2.1 Apresentação da empresa

Esta é uma empresa de tamanho considerado médio, com cerca de 50 colaboradores e situa-se em Hamar, região de Hedmark, Noruega, sendo já a 3.^a geração de proprietários.

As atividades da empresa eram as seguintes:

- fabrico, venda e distribuição de produtos próprios;
- compra, venda e distribuição de produtos da pesca e produtos da caça;
- prestação de serviços de defumagem de produtos de clientes particulares, por encomenda.

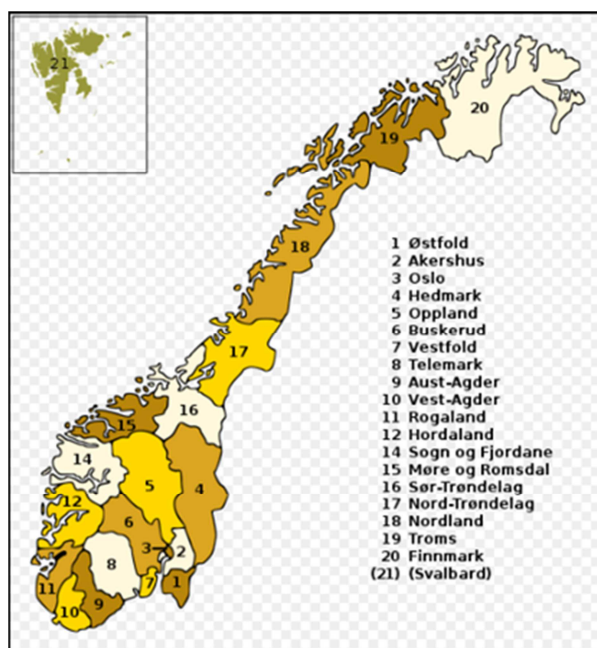


Ilustração 3 - Mapa da Noruega com as províncias assinaladas e numeradas

A venda e distribuição dos produtos fazia-se em 5 regiões da Noruega, sendo que a maior parte da área abrangida se localizava no interior do país: Sør-Trøndelag, Hedmark, Oppland, Romerike (Akershus), Oslo (marcadas no mapa da ilustração 3, com os números 2, 3, 4, 5 e 16).

Os principais clientes eram todas as lojas pertencentes às seguintes redes comerciais: “Coop”, “Spar”, “ICA” e “Smart Club”.

Devido à singularidade de uma empresa no interior do país – onde não existe a tradição de consumir pescado e marisco- se dedicar tão afincadamente aos produtos da pesca, já lhe valeu diversos artigos nos media e até alvo de reportagens para televisão, sendo também mencionada como atração turística nos guias turísticos “*Visit Norway*” e do “*Visit Hedmark*”.

A empresa é composta por 2 (dois) espaços físicos:

- O espaço “*Midstranda*”- entreposto e fábrica. As atividades neste local são: a receção de produtos expedidos diretamente de fornecedores situados na costa ao longo de todo o país, o “*picking*” das ordens dos clientes e a distribuição das mesmas, tal como a transformação das matérias-primas, eventualmente embalamento do produto acabado e à expedição para os clientes.

-O espaço “*Grønnegata*”: loja *gourmet* de pescado e caça e com uma secção de *catering*, tendo sido referida nos media como sendo uma das melhores lojas do país na sua área de especialidade.

A filosofia da empresa pode ser resumida em "fornecer aos clientes excelentes experiências gastronómicas." Isto significa investir na qualidade dos produtos e no atendimento ao cliente.

2.2.2 Produtos

2.2.2.1 Produtos/matérias-primas recebidas

Os produtos/matérias-primas recebidos são os seguintes:

- Pescado e marisco fresco e congelado;
- Produtos da caça frescos e congelados;
- Produtos gourmet e de *catering*, avulso e embalados;

-“*Stockfisk/Tørrfisk*” (ilustração 4): bacalhau do Atlântico que sofre uma seca com ar frio em estruturas de madeira ao ar livre, sendo que o produto final tem uma humidade de cerca de 18-20%.



Ilustração 4 – Imagens de produção e armazenamento de "Stockfisk"

O bacalhau é o peixe mais comum usado na produção de “*Stockfisk/Tørrfisk*”, embora outros “peixes brancos” também sejam usados, mas em muito menor quantidade. Entre eles estão o escamudo (*Pollachius pollachius*), a arinca (*Melanogrammus aeglefinus*), o lingue (*Molva molva*) e a bolota/ zarbo (*Brosme brosme*).

-“*Klippfisk*” (ilustração 5): bacalhau do Atlântico salgado seco.

Este produto é considerado *gourmet*, e é vendido avulto e embalado;



Ilustração 5 - "Klippfisk", método antigo de produção

-“*Rakfisk*” (ilustração 6), que se trata de truta salgada e fermentada durante dois ou três meses, e consumida sem cozedura, sendo este um produto de região demarcada, da Região “Valdres”.

Este é um método antigo de preservação de truta (especialmente *Oncorhynchus mykiss*, mas também *Salmo trutta*), com tradições fortes na Noruega e proveniente de sítios interiores e regiões montanhosas do país, de difícil acesso à costa, e portanto, de difícil acesso ao pescado fresco.



Ilustração 6 - "Rakfisk" e rotulagens referentes a produto de especialidade de Valdres, especialidade Norueguesa, denominação geográfica protegida

A denominação de “produto de região demarcada” surgiu na Noruega em 2002, aquando da legislação FOR-2002-07-05-698. “*Rakfisk*” e tem esta rotulagem desde 2006, embora o primeiro registo deste produto date de 1348.

Sendo este um produto obtido através da decomposição enzimática do músculo e da decomposição da gordura do peixe, tal como da fermentação de bactérias lácticas de ocorrência natural, o sabor e odor do produto acabado são extremamente intensos, e considerados deveras especiais.

Nos últimos anos, têm vindo a ser desenvolvidas campanhas de promoção deste produto, também junto dos consumidores mais novos através de um festival anual, tentando apelar aos valores e tradições patrióticas.

Este é ainda considerado por muitos (especialmente indivíduos de gerações mais velhas) um dos pratos que não pode faltar na ementa natalícia norueguesa.



Ilustração 7 - Campanhas de publicidade ao "Rakfisk"

2.2.2.2 Produtos de fabrico próprio

-“*Lutefisk*”

Este é um produto que remonta a, pelo menos, 1555, a avaliar pelo documento mais antigo encontrado, que o descreve. É obtido através de um processo moroso, em que a matéria-prima é o “*Stockfisk/Tørrfisk*”:

O primeiro tratamento é demolhar o “stockfisk” em água fria durante cinco a seis dias (com a água mudada diariamente). Estando saturado, é depois embebido numa solução de água fria e soda cáustica durante mais dois dias. Durante esta imersão, dá-se a redução em mais 50% do teor de proteína, originando um produto com uma consistência gelatinosa.

O peixe, estando cáustico- (saturado com soda cáustica) - apresenta um valor de pH de 11-12. Para que o peixe se torne comestível, faz-se um último tratamento de imersão de quatro a seis dias em água fria (também mudada diariamente).

No final deste processo, o produto está pronto para ser cozinhado, sendo este um dos pratos da ceia de Natal.



Ilustração 8 - "Lutfisk" apresentado como prato típico de Natal

-Filetes de diversos peixes;

-Produtos derivados de pescado: pudim de peixe (dois tipos), hambúrgueres de peixe (dezassete tipos), paté de salmão, paté de marisco, salsichas de salmão;

-Peixes marinados: filetes de salmão do Atlântico e de peixe-lobo (*Anarhichas lupus*) (consumidos cozinhados);

-Peixes “semi-salgados”: bacalhau do Atlântico e cantaril; estes são produtos ligeiramente salgados e que são consumidos cozinhados;

-Vinagretes de arenque (*Clupea harengus*). Estes vinagretes são usados tanto na alimentação diária, como em épocas festivas, dependendo do tipo de vinagrete aplicado;

-“*Gravet laks*” (Salmão “curado”): o salmão é posto numa mistura de sal, açúcar e pimenta durante três a cinco dias e é consumido sem ser cozinhado. Considerado um produto *gourmet*, é destinado ao consumo em épocas festivas;

-Peixes fumados: bacalhau do Atlântico, arinca, alabote (*Hippoglossus hippoglossus*), vários tipos de truta, salmão (de aquacultura e uma pequena percentagem de captura), sarda/cavala e arenque.

-Produtos de caça fumados: carnes de rena, alce, veado, baleia; estes são considerados produtos de luxo;

-*Catering*: uma lista extensa e diversificada de produtos dedicados a *catering*.

2.2.2 Cargo exercido

O cargo exercido foi de responsável do controlo interno e do sistema da qualidade, fazendo parte do quadro da empresa. As tarefas desempenhadas foram as seguintes:

- Responsável pelo sistema HACCP, segurança e higiene no trabalho e do sistema total da qualidade total da empresa (incluindo planos de análises laboratoriais, planos de calibração de instrumentos de medida, planos de higienização, análise de risco de químicos usados);
- Acompanhamento do desenvolvimento do sistema da qualidade, fazendo a total renovação do Manual da Qualidade da empresa como principal tarefa no início do contrato;
- Atualização do plano HACCP, incluindo toda a gama de produtos, e implementação de registos de controlo e de verificação.
- Contacto com a autoridade de segurança alimentar norueguesa (Mattilsynet).
- Responsável pelas revisões e auditorias internas, bem como da preparação da empresa para as auditorias externas;
- Implementação de nova legislação norueguesa no que respeita a rastreabilidade do pescado;
- Participação em projetos da qualidade;
- Responsável pelas formações internas ao nível da higiene, do HACCP e da qualidade;
- Funções no sistema de análise de defeitos/ não conformidades e dos processos de reclamações de clientes;
- Amostragem para provas laboratoriais e testes de “*shelf life*”;
- Contacto com fornecedores (acompanhamento da qualidade dos produtos recebidos, atualização das fichas de dados técnicos dos produtos, tratamento de reclamações a fornecedores);
- Interação com os outros departamentos da empresa (vendas, logística e produção) no que respeita à qualidade;
- Acompanhamento/consultoria aos clientes no que respeita a boas práticas, higiene e segurança alimentar;
- Promoção dos produtos junto de clientes, incluindo visita de demonstrações e formação no local, a clientes (chefes de departamento de frescos das várias cadeias de lojas);
- Trabalho no âmbito da denominação “*nøkkelhullsmerking*”, que tem por objetivo a

informação voluntária ao consumidor no que respeita ao “produto ser saudável”, sendo que estes produtos têm que respeitar conteúdos nutricionais específicos.

A legislação da denominação “nøkkelhullsmøring” é a “FOR-2009-06-17-665”, que define limites de conteúdo de gordura, açúcares, sal e fibras no produto acabado.

No anexo 2, B-13b), pode-se ler que podem usar a marca “nøkkelhull”, os produtos que contenham mais de 50% de pescado ou marisco, e com um máximo de:

- Gorduras que não as do pescado/marisco de 10 g/100 g de produto;
- Açúcares totais 5 g/100 g de produto.

Nøkkelhullsmøring



Ilustração 9 - Rotulagem com marca de "produto saudável"

A aprendizagem na empresa K&H foi variada e intensa, oferecendo um conhecimento riquíssimo sobre os produtos tradicionais noruegueses e o seu fabrico.

Foi neste cargo que foi possível chefiar pela primeira vez um sistema de controlo da qualidade, sendo em parte necessário recorrer à gestão de recursos e de pessoal da produção.

O contributo pessoal oferecido à empresa foi o desenvolvimento de produtos e campanhas de promoção, fazendo sempre a interligação com conhecimentos e experiências úteis, adquiridos em Portugal.

2.3 Cargos em projetos de promoção de pescado

2.3.1 Organização e participação no Festival anual do Pescado de Langesund

(2007, 2008, 2011)

2.3.1.1 Descrição do festival

Este festival anual, com a duração de 4 dias, teve origem em 1989 e realiza-se em Langesund, na Noruega.

Tem um número aproximado de 15.000 visitantes por ano, provenientes maioritariamente da Noruega, Suécia, Dinamarca e Inglaterra, e tem a participação de oradores que expõem temas atuais na área das pescas com foco na sustentabilidade da pesca, fazendo interligações com o mundo do ambiente e da economia.

2.3.1.2 Cargo exercido

O cargo desempenhado durante estes festivais foi de responsável pela promoção de pescado junto dos consumidores noruegueses com especial incidência nas espécies de pescado com baixo consumo na Noruega.

Para tal, foi feito um trabalho que constituiu numa campanha informativa com correlação com o mercado português para dar conhecimento ao público das espécies que na Noruega são consideradas de pesca acessória e portanto sem valor comercial, mas que em Portugal se verifica o contrário.

No caso de outras espécies utilizadas na promoção não houve correlação com o uso em Portugal, tratando-se de espécies que em tempos antigos eram de uso frequente na Noruega mas que já não o são, sendo no entanto do interesse dos pescadores que o voltem a ser.

Foi requerida uma licença especial à “Mattilsynet” (“Autoridade Norueguesa da Segurança Alimentar”) para tornar possível a elaboração de pratos gastronómicos típicos portugueses num *stand* durante os festivais.

As espécies usadas nas demonstrações e provas ao público foram: lingue (*Molva molva*), Bolota/Zarbo (*Brosme brosme*), linguado (um tipo de *Solea spp.*) enguia (*Anguilla anguilla*), um tipo de escamudo (*Pollachius pollachius*), ruivo (*Eutrigla gurnardus*), faneca (*Trisopterus luscus*), pescada (*Merluccius merluccius*).

Os pratos realizados foram peixe frito, sopa de peixe à portuguesa, cataplana,

caldeirada de bacalhau salgado seco, entre outros.

Houve ainda um teste cego de provas, com um painel de 7 participantes. Foram testados 8 tipos de solhas que são comuns nas águas da Noruega, onde apenas 3 delas são de uso comum.

Conseguiu-se demonstrar que essas 3 espécies foram exatamente as que obtiveram pontuação mais elevada aquando da classificação em termos de sabor e textura.

No *stand*, tomando a chefia de uma equipa de 8 colaboradores, realizou-se a promoção das espécies através de cartazes informativos apelativos, com informação sobre uso e conteúdos nutricionais.

Simultaneamente realizou-se a divulgação de material informativo sobre Portugal, oferecido pelo Consulado Português na Noruega.



Ilustração 10 – Fotografias do Festival de Pescado de Langesund

Este projeto teve todo o apoio da associação de pescadores e da lota de Langesund, do escritório local do Instituto de Conservação da Natureza e da Câmara Municipal da cidade.

Foi alcançado com sucesso o objetivo pretendido pela comissão organizadora do festival, atingindo a atenção do público.

Este projeto tem sido um favorito no que respeita ao trabalho entre noruegueses e portugueses, relacionado com a área de eleição - o pescado.

2.3.2 Participação em projeto de promoção da enguia, Câmara Municipal de Kragerø

(Agosto de 2006- Maio de 2007)

2.3.2.1 Âmbito do projeto

Na Noruega a enguia (muitas vezes obtida em pesca ilegal) é vendida à Dinamarca, e aí defumada, voltando a ser vendida à Noruega como produto de luxo, cerca de onze vezes mais cara.

Isto representa uma perda económica para os pescadores e produtores noruegueses.

Na região de Kragerø são pescadas cerca de 1000 kg de enguias por ano (dados de 2006).

Este projeto apareceu na sequência de algumas trocas de ideias com o gabinete do Instituto da Conservação da Natureza e a Câmara Municipal de Kragerø, na Noruega.

O intuito seria o de promover algum evento relacionado com a enguia que atraísse turistas fora da época “normal” de férias desta cidade costeira da região sul.

2.3.2.2 Cargo exercido

Foi então tomada a responsabilidade pela organização de uma visita de estudo de uma comitiva norueguesa a Salvaterra de Magos em Portugal, tendo vindo a ser também exercidas funções de intérprete durante essa mesma visita.

Os membros da comitiva norueguesa que então visitou Salvaterra de Magos foram o vice-presidente da Câmara de Kragerø e respectiva delegação (dois biólogos marinhos ao serviço do Instituto de Conservação da Natureza da Noruega).

O âmbito desta visita de estudo foi conhecer o “Mês da Enguia” de Salvaterra de Magos. Este município com cerca de 20000 habitantes recebe, todos os anos, cerca de 30000 a 50000 visitantes durante este evento. (Dados relativos a 2006).

Aprender sobre o trabalho por trás da organização e promoção deste evento foi o objetivo principal da visita. Foi também de comum interesse dos representantes de ambas as Câmaras, o estabelecimento de laços de amizade entre as duas localidades.



Ilustração 11 - Reunião em Salvaterra de Magos com comitiva norueguesa por ocasião do evento "Mês da enguia"

Durante a reunião realizada com a delegação da Noruega, a presidente da Câmara e o vereador da cultura de Salvaterra de então, foram trocadas experiências e conhecimentos relacionados com a organização deste tipo de eventos.

Foi realizado um estudo comparativo do consumo da enguia entre os dois países, traçando a possibilidade de melhorar a divulgação desta espécie junto do consumidor norueguês.

Em Kragerø foi feita a divulgação do consumo de novos produtos à base de enguia na Câmara Municipal junto de representantes locais da restauração e das pescas.

Os produtos apresentados foram caldeirada de enguia, enguia frita para futura aplicação em “fish & chips”, enguia fumada e por último, a típica gelatina de enguia fumada norueguesa).

Esta mostra alcançou bastante sucesso, despertando o interesse durante a conferência de apresentação do projeto referente à realização de um festival.



Ilustração 12 -Mostra de produtos na Noruega no âmbito do projeto da promoção da enguia

O projeto foi infelizmente cancelado pois a enguia tornou-se espécie da “lista vermelha” norueguesa para produtos da pesca, por decisão do Ministério das Pescas da Noruega, baseando-se este nos critérios da *International Union for Conservation of Nature*, IUCN).

A enguia na Noruega está classificada neste momento e desde 2010, na categoria de “espécies ameaçadas criticamente”, que traduz a expressão “50% de probabilidade de extinção dentro de dez anos”.

No entanto, neste projeto foram atingidos objetivos de índole pessoal no que respeita ao trabalho entre pequenos núcleos de ambos os países na área do pescado, e pelo fato de adquirir conhecimentos úteis para o futuro.

2.4 Assistente em produção de aves e de leite

(01.02.2006-01.02.2007)

Este cargo foi desempenhado em Nedre Ingberg, Ringsaker, na Noruega.

As tarefas desempenhadas foram as seguintes:

-Assistência nos sistemas de alimentação, ventilação e documentação na produção intensiva de cerca de 10000 frangos/ano;

-Assistência no sistema de ordenha automática/robótica e no sistema informático na produção leiteira, numa produção de 150 vacas leiteiras.

O sistema de ordenha utilizado era o *Lely Astronaut AMS*, de tecnologia holandesa.

Este é um sistema robotizado, que permite automação completa do processo de ordenha, permitindo às vacas serem ordenhadas quando querem sem a intervenção humana, o que conduz a um melhor bem-estar animal e completa autonomia do processo.

A unidade de ordenha é composta por uma máquina de ordenha, um sensor de posição da teta (geralmente um laser), um braço robótico para aplicação e remoção automática da tetina, e um sistema de portão para controlar o tráfego de vacas.

Este sistema é concebido e indicado para vacas permanentemente alojadas em estábulo, com alimentação em “*free-stall*”.

Cabe à vaca a decisão de entrar na unidade de ordenha. Para que tal funcione, as vacas são treinadas aos dois anos de idade para entrarem dentro do sistema até se sentirem confortáveis com o procedimento. Com o objetivo de atrair os animais, é introduzido alimento de sabor altamente apelativo na caixa de alimentação da unidade de ordenha.

No momento em que a vaca entra na máquina, o sensor de identificação que a vaca tem ao pescoço (*transponder*) é lido pelo sistema de controlo da unidade de ordenha.

Se a vaca tiver sido ordenhada recentemente, o sistema envia informação ao portão automático, que se abre e a vaca sai da unidade de ordenha.



Ilustração 13 - Robot de ordenha “Lely Astronaut AMS”

É também através deste sistema de controlo que a máquina sabe se a vaca está com colostro, sendo este separado para um recipiente à parte após a ordenha, de modo a não ser introduzido no tanque refrigerador.

Se por acaso o leitor laser não conseguir localizar os tetos da vaca, o robot encarrega-se de lhes aplicar um *spray* e de os esfregar com escovas.

Como incentivo para a vaca se manter calma durante o processo de ordenha, são descarregados automaticamente alimentos concentrados na caixa de alimentação da unidade de ordenha.

Este sistema de ordenha automática tem sido referido por vários autores em estudos relacionados com o bem-estar animal e análises de “bioéticas”.

Este primeiro trabalho na Noruega foi importante no âmbito da aquisição de conhecimentos novos para desenvolvimento profissional.

Sendo o tema “bem-estar animal” um dos favoritos, pode-se também afirmar que neste cargo se alcançou uma realização pessoal bastante significativa.

2.5 Técnica de Controlo da Qualidade no Centro de Distribuição do Pescado da SONAE em Santarém, Portugal

(01.07.2003- 01.02.2006)

2.5.1 Descrição da empresa

Como referido anteriormente neste relatório, neste centro de distribuição da SONAE, eram realizadas as seguintes operações: receção de peixe fresco, mariscos, bacalhau (e seus afins e derivados salgados, verdes e secos), enguia e caracóis, controlo da qualidade do produto à receção (aprovação ou rejeição de produto), expedição dos produtos aprovados para todas as lojas SONAE do continente e ilhas (cerca de 130, conforme dados relativos a 2006).

2.5.2 Cargo exercido

Este cargo foi exercido no seguimento do estágio da licenciatura e foi parte dos quadros da empresa.

A equipa da qualidade era constituída por quatro elementos e este cargo de técnica de controlo da qualidade consistia em diversas tarefas:

- controlo da qualidade através de métodos de análise sensorial;
- diálogo com o departamento de compras e o departamento de vendas - todas as cargas eram inspeccionadas pelo controlo da qualidade para avaliar a sua aceitação/rejeição e o departamento de venda não tomava decisões até o parecer do controlo ser informado;
- controlo das espécies *versus* documentos de acompanhamento dos produtos, tendo em conta legislação referente a nomenclaturas nacional e científica;
- verificação de coerência dos produtos com a legislação existente no que concerne a tamanhos mínimos, épocas e zonas de captura;
- especificamente em relação ao bacalhau salgado seco: análises ao teor de humidade, verificação da classificação por pesos, verificação da espécie *versus* documentos do produto;
- controlo das rotulagens em produtos embalados;

- controle da rastreabilidade do pescado;
- controle da documentação referente à cadeia de frio do CDP e da logística de distribuição para as lojas SONAE;
- controle da temperatura do produto à receção;
- auditorias ao sistema de frio durante o transporte pelos camiões SONAE;
- participação em projetos da qualidade como por exemplo formação interna;
- diálogo com os fornecedores sobre não conformidades;
- funções no sistema de análise de defeitos/ não conformidades e dos processos de reclamação de lojas;
- participação na manutenção da documentação relacionada com a qualidade;
- acompanhamento do desenvolvimento do sistema da qualidade;
- interação com os outros departamentos da empresa no que respeita a qualidade.
- controle da qualidade do pescado congelado (provas sensoriais, rotulagem e documentação) no centro de pescado congelado da SONAE, na Azambuja (tarefa não diária, mas em rotatividade com outros colegas).

Este cargo foi de extrema importância como portal de abertura para a área do pescado, e os conhecimentos aqui adquiridos têm sido úteis noutros cargos. Foi também decisivo na decisão de progredir na área do pescado na Noruega.

2.6 Consultora em Controlo de Qualidade de Lacticínios na empresa “Cabra d’Ouro”

(6 meses em 2002)

2.6.1 Descrição da empresa

Como referido anteriormente neste relatório, esta é uma empresa de laticínios na zona de Coruche, Portugal, gerida por holandeses.

Conforme dados referentes a 2002, a empresa tinha uma produção de cerca de 500000 litros de leite por ano, ocupava-se do fabrico artesanal de produtos derivados do leite, sendo estes: 1 tipo de queijo fresco, 2 tipos de queijo fermentado, 5 tipos de queijo curado (sendo um deles do tipo seco), e 1 tipo de requeijão.

Esta empresa, com funções de logística integrada ao seu funcionamento, ocupava-se da distribuição dos seus próprios produtos nas regiões de Santarém e Lisboa.



Ilustração 14 - Cabras "Saanen" e gama de produtos "Cabra d'Ouro"

2.6.2 Cargo exercido

Este trabalho de consultoria na área da segurança e qualidade alimentar, dando apoio técnico e manutenção ao sistema da qualidade da empresa, surgiu no seguimento do estágio do bacharelato.

As principais tarefas executadas foram as seguintes:

- Implementação do sistema HACCP e desenvolvimento do sistema da qualidade;
- Apoio técnico perante mudanças de *layout* ou fluxograma de fabrico dos produtos;
- Apoio técnico na interpretação de informação da ASAE e apoio na interpretação da legislação;
- Participação no desenvolvimento de novos produtos;
- Trabalho de divulgação da importância da segurança alimentar e da qualidade em produtos de fabrico artesanal através das “Jornadas de Queijos e Enchidos no auditório da

ESAS, organizado pela International Association of Agricultural Students em 2001, em que o gerente da empresa teve a função de orador.

Tal como já anteriormente foi referido, o desenvolvimento de tarefas nesta empresa contribuiu para um enriquecimento ao nível técnico e pessoal, num ambiente multicultural.

2.7 Membro do quadro da International Association of Agricultural Students IAAS, Comité de Santarém, como Coordenadora de Programa de Intercâmbios e como 2.^a secretária

(2002-2004)

Principais funções durante estes mandatos:

- Organização de seminários e cursos na área agroalimentar;
- Organização de visitas técnicas e de estágios para alunos estrangeiros em indústrias agroalimentares em Portugal;
- Estabelecimento de contactos com colaboradores e patrocinadores para organização de eventos (universidades, diversas direcções gerais de agricultura, laboratórios, indústrias alimentares).

O desenvolvimernto destas funções contribuiu para uma abertura de perspectivas no ramo agroalimentar a nível internacional, através de trocas de informação com alunos e empresas de outros países.

2.8 Coordenadora de estágio de um aluno de bacharelato da Escola Superior Agrária de Santarém

(2003-2004)

O estágio do aluno foi planeado em Controlo de Qualidade – análise laboratorial (física, química e microbiológica em lacticínios).

O trabalho como coordenadora de estágio seria coordenar o trabalho do aluno na empresa Cabra d'Ouro, onde este iria estagiar.

Este trabalho como coordenadora teve muito pouca duração devido ao facto do aluno ter desistido do curso.

CAPÍTULO 3 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo dos anos de trabalho que estão descritos neste relatório, foi adquirida uma experiência vasta em vários segmentos relacionados com a indústria alimentar, e mais especificamente com a qualidade e segurança alimentares.

Todas as formações adquiridas tanto ao nível académico como ao nível laboral têm contribuído para um enriquecimento pessoal e profissional, tendo por esse facto sido observada uma curva de evolução muito positiva na carreira da engenharia agroalimentar, ramo de qualidade alimentar.

Tendo a carreira sido iniciada como técnica de controlo de qualidade e evoluído mais tarde para responsável da qualidade em segmentos de mercado relacionados tanto com a produção como com a exportação de produtos da pesca e aquacultura, pode-se concluir que todo o percurso profissional tem sido fascinante, se acrescentarmos ainda a variante da possibilidade de testar os conhecimentos e experiências adquiridos também fora do país de origem.

Pretendendo manter a curva de evolução, espera-se que o futuro traga ainda mais desafios, não só para a continuação da aplicação de conhecimentos sedimentados, mas também para abraçar novas realidades, novas situações, novos conhecimentos.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

1. Cabra d'Ouro (2002). *Manual da Qualidade da empresa Cabra d'Ouro*. Coruche;
2. Duarte, J. (2004). *Análise Sensorial dos produtos da Pesca* - Trabalho de fim de curso de licenciatura bi-etápica em Engenharia agro-alimentar, Ramo Qualidade Alimentar. Santarém: Escola Superior Agrária de Santarém- Instituto Politécnico de Santarém;
3. Duarte, J. (2001). *Sistema HACCP na Produção de queijo fresco* - Trabalho de fim de curso de bacharelato em Engenharia agro-alimentar. Santarém: Escola Superior Agrária de Santarém – Instituto Politécnico de Santarém, Portugal
4. Eksportutvalg for fisk, Fiskeridirektoratet, NIFES (2005). *Fakta om fisk*. Editado em 2005. Acedido em 2014. Disponível em <http://materiell.seafood.no/>
5. FishBase (2012). *FishBase*. Editado em 2012. Acedido em 2014. Disponível em <http://fishbase.org>;
6. Knutstad&Holen A.S. (2009). *Kvalitets Handbok Knutstad&Holen A.S.*. Hamar;
7. Marine Harvest ASA (2014). *Salmon Farming Industry Handbook 2014*. Editado em junho 2014. Acedido em setembro de 2014. Disponível em www.marineharvest.com/investor;
8. Marine Harvest Norway A.S. (2012). *Kvalitetssystemet til Marine Harvest Norway A.S.*;
9. Miljødirektoratet (2010) *Rødliste for arter*. Editado em 2010. Acedido em 2014. Disponível em www.artsportalen.artsdatabanken.no;
10. NP 1223 (2003). *Nomenclatura nacional dos produtos da pesca*. Instituto Português da Qualidade.

APÊNDICES

APÊNDICE I - *Curriculum vitae*

Curriculum Vitae

Joana Duarte

INFORMAÇÃO PESSOAL

**Joana (de Andrade Oliveira Henriques) Duarte**

📍 Gruemyra 2, 2080 Eidsvoll – NORUEGA

☎ +47 47 47 34 04

✉ ladybug_270178@hotmail.com

Sexo Feminino | Data de nascimento 27.01.1978 Nacionalidade Portuguesa

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

2012 – até à presente data

Coordenadora da Qualidade e membro do grupo de chefia do terminal **Marine Harvest Norway, empresa de produção e distribuição de salmão**

<http://www.marineharvest.com/en/About-Marine-Harvest/>

- Responsável pelo sistema de HACCP e do sistema total da qualidade do terminal da empresa (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000);
- Participação em projetos da qualidade;
- Responsável pelas formações ao nível de HACCP e da qualidade;
- Responsável pelas revisões e auditorias internas (HACCP e ISOs);
- Funções no sistema de análise de defeitos/ não conformidades e dos processos de reclamações de clientes;
- Acompanhamento do desenvolvimento do sistema da qualidade;
- Interação com os outros departamentos da empresa (vendas, logística e aquacultura) no que respeita a qualidade;
- Contacto com a autoridade de segurança alimentar norueguesa (Mattilsynet).

2007- 2012 Tradutora e intérprete

Noricom, Folium e como freelancer, Noruega

Professora privada de português para adultos, Hamar, Noruega
Folketsuniversitet (Rede nacional de escolas privadas), Hamar, Noruega

Professora de espanhol 11º ano e de matemática e inglês 8º e 9º anos
Escola Preparatória e Escola Secundária Vilberg, Eidsvoll, Noruega

- 2007-2009** Responsável pelo Controlo Interno e da Qualidade e funções na Promoção de pescado; Quadro da empresa.
Knutstad & Hølen AS- empresa de produção e distribuição de produtos da pesca, Hamar Noruega
- Responsável pelo sistema HACCP e da qualidade da empresa;
 - Participação em projetos da qualidade;
 - Responsável pelas revisões e auditorias internas;
 - Funções no sistema de análise de defeitos/ não conformidades e do processos de reclamações de clientes;
 - Acompanhamento da qualidade dos produtos recebidos em conjunto com os fornecedores;
 - Acompanhamento do desenvolvimento do sistema da qualidade;
 - Interação com os outros departamentos da empresa (vendas, logística e produção) no que respeita a qualidade;
 - Promoção dos produtos junto de clientes e acompanhamento/consultoria aos clientes;
 - Contacto com a autoridade de segurança alimentar norueguesa (Mattilsynet).

- 2007, 2008, 2011** Organização e participação no Festival do Pescado de Langesund, Noruega.
- Responsável pela promoção de pescado junto dos consumidores noruegueses com especial incidência nas espécies de pescado com baixo consumo na Noruega;
 - Trabalho em campanha informativa com correlação com o mercado português;
 - Divulgação de material informativo oferecido pelo Consulado Português na Noruega.

- 2006 - 2007** Assistente em produção de aves e leite
Gård Nedre Ingberg, Ringsaker, Noruega
- Assistente nos sistemas de alimentação, ventilação e documentação na produção intensiva de cerca de 10.000 frangos/ano;
 - Assistente nos sistemas de ordenha robótica e informático na produção leiteira.

- 2006** Participação em projecto de promoção de pescado
Câmara Municipal de Kragerø, Noruega
- Responsável pela organização de visita de estudo a Portugal e funções de intérprete. Visita de estudo constituída por: o vice-presidente da Câmara de Kragerø e respectiva delegação (biólogos marinhos /Instituto de Conservação da Natureza da Noruega), no âmbito de aprendizagem sobre o trabalho de promoção do Festival da enguia em Salvaterra de Magos;
 - Estudo comparativo do consumo da enguia entre os dois países e da possibilidade de melhor divulgação e informação ao consumidor norueguês;
 - Estudo e divulgação do consumo de novos produtos à base de enguia em Kragerø .

- 2006 (2 meses)** Estágio em empresa holandesa de produção leiteira
Lamarosa, Portugal
- Preparação para o primeiro emprego na Noruega;
 - Aprendizagem sobre sistemas de ordenha automáticos;
 - Aprendizagem sobre saúde de gado leiteiro.
- 2003 - 2006** Técnica de Controlo de Qualidade no Centro Nacional de Distribuição de Pescado da SONAE (CDP)
Sonae, Santarém, Portugal
- Membro da equipa da qualidade e do quadro da empresa;
 - Avaliação do pescado e produtos da pesca, manutenção da documentação relacionada com a qualidade;
 - Participação em projetos da qualidade;
 - Funções no sistema de análise de defeitos/ não conformidades e dos processos de reclamação de clientes;
 - Acompanhamento do desenvolvimento do sistema da qualidade;
 - Interação com os outros departamentos da empresa no que respeita a qualidade;
- 2003 (6 meses)** Estagiária em Controlo de Qualidade no CDP (trabalho final de curso da Licenciatura)
Sonae, Santarém, Portugal
- Apoio técnico ao painel de análise sensorial;
 - Apoio no sistema de reclamações de clientes;
 - Trabalho com os documentos do sistema da qualidade;
 - Participação em projetos de qualidade;
 - Trabalho de fim de curso no ramo do controlo da qualidade do pescado.
- 2002 (6 meses)** Estagiária em Controlo de Qualidade de Lactícínios (trabalho final de curso do Bacharelato)
Empresa Holandesa "Cabra d´Ouro", Coruche, Portugal
- Apoio técnico ao sistema da qualidade da empresa;
 - Implementação do sistema HACCP e desenvolvimento do sistema da qualidade;
 - Participação no desenvolvimento de novos produtos
 - Trabalho de fim de curso na área do HACCP em lacticínios.

EXPERIÊNCIAS
RELACIONADAS

- 2003- 2004** Coordenadora de estágio de um aluno de bacharelato da ESAS (Estágio em Controlo de Qualidade – análise laboratorial)
Santarém, Portugal
- Coordenadora do trabalho de análise laboratorial (física, química e microbiologia, no ramo dos laticínios). Empresa do estágio do aluno: Cabra d'Ouro.
- 2003- 2004** Membro do quadro da IAAS (International Agricultural Students Association and Related Sciences) como 2ª secretária
Santarém, Portugal
- Organização de seminários e visitas técnicas de alunos estrangeiros a indústrias agroalimentares em Portugal
- 2002 - 2003** Membro do quadro da IAAS como Coordenadora de Programa de Intercâmbios
Santarém, Portugal

EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

- 2004 2º Ciclo do Curso bietápico de Licenciatura em Engenharia Agro-Alimentar, ramo Qualidade Alimentar 15 Valores
Escola Superior Agrária de Santarém
- 2002 Curso de Bacharelato em Engenharia Alimentar, opção Tecnologia da Carne 13 Valores
Escola Superior Agrária de Santarém

COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Língua materna Português

Outras línguas	COMPREENDER		FALAR		ESCREVER
	Compreensão oral	Leitura	Interação oral	Produção oral	
Inglês	C2	C2	C2	C2	C2
	Ensino público e através de experiência profissional				
Norueguês	C2	C2	C2	C2	C2
	Ensino privado e através de experiência profissional				
Espanhol	B1	C2	B1	B1	A2
	Auto aprendizagem				

Níveis: A1/2: Utilizador básico - B1/2: utilizador independente - C1/2: utilizador avançado
 Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas

Competências de comunicação

- Boa capacidade de comunicação em ambientes variados adquiridas através da experiência académica e profissional.

Competências de organização

- Capacidade de trabalho em equipa e individual e em ambientes com diferentes nacionalidades e culturas;
- Boa competência de organização adquirida com a experiência profissional;

Competências Informáticas

- Bom domínio do software Microsoft Office;
- Bom domínio de software relacionado com sistemas da qualidade nas presentes funções como coordenadora da qualidade.

Carta de condução

- A1, B1, B

Principais interesses

- Conhecimentos na área alimentar e da qualidade alimentar;
- Cooperação internacional no ramo alimentar.

FORMAÇÃO EXTRA
CURRICULAR

- Curso de segurança e de segurança alimentar em cargas aéreas. (2013). Marine Harvest Norway, Gardermoen, Noruega;
- Curso de Auditorias, ao abrigo da ISO 9001. (2013) DNV (Det Norske Veritas-entidade de certificação norueguesa), Tromsø, Noruega;
- Formação em registo e documentação do uso de químicos em higiene industrial ao abrigo da ISO 14000. (2013). EconOnline, Gardermoen, Noruega;
- Curso de HACCP ao abrigo da ISO 22000, Nofima (Instituto Norueguês dos Alimentos), (2012) Ås, Noruega;

- Formação em saúde, ambiente e segurança no trabalho, Marine Harvest Norway (2012), Gardermoen, Noruega;

- Curso e exame (96%) de tradutor/intérprete (2011), Noricom, Hamar, Noruega;
- Formação "Legislação de Segurança Alimentar e HACCP". (2008), Smakmesse, Lillestrøm, Noruega;
- Formação "Higiene e Segurança Alimentar" (2007). Ecolab, Hamar, Noruega;

- Curso de Norueguês e exame nacional de último nível (Bergenstest), (2006), Voksenopplæringscenteret, Noruega;

- Formação "Segurança Alimentar e o Consumidor". (2003) Deco, Santarém, Portugal;
- Participação e organização de Seminário de Apicultura, IAAS Santarém, (2002) Portugal;
- Qualidade alimentar, (2002), IAAS Santarém, Portugal;

- Participação e organização de Congresso Mundial "Energias Renováveis e a Agricultura, (2001), IAAS Portugal;

- Participação e organização do seminário "Queijos e Alimentos Gourmet" (2001), IAAS Santarém, Portugal.

APÊNDICE II – Certificados de habilitações académicas

-Certificados de habilitações de formação académica (bacharelato e licenciatura)

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 **Joana de Andrade Oliveira Henriques Duarte**, portadora do Bilhete de Identidade nº11275377, emitido a 15 de Novembro de 1993 em Lisboa, natural do Concelho de Lisboa, do Distrito de Lisboa, filha de José Manuel Henriques Duarte e de Rosa Maria de Andrade Silva Oliveira Henriques Duarte, concluiu nesta Escola o Curso de Bacharelato em Engenharia Agro-Alimentar, opção Tecnologia da Carne, no dia 3 de Janeiro de 2002, com a classificação final de **13 (Treze valores)**, tendo obtido aprovação nas disciplinas que abaixo se mencionam e com as seguintes classificações: -----

Disciplina	Duração	Tipo Discip.	Nota		Data
1º Ano					
Inglês	A	Equivalência com Nota	17	Dezassete Valores	04-07-1997
Introdução às Actividades Curriculares	S1	Equivalência com Nota	12	Doze Valores	25-03-1997
Física Aplicada	S1	Equivalência com Nota	10	Dez Valores	24-02-1997
Matemática	S1	Normal	10	Dez Valores	04-03-1998
Bioquímica	S1	Equivalência com Nota	14	Catorze Valores	10-02-1997
Química	S1	Equivalência com Nota	12	Doze Valores	10-03-1997
Biologia	S1	Equivalência com Nota	11	Onze Valores	17-02-1997
Processos Unitários	S2	Normal	14	Catorze Valores	13-07-1998
Estatística	S2	Normal	12	Doze Valores	09-09-1999
Bromatologia	S2	Equivalência com Nota	11	Onze Valores	15-09-1997
Microbiologia Geral	S2	Equivalência com Nota	12	Doze Valores	17-09-1997
Economia	S2	Equivalência com Nota	11	Onze Valores	29-07-1997
Informática	S2	Equivalência com Nota	13	Treze Valores	09-07-1997
2º Ano					
Processamento Geral dos Alimentos I	S1	Normal	10	Dez Valores	15-02-1999
Microbiologia Aplicada e Higiene dos Alimentos I	S1	Normal	12	Doze Valores	28-02-1998

Tecnologia dos Produtos Agrícolas I	S1	Normal	10	Dez Valores	12-03-1998
Tecnologia dos Produtos Animais I	S1	Normal	15	Quinze Valores	06-02-1998
Gestão Industrial I	S1	Normal	11	Onze Valores	17-02-1998
Informática Aplicada I	S1	Normal	14	Catorze Valores	12-02-1998
Processamento Geral dos Alimentos II	S2	Normal	10	Dez Valores	08-09-1998
Microbiologia Aplicada e Higiene dos Alimentos II	S2	Normal	12	Doze Valores	17-07-1998
Tecnologia dos Produtos Agrícolas II	S2	Normal	10	Dez Valores	02-09-1998
Tecnologia dos Produtos Animais II	S2	Normal	10	Dez Valores	10-07-1998
Gestão Industrial II	S2	Normal	12	Doze Valores	11-09-2000
Informática Aplicada II	S2	Normal	12	Doze Valores	21-07-1998
3º Ano					
Gestão da Qualidade	S1	Normal	10	Dez Valores	12-02-2000
Ciência e Tecnologia da Carne	S1	Normal	10	Dez Valores	02-03-2000
Transformação de Carnes	S2	Normal	10	Dez Valores	19-07-2000
Trabalho de Fim de Curso	A	Normal	18	Dezoito Valores	03-01-2002
Gestão Industrial III	S1	Normal	11	Onze Valores	01-03-2000
Instalações e Equipamentos	S1	Normal	15	Quinze Valores	20-02-2001
Estágio II	S2	Normal	17	Dezassete Valores	02-11-2000

----- Requeiru o respectivo Diploma em 20 de Junho de 2003.-----

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

Escola Superior Agrária de Santarém, 26 de Junho de 2003

O Secretário



(Mestre, António Oliveira Louro Almeirão)

Conferi em 26/06/2003



Emolumentos: €9,17



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 **Joana de Andrade Oliveira Henriques Duarte**, portadora do Bilhete de Identidade nº11275377, emitido a 25 de Outubro de 1999 em Santarém, natural do Concelho de Lisboa, do Distrito de Lisboa, filha de José Manuel Henriques Duarte e de Rosa Maria de Andrade Silva Oliveira Henriques Duarte, concluiu nesta Escola o 2º ciclo do Curso bietápico de Licenciatura em **Engenharia Alimentar**, ramo **Qualidade Alimentar**, no dia 17 de Junho de 2004, com a classificação final de **15 (Quinze valores)**, tendo obtido aprovação nas disciplinas que abaixo se mencionam e com as seguintes classificações:-----

Disciplina	Duração	Tipo Discip.	Nota	Data
4º Ano				
Física Aplicada II	S1	Normal	12	Doze Valores
Análise Química de Alimentos I	S1	Normal	13	Treze Valores
Análise Microbiológica de Alimentos I	S1	Normal	15	Quinze Valores
Controlo da Qualidade I	S1	Normal	17	Dezassete Valores
Matemática Aplicada	S1	Normal	10	Dez Valores
Instalações e Equipamentos Laboratoriais I	S1	Normal	18	Dezoito Valores
Nutrição e Alimentação	S1	Normal	13	Treze Valores
Reologia Alimentar I	S2	Normal	13	Treze Valores
Análise Química de Alimentos II	S2	Normal	15	Quinze Valores
Análise Microbiológica de Alimentos II	S2	Normal	14	Catorze Valores
Controlo da Qualidade II	S2	Normal	16	Dezasseis Valores
Análise e Tratamento de Águas	S2	Normal	13	Treze Valores
Instalações e Equipamentos Laboratoriais II	S2	Normal	16	Dezasseis Valores
Embalagem	S2	Normal	14	Catorze Valores
5º Ano				
Análise Química de Alimentos III	S1	Normal	12	Doze Valores
Análise Microbiológica de Alimentos III	S1	Normal	16	Dezasseis Valores
Gestão de Laboratórios	S1	Normal	12	Doze Valores
Reologia Alimentar II	S1	Normal	14	Catorze Valores
Qualidade e Ambiente	S1	Normal	14	Catorze Valores
Seminário	S1	Normal	17	Dezassete Valores
Desenvolvimento Experimental	S2	Normal	17	Dezassete Valores
Estágio III	S2	Normal	17	Dezassete Valores

----- Mais se certifica que a média final do grau de Licenciado é de **14 (Catorze valores)**.-----

----- Requereu o respectivo Diploma em 21 de Setembro de 2004.-----

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

Escola Superior Agrária de Santarém, 27 de Setembro de 2004

O Secretário



(Mestre, António Oliveira Louro Almeirão)

Conferi em 27/09/2004

Paula Neto

Emolumentos: € 10,00

- **Certificado de equivalência de grau académico pela NOKUT e documentação (*Study plan* - Plano de estudos) apresentada para o efeito**

GENERELL GODKJENNING AV UTENLANDSK UTDANNING

Vedtaket gjelder:

Joana de Andrade Oliveira Henriques Duarte

Født: 27.01.1978

Dato: 07.01.2011

Vår ref: 36727

Dokumentert utenlandsk utdanning:

2000: Bacharelato em Engenharia Agro-Alimentar, Instituto Politécnico de Santarém, Portugal

2004: Licenciatura em Engenharia Alimentar, Instituto Politécnico de Santarém, Portugal

Vedtaket:

Utdanningene godkjennes samlet som likestilt med en akkreditert norsk bachelorgrad (180 studiepoeng) og i tillegg 120 studiepoeng på mastergradsnivå. Til sammen er det gitt generell godkjenning som 5 års høyere utdanning / 300 studiepoeng. Vedtaket er fattet i henhold til lov om universiteter og høyskoler av 1. april 2005 nr. 15, § 3-4.

Begrunnelse:

Normert studietid for utdanningene er til sammen 5 år. Høyere utdanning fra Portugal godkjennes fullt ut i Norge ut fra utdanningens normerte omfang og nivå.

Tilleggsopplysninger:

Fagsammensetningen fremgår av karakterutskriften.

NOKUT kan kontaktes for mer informasjon om vurdering av utdanningen.


Ida Lønne
avdelingsdirektør


Rolf Lofstad
seniorrådgiver

Generell godkjenning er et enkeltvedtak etter forvaltningsloven og er fattet i henhold til:

Lov om universiteter og høyskoler av 1. april 2005 nr. 15, § 3-4

NOKUT avgjør, etter søknad fra enkeltpersoner, om utdanning fra utenlandsk høyere utdanningsinstitusjon eller norsk institusjon som ikke går inn under loven, skal gis generell godkjenning slik at utdanningen i nivå og omfang godkjennes som likestilt med akkreditert norsk høyere utdanning.

Forskrift om kvalitetssikring og kvalitetsutvikling i høyere utdanning og fagskoleutdanning, FOR 2010-02-01 nr 96, § 6-1, første, andre og tredje ledd

- (1) NOKUT avgjør søknader fra enkeltpersoner om generell godkjenning av utdanning fra utenlandsk høyere utdanningsinstitusjon eller norsk institusjon som ikke går inn under lov om universiteter og høyskoler. Godkjenningen skal angi en generell uttelling i studiepoeng i forhold til grader og yrkesutdanninger som gis med hjemmel i nevnte lov § 3-2, og om utdanningen i nivå og omfang tilsvarer norsk grad eller utdanning.
- (2) Søknad om generell godkjenning skal inneholde bekreftede dokumenter fra den aktuelle utdanningsinstitusjon eller offentlig attesterte kopier av slik dokumentasjon. NOKUT kan gi nærmere retningslinjer for krav til søknad og dokumentasjon.
- (3) Ved generell godkjenning av utenlandsk utdanning skal NOKUT påse at utdanningen det søkes godkjenning for har en godkjent akkreditering eller offentlig godkjenning som høyere utdanning. Det kan i særskilte tilfelle gjøres unntak fra bestemmelsen.

Nasjonalt organ for kvalitet i utdanningen (NOKUT) er et faglig uavhengig statlig forvaltningsorgan som skal føre tilsyn med kvaliteten i høyere utdanning, gi generell godkjenning av utenlandsk høyere utdanning, og stimulere til kvalitetsutvikling som sikrer høyt internasjonalt nivå i utdanningsstilbudene ved institusjonene. NOKUT har myndighet til å gi generell godkjenning av utenlandsk høyere utdanning som likestilt med norsk grad, del av grad eller utdanning. NOKUTs godkjenning kan brukes ved søknad om arbeid, opptak til og innpassing i videre utdanning og i andre sammenhenger der det kreves offentlig godkjent høyere utdanning. Godkjenningsdokumentet skal brukes sammen med utdanningsdokumentene.

Før det fattes vedtak om generell godkjenning av utenlandsk utdanning, vurderer NOKUT utdanningsdokumentenes ekthet og om utdanningen er godkjent som høyere utdanning etter gjeldende retningslinjer. Det vurderes hvor mange års høyere utdanning den kan tilsvare i Norge, og NOKUT angir den utenlandske utdanningens godkjente omfang i antall år og studiepoeng. Det vurderes også om den utenlandske utdanningen er på nivå med norsk høgskolekandidat-, bachelor-, master- eller ph.d.-grad.

Ett års fulltidsstudier i norsk høyere utdanning gir 60 studiepoeng (sp). I 2002 innførte Norge gradene høgskolekandidat, bachelor, master og ph.d. Graden høgskolekandidat oppnås etter et toårig studieprogram og en bachelorgrad etter et treårig studieprogram. En mastergrad bygger på en bachelorgrad og oppnås vanligvis etter to års studier og inneholder en selvstendig oppgave (Forskrift om krav til mastergrad, FOR-2005-12-01-1392). En ph.d.-grad bygger på en mastergrad og oppnås vanligvis etter et treårig organisert doktorgradsprogram.

Ph.d. (doktorgrad) 3 år / 180 sp	
Master 2 år / 120 sp	Master 5 år / 300 sp
Bachelor 3 år / 180 sp	
Høgskolekandidat 2 år / 120 sp	

Strukturen i norsk høyere utdanning

Mer informasjon: Tlf: 21 02 18 00, <http://www.nokut.no> eller postmottak@nokut.no



Ministério da Ciência e do Ensino Superior
INSTITUTO POLITÉCNICO DE SANTARÉM

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM

Telefone: 243 307300 • Telefax: 243 307301 • e-mail: cd@esa-santarém.pt
Quinta do Galinheiro • Apartado 310 • 2001-904 SANTARÉM

Study Plan of the Licenciatura (5 year of study - 3+2 years, within two cycles) in
Food Science and Engineering - Food Quality
(Engenharia Alimentar - ramo Qualidade Alimentar)

SEMESTER	DISCIPLINA	CURRICULAR UNIT	ECTS
1º	Biologia	Biology	5,0
	Bioquímica	Biochemistry	5,0
	Física Aplicada I	Applied Physics I	5,5
	Inglês (A)	English	3,5
	Introdução às Actividades Curriculares	Approach to Curricular Activities	3,5
	Matemática	Mathematics	5,0
	Química	Chemistry	5,0
TOTAL SEMESTER			32,5
2º	Bromatologia	Bromatology	5,5
	Economia	Economics	3,5
	Estatística	Statistics	5,0
	Informática	Computer Science	2,5
	Microbiologia Geral	General Microbiology	5,5
	Processos Unitários	Unit Operations	5,5
TOTAL SEMESTER			27,5
3º	Gestão Industrial I	Industrial Management I	4,5
	Informática Aplicada I	Applied Computer Science I	2,5
	Microbiologia Aplicada e Higiene Alimentos I	Applied Microbiology and Food Hygiene I	5,5
	Processamento Geral dos Alimentos I	General Food Processing I	5,5
	Tecnologia Produtos Agrícolas I	Plant Products Technology I	6,0
	Tecnologia Produtos Animais I	Animal Products Technology I	6,0
TOTAL SEMESTER			30,0
4º	Gestão Industrial II	Industrial Management II	4,5
	Informática Aplicada II	Applied Computer Science II	2,5
	Microbiologia Aplicada e Higiene Alimentos II	Applied Microbiology and Food Hygiene II	5,5
	Processamento Geral dos Alimentos II	General Food Processing II	5,5
	Tecnologia Produtos Agrícolas II	Plant Products Technology II	6,0
	Tecnologia Produtos Animais II	Animal Products Technology II	6,0
TOTAL SEMESTER			30,0
5º	Gestão Industrial III	Industrial Management III	3,5
	Gestão da Qualidade	Quality Management	6,5
	Inst. e Equipamentos	Industrial Equipment and Facilities	7,0
	Ciência e Tecnologia da Carne	Meat Science and Technology	15,0
TOTAL SEMESTER			32,0
6º	Transformação de Carnes	Meat Processing	10,0
	Estágio	Work Placement	18,0
TOTAL SEMESTER			28,0

SEMESTER	DISCIPLINA	CURRICULAR UNIT	ECTS
7º	Análise Microbiológica dos Alimentos I	Microbiological Analysis of Food I	4,5
	Análise Química dos Alimentos I	Chemical Analysis of Food I	4,5
	Controlo da Qualidade I	Quality Control I	4,5
	Física Aplicada II	Applied Physics II	4,0
	Instalações e Equipamentos Laboratoriais I	Laboratory Design and Equipment I	4,5
	Matemática Aplicada	Applied Mathematics	4,0
	Nutrição e Alimentação	Food and Nutrition	4,0
TOTAL SEMESTER			30,0
8º	Reologia Alimentar I	Food Rheology	4,0
	Análise e Tratamento de Águas	Water Treatment and Analysis	4,0
	Embalagem	Food Packaging	4,0
	Análise Química Alimentos II	Chemical Analysis of Food II	4,5
	Análise Microbiológica dos Alimentos II	Microbiological Analysis of Food II	4,5
	Controlo de Qualidade II	Quality Control II	4,5
	Instalações e Equipamentos Laboratoriais II	Laboratory Design and Equipment II	4,5
TOTAL SEMESTER			30,0
9º	Gestão de Laboratórios	Laboratory Management	4,0
	Reologia Alimentar II	Food Rheology II	4,0
	Qualidade e Ambiente	(Quality and Environment	4,0
	Análise Química dos Alimentos III	Chemical Analysis of Food III	5,0
	Análise Microbiológica dos Alimentos III	Microbiological Analysis of Food III	5,0
	Seminário	Seminars	5,0
TOTAL SEMESTER			27,0
10º	Desenvolvimento Experimental	Research and Experimental Development	5,0
	Estágio III	Work Placement III	28,0
TOTAL SEMESTER			33,0

Escola Superior Agrária de Santarém, 28 de Abril de 2009

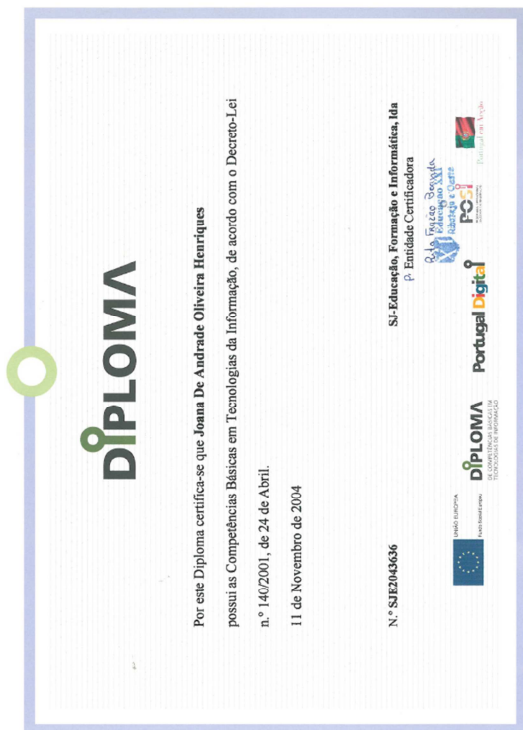
A Vice-Presidente do Conselho Directivo

Natália Maria Seguro Gaspar
(Professora Adjunta, Natália Maria Seguro Gaspar)

Emolumentos: € 7,00

APÊNDICE III - Certificados das formações extra curriculares

- Certificados de formações aquando do cargo na SONAE



DECO ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA PARA A DEFESA DO CONSUMIDOR

Encontros Com Sumo

Sessão de Esclarecimento
- A Segurança Alimentar e os Consumidores

COMPROVATIVO DE PRESENÇA

Comprova-se que Joana de Andrade Oliveira Henriques Duarte

Esteve presente na sessão de esclarecimentos para consumidores, promovida pela DECO - Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor, no dia 23 de Outubro de 2003, pelas 18 horas.

O Departamento de Formação

DECO
Delegação Regional da Santarém
Rua Pedro de Santarém, 59 - 1ª Esq. - 2000-223 Santarém
Tel: 243 329 950 - Fax: 243 329 951
E-mail: deco.santarem@deco.pt www.deco.santarem.pt

DECO - Delegação de Santarém
Rua Pedro de Santarém nº 59 1ªEsq.
2000-223 Santarém
Telf: 243 329 950 Fax: 243 329 951

Email: deco.santarem@deco.pt



CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

A GS1 Portugal-CODIPOR certifica a presença de:

Joana Duarte

Na acção de formação

Rastreabilidade do Pescado

realizada na

sede da GS1 PORTUGAL

no dia

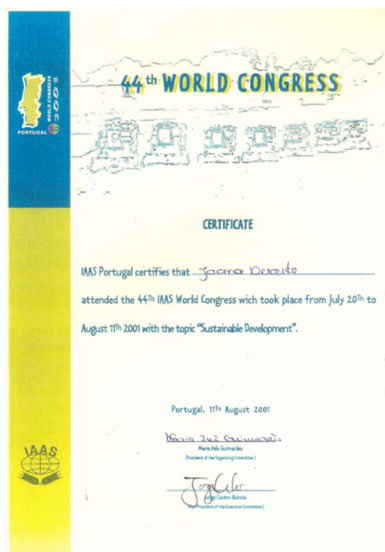
13 de Maio de 2005

Maria Luíza Carreira
Secretária Geral




CODIPOR Associação Portuguesa de Identificação e Codificação de Produtos
R. Prof. Fernando da Fonseca, 16-Escritório II - 1600-418 Lisboa - Portugal
T+351 21 752 07 40 - F+351 21 752 07 41 - E info@gs1pt.org
NIF 501 651 659
www.gs1pt.org

- **Certificados de formações enquanto estudante e membro da direção da IAAS**



- Certificados de formações relacionadas com higiene e segurança dos alimentos, HACCP e diploma do exame RSPH em HACCP



ECOLAB

Kursbevis

Herved bekreftes det at

Joana Duarte
Knutstad & Holen AS

har deltatt i og gjennomført Ecolabs



Hygienekurs

I kurset inngikk følgende:

- Mikrobiologi
- Mathygiene
- Kritiske punkter ved bearbeiding av næringsmidler

Ecolab a.s
23.11.2007

Rune Vidval
Distriktssjef

KURSBEVIS

Joana Duarte

Kurs	HACCP-KURS
Vanghet	14. – 15. november 2012
Kursansvarlig	Nofima AS
Faglig ansvarlig	Seniorrådgiver Therese Hagveit ved Nofima AS
Målgruppe	Kurset er lagt opp for bedrifters ansvarlige personer, deltakere i HACCP grupper eller personer innen forvaltning og tilsyn av mat.
Hovedinnhold	<p>Kurset har belyst emnene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bakgrunn og utvikling av HACCP • Kobling til regelverk og standarder, som BRC og ISO 22000 • Forberedelse og grunnforutsetninger for HACCP • Risiko og mikrobiologi til fareanalyse • Analyse for identifisering av farer • Hvordan bestemme kritiske styingspunkter og kritiske grenser • Overvåking, avviksbehandling og korrigerende tiltak • Verifikasjon • Dokumentasjonskrav og implementering av HACCP • Sporbarhet og beredskap • Erfaringer fra bedrift <p>Kurset har bestått av teori og praktisk gruppearbeid.</p>

As, 15. november 2012

Therese Hagveit
Seniorrådgiver Therese Hagveit
Nofima AS

- en del av Matalliansen | Universitetet for miljø- og biovitenskap - Nofima AS

Aquatic Consult

KURSBEVIS

Joana Duarte

har deltatt på

HACCP Videregående


29.-30. april 2014

Kurset omfattet forelesninger og praktiske gruppeoppgaver i:


- Oppfriskning/repetisjon av HACCP-prinsipp 1-5
 - Fareanalyse
 - Identifisering av kritiske styingspunkter og operative grunnforutsetninger
 - Identifisering av kritiske grenser
 - Overvåking og korrigerende av kritiske styingspunkt
- Anvendelse av HACCP-prinsipp 6
 - Validering
 - Verifikasjon
 - Revisjon
 - Analysering, rapportering og forbedring

Trondheim, 30. april 2014

Kirsti Mathisen
KIRSTI MATHISEN
Kursansvarlig, Aquatic Consult AS



Aquatic Consult AS – RSPH godkjent opplæringscenter nr. 2192



This is to certify that

Joana Duarte

Has been awarded the

Level 3 Award in HACCP for Food Manufacturing (Non UK)

Distinction

Date of Award
08 May 2014

Christopher Suter
Christopher Suter
Director of Qualifications



388023 00014

00374956

- Certificado de exame do último nível de Norueguês

**TEST I NORSK - HØYERE NIVÅ
SKRIFTLIG**

Joana De andrade oliveira henriques Duarte 27.01.1978

avla
Test i norsk - høyere nivå, bokmål
den 24.04.2010
med følgende resultat

Bestått

Resultat på delprøver:	Leseforståelse	Bestått
	Lytteforståelse	Bestått
	Referat	Bestått
	Grammatikk, ord og uttrykk	Bestått
	Skrifflig produksjon	Godt bestått

Se ferdighetsbeskrivelse på baksiden.

Oslo, 02.06.2010



 Universitetet i Bergen
 Fagrådet for Norsk språktest



 Folkeuniversitetet
 Norsk språktest

Testen er utviklet av Norsk språktest
(Universitetet i Bergen og Studieforbundet Folkeuniversitetet)

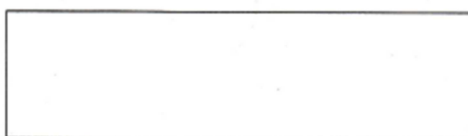
APÊNDICE IV -Certificados de trabalho e Declaração da entidade empregadora atual

- Certificado de trabalho da empresa Cabra d'Ouro



CABRA D'OURO
 Agropecuária Lda
 Quinta da Bica,
 Foros do Rebocho
 2100-040 CORUCHE

Criação de cabras, fabricação
 produtos de leite de cabra
 Escritório: Tel. 243618810
 Fax 243618410
 E-mail: cabra.d.ouro@sapo.pt
 Contrib. N.º :502418559
 Cap. Soc. 14 000 euros
 C.R.C. Coruche n.º 593



Coruche, 07-10-2011
 V/Ref.

Assunto: Workcertificate

We, Cabra d'Ouro Agropecuária Lda, declare that Joana de Andrade Oliveira Henriques Duarte worked as trainee and worker in 2002 for 6 months in our dairy product factory in the function of quality control consultant.

CABRA D'OURO
 AGRO-PECUÁRIA, LDA.
 Cont. 502 418 559
 Willibrord Hulshof Quinta da Bica - Tel. 243 618 810
 Socio-gerente REBOCHO - 2100-040 CORUCHE
 Cabra d' Ouro Agropecuária Lda

- Certificado de trabalho da SONAE



MODELO CONTINENTE HIPERMERCADOS, S.A.

CERTIFICADO DE TRABALHO

Declaramos para os devidos efeitos que JOANA ANDRADE OLIVEIRA HENRIQUES DUARTE esteve ao serviço desta empresa no período compreendido entre 2003.07.01 e 2006.02.01, com a categoria de TEC.CONT.QUALIDADE.

ZONA INDUSTRIAL, 01 de Fevereiro de 2006


MODELO CONTINENTE HIPERMERCADOS, S.A.

O DIRECTOR

MODELO CONTINENTE HIPERMERCADOS, S.A. Sede Rua Joao Mendonca, 505 4464-501 Senhora da Hora Portugal Tel 22 956 19 00 Fax 22 956 11 61 NIPC 502 011 475 Capital Social 5 000 000,00 EUR Matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Porto s/nº 45 385

- Certificado de trabalho da empresa Knutstad & Holen

KNUTSTAD & HOLEN
Postboks 4072
2321 HAMAR



Hamar 191109

ATTEST

Vi kan bekrefte at Joana Duarte (f.dato: 27.01.78) har vært ansatt hos oss fra 19.02.07 til 30.11.09.


Joana har hatt ansvar for internkontroll hos K&H, som innbefatter oppdatering og videreutvikling av et helhetlig IK system i bedriften.

I tillegg har Joana utført oppgaver som demo-aktiviteter hos våre ferskvarekunder, deltatt i produksjon av fiskemat og vært med i produksjon på vårt cateringkjøkken.

Joana har utført jobben med utforming og oppfølging av IK-systemet vårt på en veldig tilfredstillende og ordentlig måte. I tillegg har hun vært positiv til å gjøre andre ting som må gjøres i bedriften.

Vi ønsker Joana lykke til videre!

Mvh


Grethe Bøhn Busterud
Knutstad & Holen AS

Declaração da entidade empregadora (MHN)



GARDERMOLN, 18.12.2014

Marine Harvest Norway AS, based in Sandviksboder 78th, 5035 Bergen, Norway, declares for school purposes, that Joana de Andrade Oliveira Henriques Duarte is a worker in this enterprise, in the terminal department at Gardermoen, as a quality coordinator. Med vennlig hilsen

Hanne Morkemo

IHM QUALITY LEADER



MH Norway AS	<small>OFFICE</small> Sandviksboder 78B 5035 Bergen Norway	<small>PHONE</small> +4790879773	<small>FAX</small> [Fax]
	<small>POSTAL</small> Sandviksboder 78B 5035 Bergen Norway	<small>EMAIL</small> Hanne.Marie.Ratvik.Morkemo@marineharvest.com	
		<small>WEB</small> http://marineharvest.com	

APÊNDICE V – Publicações nos media referentes a projetos

- Publicações acerca de promoção de pescado aquando do cargo na empresa Knutstad & Holen

Godmat i høstmarkedet!

FREDAG 2. NOVEMBER:

Joanne fra Portugal
lager Baccalao!

Lær deg å gjøre det "riktig"!

Langtidslagret rakfisk *Endelig ankommet!*

Fiskemannen Seibiff med lok **NÅ 13⁹⁰**

Findus Lasagne *40% pris!* **NÅ 29⁹⁰**

- Lam slagside
- Okse rulle-skin
- Håndsydd lammerull fra Roraskjøtt
- Rå håndsydd okserull fra Roraskjøtt
- Håndlaget sylte fra Romedal

OLAF AAS
PÅ TORGET I TYNSET

TEL: 02 48 00 10 - FAX: 02 48 00 00
spar.tynset@knutstaholen.no

Man - fre: 09 - 20
Lørdag: 09 - 18
Velkommen!

Velkommen til sentrumsbutikkene!

Vi slår et slag for fisken!

Kveite med hode **149⁹⁰** pr. kg

Ferske blåskjell **34⁹⁰** pr. kg

Nyrøkt laks i bit **129⁹⁰** pr. kg

Fersk laksefilét **99⁰⁰** pr. kg

Hel laks **64⁹⁰** pr. kg

Fersk fiskepudding fra Knutstad & Holen as **54⁹⁰** pr. kg

Lettsaltet torsk **69⁰⁰** pr. kg

PANGPRIS! Husk rømmegrøt!

Fiskekaker med bacon **49⁰⁰** pr. kg

PANGPRIS! Lettvint, og veldig godt!

OLAF AAS
PÅ TORGET I TYNSET

TEL: 02 48 00 10 - FAX: 02 48 00 00
spar.tynset@knutstaholen.no

Man - fre: 09 - 20
Lørdag: 09 - 18

- Publicações relacionadas com o projeto de promoção de pescado no Festival de Pescado de Langesund

12 Mandag 13. august 2011

Langesunds Blad
MED SISTE NYTT FRA BAMBLE

Journalist Per Fåttø
TEL: 911 99 019

PD

Fiskefestivalen fikk va

De voksne deltakerne i den store konkurranse i Langesund Fiskefestival lar seg ikke stoppe av regn når jakten på rekordfiske foregår. Men et barn skulle gi de voksne hard konkurranse om hvem som er tøffest under årets festival, hadde ingen regnet med.



DONALD TOGET: Per er alvorne som ble godt motivert av faren sin mens Langesund sjømatfestivalen på blått og grønt brøt seg inn i Langesund.

Men de aller fleste landbrøene sås tilfikk for det varstille skyende som herjet i Langesund på lørdag. Fiskeværing som aldri før. Fåttø har det ikke vært før barn med på fiskekonkurransen for barn de senere årene som ser opp på fiskeværing. Det er 11 år med fiskeværing som er med på fiskekonkurransen for barn de senere årene som ser opp på fiskeværing. Det er 11 år med fiskeværing som er med på fiskekonkurransen for barn de senere årene som ser opp på fiskeværing.

Men barn konkurrerte på fra bryggeklubb på torsdag til lørdag. Det var her som 200 deltakere fordelt på 61 biler...



TROSSET REGNET: Jurgen Kristensen (til venstre), Per og Martin Fåttø som har vært på fiskefestivalen i Langesund i flere år.

Kenyabutikken er eget prosjekt

Etter artikkelen om syvstjernestjerne butikken til innsett for å hjelpe fiskeværing og fiskeværing i Kenya har det kommet en ny rekke av prosjekter. Flere levere har åpnet opp og det blir et samarbeid mellom Kenya og Norge. Kenya er et land som har mye å lære av Norge, og Norge har mye å lære av Kenya. Kenya er et land som har mye å lære av Norge, og Norge har mye å lære av Kenya.

Portugiser lærer nordmenn å spise fisk

En av utstillerne som fikk full uttelling for sin innsett, var portugisisk Joana Duarte. Matingenoren arbeider for et stort fiskefirma på Hamar, men kom til Langesund som strand for å lære folk at det finnes mye annen god matfisk utenom torsk, lange og makrell.



GRILL OG FRITVYR: Joana Duarte varmt opp med grillet broccolo, friser og grillet langfiske. I tillegg ble det servert både ørret, pølser og fisketaller med bacon til salte gjester.

– Ja, maten mitt er å promotere fiskeværing som nordmenn ikke spiser så mye av, som Ål, broccolo, lør og den slags. Og en behøver ikke være fiskeværing for å spise fisk. Fiskeværing er en solid matfisk utvalget i Norge. Med det fiskeværing i matproduksjon og en matværing i livsmedelindustri, var hun sikker på at nordmenn god og fersk fisk skal ta et lite inn i sine menyer.

– Jeg har laget 345 matvarer å lage bakarbeid på fiskeværing i Langesund. Men også de fiskeværingene som jeg å være sjener. I alle fall tror en gjør det etter Joana-metoden. For hun gikk lei på matlagningen på...

Langesund Sjømat- & Fiskefestival
11. - 14. august 2011
www.lsf.no

Program

Avsluttet med barn i eget felt.

Historiske fiskebåter i kommunehallen

Bistruer med "Fisn"

Langesund Sjømatforening serverer Baccalao på torget.

Norgesmester Ørjet Johannessen, Lørdag kl. 10.30, sjømat på morgenen.

En spesialtallent på torget serverer sushi laget av sushihold.

Barnetresser har sjømat og har krabbefiske for barn.

Joana Duarte, ligger åpenbare Portugisisk sjømat i eget felt på Dampskipsbrygge.

Helt fantastisk over noen av sine 101 retter av Berg-gne.

Alvorne med sjøfisk og livet på bunn og basseng på 2x8 m på Nordre Dampskipsbrygge.

Sidokongen, På visning på side.

TRILSKOMMUNE, Skagerak Energi, SPARIBANK

Langesund Sjømat- & Fiskefestival

Avsluttet med barn i eget felt.

Historiske fiskebåter i kommunehallen

Bistruer med "Fisn"

Langesund Sjømatforening serverer Baccalao på torget.

Norgesmester Ørjet Johannessen, Lørdag kl. 10.30, sjømat på morgenen.

En spesialtallent på torget serverer sushi laget av sushihold.

Barnetresser har sjømat og har krabbefiske for barn.

Joana Duarte, ligger åpenbare Portugisisk sjømat i eget felt på Dampskipsbrygge.

Helt fantastisk over noen av sine 101 retter av Berg-gne.

Alvorne med sjøfisk og livet på bunn og basseng på 2x8 m på Nordre Dampskipsbrygge.

Sidokongen, På visning på side.

TRILSKOMMUNE, Skagerak Energi, SPARIBANK

- Publicação de artigo sobre visita de estudo a Salvaterra de Magos inserido no projeto de promoção da enguia em Kragerø

Página Web 1 de 2





Terça
3 de Abril 2007

O MIRANTE

Pesquisa

FICHA TÉCNICA
CONTACTOS
PORTFOLIO
PUBLICIDADE
ASSINATURAS
QUEM SOMOS
EDITORIA

VÍDEOS O MIRANTE
FARMÁCIAS
EMPREGO
CLASSIFICADOS
GUIA DO LAZER

vídeo



Quedana Beterraba 01.04.07

ARQUIVO GALERIAS

fotogaleria



MARGARIDA P. CORREIA
ESPECTÁCULO EM TREMÉS

ÚLTIMAS

Estradas de Portugal mantém separador polémico em Porto Alto | O primeiro charro de Moita Flore

SECCÃO: **Cultura & Lazer**

1 Abr 2007, 17:31h

Comitiva da Noruega esteve em Salvaterra a conhecer o Mês da Enguia

Uma comitiva do município norueguês de Kragero esteve em Salvaterra de Magos a conhecer a organização da mostra gastronómica do "Mês da Enguia", que decorreu naquele concelho de 1 a 31 de Março. Na pequena cidade norueguesa a pesca da enguia é ainda uma forma de subsistência de algumas famílias e o modelo do festival de Salvaterra pode vir a ser aplicado em terras escandinavas.

Segundo a autarquia salwaterrense, depois de ganhar dimensão regional e nacional, a marca Mês da Enguia começa a ser reconhecida além fronteiras. A edição de 2007 do certame voltou a registar a visita de turistas de diversas nacionalidades, na sua maioria espanhóis.

O vice-presidente do município de Kragero, Arnfinn Jensen, foi recebido pela líder da Câmara de Salvaterra, Ana Cristina Ribeiro, e pelo vereador responsável pelo pelouro da Cultura, João Oliveira.

Diga o que pensa sobre este Artigo. O seu comentário será enviado directamente para a redacção de O MIRANTE.

Gostei
Concordo

Sem Opinião ...
Sem Opinião ...

Comentários

Nome
Email

Autorizo a eventual publicação na edição em papel do Mirante.
Enviar Comentários

UTILIDADES

[Imprimir Artigo](#)

[Comentar Artigo](#)

[Enviar por Email](#)

[Adicionar Favoritos](#)

O MEU JORNAL

[Adicionar Notícia](#)

[Ver Notícias](#)

OUTRAS NOTÍCIAS





http://www.omirante.pt/index.asp?idEdicao=51&id=14544&idSeccao=422&Action=noticia

03-04-2007