

REVISTA AIPAN

€ 3,00 - TRIMESTRAL - DEZEMBRO 2019 - Nº22

ALTERAÇÕES À LEGISLAÇÃO LABORAL

INCENTIVOS À CONVERSÃO DE CONTRATOS A TERMO

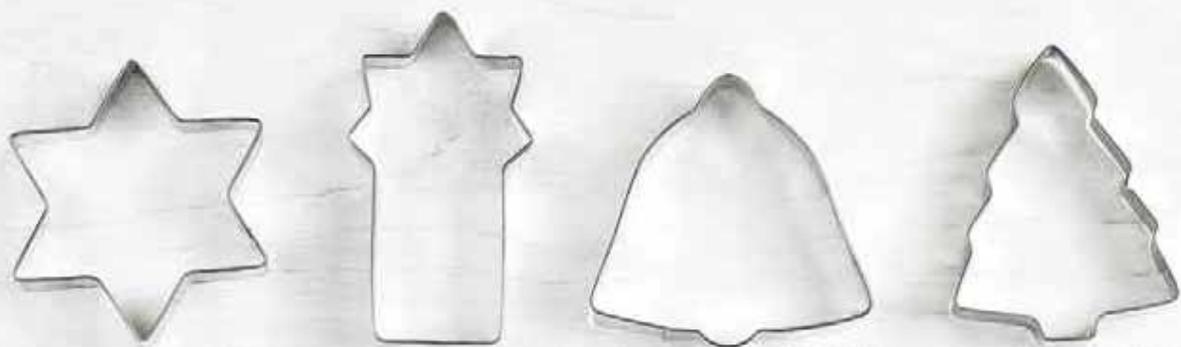
NÚMERO DE CONTROLO VETERINÁRIO

- O QUE MUDA EM JANEIRO

7º CONCURSO MUNDIAL DO PÃO



ASSOCIAÇÃO DOS
INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO,
PASTELARIA E SIMILARES DO NORTE



DIFERENTES FORMAS DE FESTEJAR O NATAL

**PORQUE PARA NÓS
CADA CLIENTE É ESPECIAL**



MOAGEM CERES A. DE FIGUEIREDO & IRMÃO S.A.
Rua Pinheiro de Campanhã, 188 · 4300-414 Porto - Portugal
Tel. + 351 22 589 98 10 · Fax + 351 22 589 98 20
encomendas@moagemceres.pt · geral@moagemceres.pt

moagemceres.pt · amparo.pt · facebook.com/moagemceres





Raúl Neto - Vogal da Direção da AIPAN

Caros Colegas e Amigos.

Mais um ano que chega ao fim e para nós é tempo de agitação e frenesim. Ainda não terminamos uma aventura e já se aproximam novos desafios.

Neste ano, que está prestes a acabar, muitas foram as dificuldades que surgiram de variadíssimas formas e em várias alturas.

Acredito que haja em cada um de nós um pouco de Brites de Almeida, a corajosa padeira de Aljubarrora que de pá em punho lidou com as tropas Castelhanas. Épocas diferentes, batalhas diferente, mas somos os

seus descendentes de profissão e tal como ela, todos os dias enfrentamos uma “batalha” de burocracias, adversidades e sei lá mais o quê... certos que na próxima alvorada (e muito a custo), deixámos os nossos entes queridos em casa e vamos fabricar o “pão nosso de cada dia” que mais parece o “pão que o diabo amassou”. Somos fortes e com determinação lá vencemos o dia .

Somos autênticos heróis!

O ano de 2020 esta a chegar com novos desafios e estou certo que iremos vencer todos.

Mas antes dele chegar vamos colocar no rosto de todos os Portugueses um sorriso, e proporcionar-lhes os melhores sabores que esta quadra tem. Temos mais é que nos sentir ORGULHOSOS porque retiramos de NÓS para dar aos OUTROS.

Feliz Natal e Bom Ano Novo.



SUMÁRIO

- 01 EDITORIAL, SUMÁRIO E FICHA TÉCNICA
- 02 O LÍDER DO SEC. XXI
- 07 APOIOS AO INVESTIMENTO
- 08 NÚMERO DE CONTROLO VETERINÁRIO
- 09 LEI Nº 60/2018 SALÁRIOS IGUAIS PARA HOMENS E MULHERES
- 10 ALTERAÇÕES À LEGISLAÇÃO LABORAL
- 16 REDUÇÃO DO IMPACTO DAS PONTAS DE CIGARRO... NO MEIO AMBIENTE
- 18 CONVERTE+
- 21 NOVAS LEIS PLÁSTICO
- 22 ALTERNATIVAS AO PLÁSTICO
- 24 QUESTÕES MAIS FREQUENTES NA INDÚSTRIA ALIMENTAR
- 30 7 MARAVILHAS - DOCES DE PORTUGAL
- 34 7º CONCURSO MUNDIAL DO PÃO “GOSTO E NUTRIÇÃO”
- 38 BROA DE MILHO *RESPECTUS PANIS*
- 40 18ª FEIRA DO MEL E DO ARTESANATO EM PEDRAS SALGADAS
- 41 CALENDÁRIO FISCAL
- 44 FEIRAS E VIAGENS
- 45 LOJA AIPAN/NOVOS ASSOCIADOS
- 46 PROTOCOLOS / PARCERIAS
- 48 RECEITA

FICHA TÉCNICA

REVISTA AIPAN
Nº 22 / MÊS DEZEMBRO
PERIODICIDADE TRIMESTRAL

PROPRIEDADE AIPAN - ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA E SIMILARES DO NÓRTE

PRACETA COMERCIAL DO CHANTRE,
LOJA 1 URBANIZAÇÃO DO CHANTRE
4470-134 MAIA
TEL. 228 315 124 - FAX 228 315 149
TELM. 919 354 843
E-MAIL: GERAL@AIPAN.PT
WWW.AIPAN.PT

EDITOR AIPAN
DIRECTOR ANTONIO FONTES
SEDE DA REDACÇÃO AIPAN

COLABORADORES ALEXANDRE VILAÇA / AMÉRICO COUTO / ANTONIO FONTES / CORETI CARVALHO / LISETE ALVES / MANUEL DUARTE / MÓNICA QUINTA / MÓNICA REBELO

(O conteúdo da publicidade e da única responsabilidade dos anunciantes / Os artigos assinados são da responsabilidade dos seus autores.)

DESIGN/PAGINAÇÃO DICE.PT

EXECUÇÃO GRÁFICA E IMPRESSÃO
GRÁFICA AMARES, LDA.

TIRAGEM 1000 EXEMPLARES
DEPOSITO LEGAL 327351/11

O LÍDER DO SÉCULO XXI

Vai fazer 6 anos no início do próximo ano, colaborei com esta prestigiada Revista escrevendo algumas linhas sobre organização e liderança.

A propósito da liderança, na altura lancei para reflexão dos leitores as seguintes ideias:

- 1. O líder tem que ser reconhecido como tal pela sua equipa. A primeira condição para se ser líder é ser reconhecido como tal pela sua equipa.*
- 2. O líder tem que saber exatamente para onde quer levar o negócio e a sua equipa.*
- 3. O líder é humilde na medida em que escuta o que está à sua volta. Ouve a sua equipa e por vezes ajusta as suas decisões.*
- 4. O líder tem que comunicar de forma clara e objetiva.*
- 5. O líder partilha, nomeadamente conhecimento. A comunicação é fluída e assegurada pela partilha de experiências.*
- 6. O líder avalia constantemente a situação atual e o que se pode fazer melhor.*
- 7. O líder faz as coisas acontecerem.*

O tempo passou, o mundo mudou. Muitas mudanças e a acontecerem a uma velocidade mais rápida do que nunca, antecipando o ritmo que se advinha para os próximos tempos. A tecnologia trouxe sobretudo isto, mais informação, mais velocidade.

O mercado, o consumidor, os negócios não podem ficar indiferentes. Muitos empresários, incluindo na panificação, têm apostado em novos equipamentos e em novas tecnologias.

“São precisos Humanos! Os robots precisam de nós.”

E assim chego às Pessoas, aos Líderes. Será que o perfil de liderança necessário para esta conjuntura, para as décadas que se seguem, mudou?

A era da informação é poder, a era da eficiência máxima, da melhoria contínua, de fazer rapidamente e mais barato chegou ao limite, isto é, ela veio para ficar, mas está a dar lugar a uma nova era, a das Pessoas, a de Aprender (o máximo) e Desaprender. Hoje não há espaço para “isto sempre foi assim”, “nunca fiz de outra maneira”, “ninguém me vem ensinar nada de novo”. Eu, principalmente se eu for líder, se for o “capitão que pega no leme”, tenho que aprender a aprender (novos conceitos, novas abordagens, novas formas de fazer, ...) e para isso eu tenho que estar aberto a desaprender o que sempre dei como adquirido e verdade absoluta.

As empresas têm que passar a ser organizações de aprendizagem, e os líderes têm que ser os principais animadores desta cultura. Um ambiente em que não se tem medo de fazer perguntas, de lançar novas ideias e desafios, de procurar pela solução sem ter receio de errar.

E então quais serão as competências mais desejadas para um Líder do Séc. XXI?



Desejamos um

Natal Feliz

***e fazemos Votos de um Bom Ano
com Produtos e Soluções
de Panificação e Pastelaria***



SER DIGITAL

- gera vantagens competitivas e participação mais efetiva nas decisões
- favorece a otimização dos recursos e das competências dos profissionais
- permite um maior conhecimento dos clientes
- permite a gestão eficiente do conhecimento
- melhora a qualidade do serviço
- fomenta a comunicação digital
- melhora a experiência dos clientes
- contribui para a

- estratégia, para a visão do futuro
- impulsiona a inovação e a melhoria contínua
 - melhora a eficiência dos processos
 - permite o trabalho em rede



SER PRESENTE, AGORA!

- capaz de escutar
- capaz de compreender e descodificar
- dá atenção e mostrar interesse
- está disponível
- é e está próximo
- simplesmente está!

SER AGRADECIDO

- mostra reconhecimento
- é justo e sincero
- mostra que está atento
- é uma oportunidade para energizar

a equipa/ pessoa

SER CRIATIVO

- “pensa fora da caixa”
- é curioso
- lança ideias e desafios

FELINO

MÁQUINAS DE PADARIA E PASTELARIA

É mesmo em ferro fundido...



FELINO ALL RIGHTS RESERVED

**FELIZ
NATAL!**



RUA DA BELA. 4445-344
ERMESINDE - PORTUGAL
T. (351) 229 699 830
info@felino.pt
www.felino.pt

- imagina e desenha soluções
- tem paixão por resolver problemas...e quanto mais difíceis, melhor!
- impulsiona as equipas a serem criativas

SER EMPÁTICO

- desenvolve a capacidade de se colocar no lugar do outro; "e se fosse comigo?"
- é capaz de ver com os olhos do outro
- conhece o outro, os elementos da equipa
- facilita o relacionamento interpessoal
- transmite colaboração
- respeita e é respeitado
- ajuda-nos a ser mais objetivos e justos
- melhora a auto-estima e facilita a aprendizagem
- contribui para o envolvimento e compromisso

SER APAIXONADO E COMUNICATIVO

- intenso
- contagia
- entusiasta
- desperta nos outros a vontade de fazer
- dá tudo, com determinação
- partilha e aprende
- gosta de ser desafiado
- sentido de serviço



CONCLUSÃO

As ideias lançadas em 2014 estão bem presentes no perfil exigido ao Líder desta era.

Hoje, mais do que nunca, o Líder tem que aprender e partilhar o seu conhecimento.

Tem que fazer da sua organização uma escola de aprendizagem!

Desafio

Recorte a imagem acima e dobre e cole de forma a montar o cubo. O cubo do Líder do Século XXI. O seu cubo, o seu perfil, ou pelo menos aquele procura ter todos os dias.

Precisa de ajuda para desenvolver em si e na sua equipa uma ou mais destas capacidades?

Porque espera? Fale connosco. A nossa equipa está consigo.

APOIOS AO INVESTIMENTO

O programa de incentivos Portugal 2020 está ainda ativo, mas perto de esgotar a disponibilidade de incentivo à medida que nos aproximamos do final do Quadro Comunitário.

Assim espera-se para breve, tendo em consideração o plano de abertura de concursos de 2019, o lançamento das seguintes iniciativas:

QUALIFICAÇÃO PME

Esta iniciativa está orientada para o reforço das capacidades de organização e gestão aos seguintes níveis:

- Inovação organizacional e gestão
- Economia digital e tecnologias de informação e comunicação
- Criação de marcas e design
- Desenvolvimento e engenharia de produtos, serviços e processos
- Proteção de propriedade industrial
- Qualidade

INTERNACIONALIZAÇÃO PME

Para as empresas que pretendem realizar iniciativas de promoção no mercado externo, assim como criar as condições internas exigidas pelos mercados onde pretende atuar.

INOVAÇÃO EMPRESARIAL E EMPREENDEDORISMO

- INOVAÇÃO PRODUTIVA

Destinado ao investimento da inovação da através do reforço da capacitação empresarial para o desenvolvimento de bens e serviços, através do investimento empresarial em atividades inovadoras e qualificadas que contribuam para sua progressão na cadeia de valor.



NÚMERO DE CONTROLO VETERINÁRIO

- ALTERAÇÕES A PARTIR DE JANEIRO DE 2020

Caros Associados

É com grande satisfação que vos comunicamos a nova medida de dispensa de aprovação e da atribuição de Número de Controlo Veterinário (NCV) para Indústrias de panificação e/ou de pastelaria que utilizem como única matéria-prima de origem animal não transformada, ovo em natureza.

Enquadramento:

À presente data, os estabelecimentos industriais do setor da panificação e/ou da pastelaria que usam o ovo em natureza, enquanto matéria-prima, são submetidos a processo de aprovação, e respetiva atribuição do Número de Controlo Veterinário, por parte da DGAV, em cooperação com a entidade licenciadora.

Esta nova medida de simplificação do procedimento em matéria de licenciamento da atividade industrial, que irá ser implementada a partir de 1 de janeiro de 2020, é de especial relevância, por tornar o processo menos oneroso para o industrial.

As indústrias do setor da panificação e/ou da pastelaria que utilizem, como única matéria-prima de origem animal não transformada, o ovo em natureza proveniente de centro de classificação de ovos aprovado, estão dispensadas de aprovação e da atribuição de Número de Controlo

Veterinário (NCV), cuja implementação ocorrerá, em 1 de janeiro de 2020;

Quanto às indústrias do setor da panificação e/ou da pastelaria aprovadas antes de 1 de janeiro de 2020, que utilizem, como única matéria-prima de origem animal não transformada, o ovo em natureza (provenientes de centros de classificação de ovos aprovados) e cujos estabelecimentos não detenham outra atividade sujeita a NCV, podem optar por manter ou não o Número de Controlo Veterinário.

Em suma:

As indústrias do setor da panificação e/ou da pastelaria que utilizem, como única matéria-prima de origem animal não transformada, o ovo em natureza (provenientes de centros de classificação de ovos aprovados), deixarão, a partir de 1 de janeiro de 2020, de ser submetidas à aprovação, sendo dispensadas da atribuição do Número de Controlo Veterinário e, em procedimento de simplificação administrativa, serão somente objeto de registo na DGAV, após procedimento sem vistoria prévia ou mera comunicação prévia, estabelecido no Sistema da Indústria Responsável (SIR) aprovado pelo Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto, na sua redação atual.

No entanto, os referidos estabelecimentos só podem usar o ovo em natureza, como matéria-prima, desde que a mesma tenha sido obtida de acordo com os requisitos específicos previstos no anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 e seja proveniente de centros de classificação de ovos aprovados nos termos do Regulamento.

A referida dispensa não vigora, contudo, para os estabelecimentos que pretendam utilizar nos seus produtos outra matéria-prima de origem animal não transformada. Neste caso, devem estes manter o respetivo NCV atribuído pela DGAV, e ficando assim, sujeitos ao pagamento das taxas de controlo oficial.

As indústrias do setor da panificação e/ou da pastelaria aprovadas antes de 1 de janeiro de 2020, que utilizem, como única matéria-prima de origem animal não transformada, o ovo em natureza (provenientes de centros de classificação de ovos aprovados) e cujos estabelecimentos não detenham outra atividade sujeita a NCV, podem optar por manter ou não o Número de Controlo Veterinário.

A DGAV irá informar através de ofício, os operadores dos estabelecimentos que se enquadram na situação acima descrita, da possibilidade de não manterem o NCV

atribuído ao estabelecimento. Caso optem por não manter o Número de Controlo Veterinário, os operadores deverão comunicar tal facto por correio eletrónico para sipace@dgav.pt.

Mais se informa que a referida comunicação deverá ser remetida através do endereço eletrónico do operador, registado no SIPACE. Caso não tenha nenhum endereço eletrónico registado no referido sistema de informação ou caso o mesmo tenha sofrido alteração sem ter efetuado a devida comunicação à DGAV, tal facto deverá ser referido na mensagem e remetido o comprovativo em como é o legítimo representante do operador.

Fonte: Ofício n.º 023913 de 2019/11/21 elaborado e remetido pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária.

LEI Nº 60/2018

SALÁRIOS IGUAIS PARA HOMENS E MULHERES

A Lei 60/2018 vem estabelecer a obrigatoriedade das empresas praticarem salários iguais para homens e mulheres que desempenhem as mesmas funções.

Se for detetada diferenças nos salários entre homens e mulheres, a empresa terá de se justificar, sob pena de aplicação de coima.

No entanto, esta norma será aplicada de forma faseada, sendo inicialmente, apenas às grandes empresas.

Desta forma, nos primeiros dois anos de aplicação da lei, será aplicável a empresas com mais de 250 trabalhadores.

Posteriormente, abrangerá as empresas com mais de 50 trabalhadores.

Contudo, jamais será aplicável a empresas até 50 funcionários.

Com esta nova norma, no Relatório Único haverá um novo campo para identificar o género do trabalhador.



ALTERAÇÕES À LEGISLAÇÃO LABORAL-2019

A Lei n.º 93/2019 de 4 de setembro, altera o Código de Trabalho, aprovado pela Lei n.º 7/2009, de 12 de fevereiro, e respetiva regulamentação, e o Código dos Regimes Contributivos do Sistema Previdencial de Segurança Social, aprovado pela Lei n.º 110/2009, de 16 de setembro.

FAQ

Eis algumas das principais alterações

- Fonte (MINISTÉRIO DO TRABALHO, SOLIDARIEDADE E SEGURANÇA SOCIAL):

O QUE VAI MUDAR NO REGIME DOS CONTRATOS DE TRABALHO A TERMO?

- A duração máxima acumulada do contrato de trabalho a termo certo, incluindo renovações, baixa de três para dois anos e a duração máxima do contrato de trabalho a termo incerto baixa de seis para quatro anos.

- As renovações do contrato de trabalho a termo certo passam a não poder exceder a duração do período inicial do contrato. Por exemplo, para um contrato de trabalho a termo com duração de nove meses, continuam a poder ser feitas no máximo três renovações mas estas, no total, não podem perfazer mais do que os nove meses à duração do contrato inicialmente celebrado.

- A contratação de trabalhador à procura do primeiro emprego ou de desempregado de longa duração deixam de ser motivos admissíveis para a celebração de contrato de trabalho a termo, mantendo-se apenas como motivo justificativo para a contratação a termo a situação de “desempregado de muito longa duração”.

- O início de funcionamento de empresa ou estabelecimento continua a ser motivo para a celebração de contrato de trabalho a termo certo durante um período de dois anos, mas essa possibilidade fica agora restrita às Micro, Pequenas e Médias Empresas (PME), isto é, empresas com menos de 250 trabalhadores (em vez de ser, como até agora, a todas as empresas com menos de 750 trabalhadores) e a duração dos contratos a termo passa a ser balizada pelo período de dois anos durante o qual é válida a contratação a termo por este motivo.

- O regime do contrato de trabalho a termo que decorre do Código do Trabalho deixa de poder ser afastado por instrumento de regulamentação coletiva de trabalho, com exceção do elenco de situações consideradas como necessidades temporárias da empresa e da preferência na admissão de trabalhador contratado a termo

O QUE VAI MUDAR NO REGIME DOS CONTRATOS DE TRABALHO DE MUITO CURTA DURAÇÃO?

- A duração máxima de cada contrato de muito curta duração, que antes era de 15 dias, passa agora a ser de 35 dias, mantendo-se no entanto a duração máxima acumulada de prestação de trabalho ao abrigo deste contrato, que é de 70 dias por ano.

- Altera-se também o âmbito sectorial, passando os contratos a poder ser celebrados desta forma não apenas no sector agrícola e do turismo, mas também noutros sectores desde que se verifiquem situações concretas e pontuais de acréscimo excepcional de atividade que não sejam passíveis de assegurar pela estrutura permanente da entidade empregadora.

O QUE VAI MUDAR NO PERÍODO EXPERIMENTAL DOS CONTRATOS SEM TERMO?

- O período experimental, que varia no Código do Trabalho entre os 90 dias para a generalidade dos trabalhadores e os 240 dias para os cargos de direção ou superiores, passa a ser de 180 dias para os contratos sem termo celebrados com trabalhador à procura do primeiro emprego ou desempregado de longa duração, situações que deixam de constituir razão atendível para a celebração de contrato de trabalho a termo (ver acima). Ou seja, estes trabalhadores passarão a ser abrangidos pelo escalão intermédio já previsto na lei, que era até agora aplicável aos trabalhadores que exerçam cargos de complexidade técnica, elevado grau de responsabilidade ou que pressuponham uma especial qualificação. O intervalo de duração do período experimental entre os 90 e os 240 dias permanece, assim, inalterado.

- Os estágios profissionais para a mesma atividade e realizados no mesmo empregador passam a contar para o tempo de período experimental. Assim, por exemplo, se um trabalhador à procura do primeiro emprego fizer um estágio de seis meses e a seguir for contratado pela mesma entidade empregadora, o período experimental de 180 dias já está esgotado.

- Esta contabilização do tempo de estágio para efeitos de período experimental vem acrescer às situações que já eram contabilizadas para este efeito: contrato a termo para a mesma atividade, contrato de trabalho temporário executado no mesmo posto de trabalho e do

contrato de prestação de serviços para o mesmo objeto desde que realizadas no mesmo empregador.

ESTAS AS ALTERAÇÕES APLICAM-SE AOS CONTRATOS DE TRABALHO EM VIGOR?

- Não. As alterações aos regimes dos contratos de trabalho não se podem aplicar retroativamente no que respeita às razões válidas para a sua celebração, nem no que respeita à sua duração máxima ou às regras aplicáveis à sua renovação.

- Assim, aos contratos de trabalho a termo celebrados antes da entrada em vigor da lei que altera o Código do Trabalho não se aplicam os novos períodos máximos de duração e as novas regras de renovação, nem as alterações aos motivos válidos para a sua celebração.

- Do mesmo modo, aos contratos de trabalho temporário celebrados antes da entrada em vigor da lei que altera o Código do Trabalho não se aplicam os novos limites ao número de renovações.

O QUE VAI MUDAR NO REGIME DO BANCO DE HORAS?

- Deixa de poder ser instituído banco de horas por mero acordo individual entre o trabalhador e a entidade empregadora.

- O banco de horas continua a poder ser instituído por instrumento de regulamentação coletiva do trabalho e passa também a poder ser instituído por acordos de grupo celebrados mediante a aprovação, em referendo, pelos trabalhadores da equipa, secção ou unidade económica a abranger.

COMO FUNCIONA O NOVO BANCO DE HORAS POR ACORDO DE GRUPO?

- O novo banco de horas por acordo de grupo é instituído através de um processo democrático baseado num referendo a convocar pelo



empregador, que deve informar os trabalhadores da equipa, secção ou unidade económica a abranger, bem como os seus representantes (comissão de trabalhadores, comissões intersindicais, comissões sindicais e delegados sindicais existentes na empresa) e a Autoridade para as Condições de Trabalho sobre a sua realização.

- No caso das empresas com menos de 10 trabalhadores ou quando o número de trabalhadores a abranger pelo projeto de regime de banco de horas for inferior a 10, e caso não existam representantes dos trabalhadores, o referendo realiza-se em data indicada pela Autoridade para as Condições de Trabalho, após pedido nesse sentido por parte do empregador. Nestas situações, o referendo decorre sempre sob supervisão de um representante da Autoridade para as Condições de Trabalho, e pode ser acompanhada por dois representantes dos trabalhadores, sendo o resultado do referendo apurado pela Autoridade para as Condições de Trabalho e comunicado, por escrito, ao empregador.

- A aplicação do regime de banco de horas por acordo de grupo é válida e aplica-se a todos os trabalhadores da equipa, secção ou unidade económica a abranger desde que aprovada por pelo menos 65% dos trabalhadores a abranger.

- Caso o referendo não seja aprovado por pelo menos 65% dos trabalhadores a abranger, o empregador só pode realizar novo referendo um ano após o anterior.

- Caso haja alterações à composição da equipa, secção ou unidade económica abrangida pelo regime de banco de horas por acordo de grupo posteriormente à realização do referendo, este continua a aplicar-se desde que os trabalhadores que permanecem sejam pelo menos 65% do número total dos trabalhadores abrangidos pela proposta de referendo.

- Decorrido metade do período de aplicação do banco de horas por acordo de grupo, caso pelo menos um terço dos trabalhadores abrangidos solicite ao empregador a realização de novo referendo e o mesmo não seja aprovado por pelo menos 65% dos trabalhadores a abranger, a

aplicação do regime de banco de horas cessa no prazo de 60 dias a contar da data da realização do novo referendo, o mesmo acontecendo se o empregador não realizar o novo referendo no prazo de 60 dias a contar da solicitação por parte dos trabalhadores.

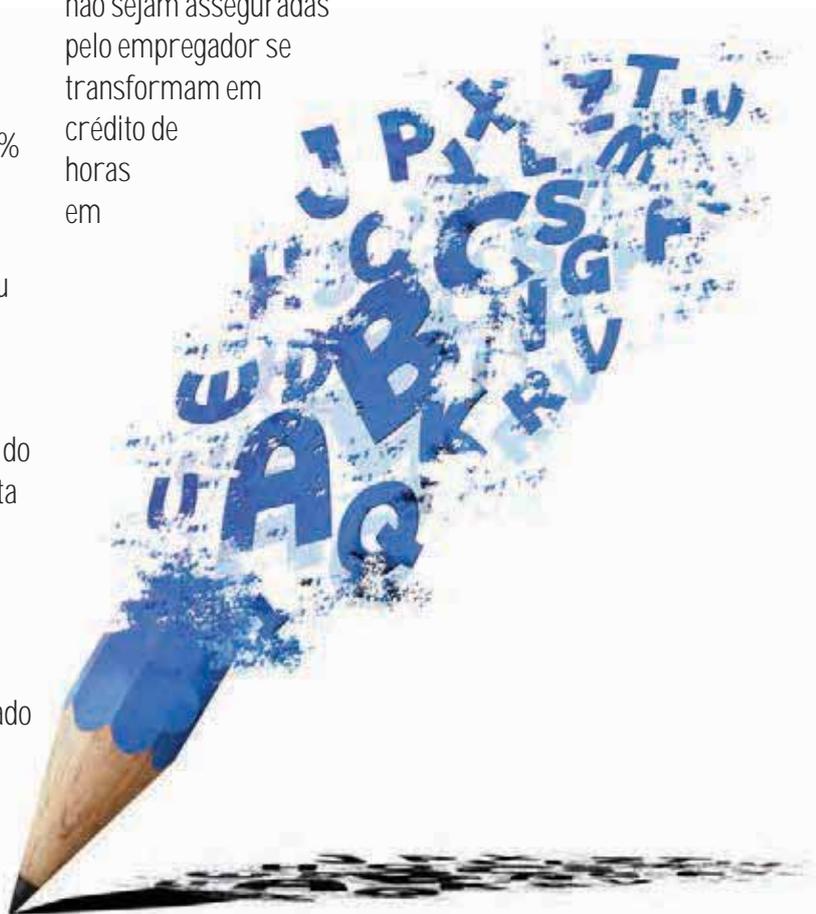
O QUE VAI ACONTECER AOS BANCOS DE HORAS POR ACORDO INDIVIDUAL ATUALMENTE EM APLICAÇÃO?

- Os bancos de horas instituídos por acordo individual que já estejam atualmente em aplicação por terem sido iniciados antes da entrada em vigor da nova legislação, cessam no prazo máximo de um ano a contar da entrada em vigor das alterações ao Código do Trabalho. A partir dessa data, não pode existir qualquer banco de horas individual em funcionamento.

O QUE MUDA NO DIREITO À FORMAÇÃO PROFSSIONAL?

- O número de horas de formação contínua a que cada trabalhador tem direito em cada ano é aumentado de 35 para 40 horas.

- O Código do Trabalho prevê que as horas de formação que não sejam asseguradas pelo empregador se transformam em crédito de horas em



Receitas BOLO-REI

Bolo-Rei de abóbora e noz

Massa

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	5.000 g
Água	± 1.600 g
Ovos	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo amassadura: 3 minutos em 1ª velocidade, 10 minutos em 2ª velocidade
- Repousar 5 minutos.

Montagem/Decoração

- Por kg de massa, colocar 200g de **Margarina Aristo Croissant** e dar duas voltas simples. Laminar a 3mm de espessura.
- Recheiar com **Fruitfil Abóbora** e sobrepor noz em pedaços.
- Enrolar em forma de caracol, cortar peças com 2cm de largura. Dispor 9 peças, numa forma de entremeio com Ø16cm, previamente untada com **Puralix**.
- Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmara com 70% humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo, fornear.
- Temperatura: 190°C teto, 190°C lar | Tempo: ± 35 minutos
- Acabar com uma mistura de **Harmony Sublimo** e **Fruitfil Abóbora** - 50% de cada. Dispor noz por cima.



Árvore surpresa

Base

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	1.000 g
Água	200 g
Ovos	250 g (±5)
Margarina Aristo Bolo Rei	50 g
Bolaroma (opcional)	25 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Gila	300 g
Carat Vermicelli Rainbow	q.b.
Surfin	q.b.
Cereja	q.b.

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes, exceto a Gila e o Carat Vermicelli Rainbow, que serão envolvidos na massa, no final da amassadura.
- Dividir em unidades de 50g, enrolar e formar com as mesmas a Árvore de Natal.
- Colocar a levedar cerca de 50 minutos.
- Antes de cozer, cortar as bolinhas em cruz com a ajuda de uma tesoura.
- Peneirar com Surfin e decorar com cerejas.
- Levat a cozer
- Temperatura: ± 180°C teto, 175°C lar
- Tempo: ± 30 minutos



igual número para formação por iniciativa do trabalhador, sendo que o trabalhador pode utilizar o crédito de horas para a frequência de ações de formação, mediante comunicação ao empregador com antecedência mínima de 10 dias (o crédito de horas para formação que não seja utilizado cessa ao fim de três anos a contar da data em que a mesma é constituída).

O QUE MUDA PARA OS TRABALHADORES COM DOENÇA ONCOLÓGICA?

- O Código do Trabalho passa a prever expressamente que os trabalhadores com doença oncológica, não obstante as especificidades inerentes à sua situação, gozam dos mesmos direitos e deveres dos demais trabalhadores no que toca ao acesso ao emprego, à formação, promoção ou carreiras profissionais e condições de trabalho.

- O empregador passa a ter o dever de adotar medidas adequadas para que a pessoa com doença oncológica ativa em fase de tratamento tenha acesso a um emprego e nele possa progredir ou para que tenha formação profissional, devendo o Estado estimular e apoiar a ação do empregador na prossecução dos referidos objetivos.

- Os trabalhadores com doença oncológica ativa em fase de tratamento passam a ficar dispensados da prestação de trabalho em horário organizado de acordo com o regime de adaptabilidade, de banco de horas, de horário concentrado ou entre as 20 horas de um dia e as 7 horas do dia seguinte, se este prejudicar a sua saúde ou segurança no trabalho.

O QUE SE ENTENDE POR CONTRIBUIÇÃO ADICIONAL POR ROTATIVIDADE EXCESSIVA?

- É uma contribuição adicional aplicável às entidades empregadoras (pessoas coletivas e pessoas singulares com atividade empresarial) que apresentem um peso anual de contratação a termo resolutivo superior ao respetivo indicador sectorial anual em vigor.

COMO SE CALCULA O INDICADOR SECTORIAL ANUAL?

- A forma de cálculo do indicador sectorial anual será definida em decreto regulamentar.

COMO SE CALCULA O PESO ANUAL DE CONTRATAÇÃO A TERMO?

- A forma de cálculo do peso anual de contratação a termo será definida em decreto regulamentar.

QUAL A BASE DE INCIDÊNCIA CONTRIBUTIVA A CONSIDERAR?

- A base de incidência contributiva é o valor total das remunerações base, em dinheiro ou em espécie, relativas aos contratos a termo resolutivo, devidas no ano civil a que respeita o apuramento.

QUAL A TAXA CONTRIBUTIVA ADICIONAL A APLICAR?

- A taxa tem aplicação progressiva com base na diferença entre o peso anual de contratação a termo e a média sectorial, até ao máximo de 2%, sendo a forma de progressão da taxa definida em decreto regulamentar.



QUANDO É EFETUADO O APURAMENTO DAS ENTIDADES EMPREGADORAS COM ROTATIVIDADE EXCESSIVA?

- O apuramento é efetuado oficiosamente pela segurança social no primeiro trimestre do ano seguinte àquele a que respeita.

- A obrigação contributiva constitui-se no momento em que a instituição de segurança social competente notifica a entidade empregadora do valor da contribuição adicional e efetiva-se com o pagamento.

A PARTIR DE QUANDO AS ENTIDADES EMPREGADORAS SÃO OBRIGADAS AO PAGAMENTO DA CONTRIBUIÇÃO ADICIONAL?

- No prazo de 30 dias a contar da notificação que informa a entidade empregadora do valor da contribuição adicional excessiva, a qual é emitida pelos serviços da segurança social.

- A primeira notificação para pagamento será efetuada em 2021.

QUAIS AS SITUAÇÕES EM QUE OS TRABALHADORES NÃO SÃO CONSIDERADOS PARA EFEITOS DE APLICAÇÃO DA CONTRIBUIÇÃO ADICIONAL POR ROTATIVIDADE EXCESSIVA?

- Nas seguintes situações:

- Caso a contratação a termo resolutivo tenha sido celebrada para:

- Substituição de trabalhador em gozo de licença de parentalidade

- Substituição de trabalhador com incapacidade temporária para o trabalho por motivo de doença por período igual ou superior a 30 dias

- No caso de celebração de contratos de trabalho de muito curta duração, nos termos do disposto na legislação laboral.

- No caso em que o contrato é obrigatoriamente celebrado a termo resolutivo por imposição legal, ou em virtude dos condicionalismos inerentes ao tipo de trabalho ou à situação do trabalhador, ou seja, nas situações em que pelo tipo de trabalho ou pela situação do trabalhador o contrato tenha de ser celebrado a termo resolutivo.

QUAIS AS CONSEQUÊNCIAS DAS FALSAS DECLARAÇÕES RELATIVAS AO TIPO DE CONTRATO CELEBRADO?

- A entidade empregadora fica sujeita a uma contraordenação muito grave se prestou falsas declarações relativas ao tipo de trabalho celebrado com o objetivo de ficar isenta da aplicação da contribuição adicional por rotatividade excessiva.

FONTE: Transcrição parcial do conteúdo do guia "FAQ | ALTERAÇÕES À LEGISLAÇÃO LABORAL E AO CÓDIGO CONTRIBUTIVO" datado de setembro de 2019, publicado pelo MINISTÉRIO DO TRABALHO, SOLIDARIEDADE E SEGURANÇA SOCIAL.

Pode aceder ao documento completo através do link <http://www.seg-social.pt/documents/10152/14958/FAQ+-+ALTERA%C3%87%C3%95ES+%C3%80+LEGISLA%C3%87%C3%830+LABORAL+E+AO+C%C3%93DIGO+CONTRIBUTIVO/aae4a68b-1bdf-4fcd-8d51-bd885404b49b>



REDUÇÃO DO IMPACTO

DAS PONTAS DE CIGARROS, CHARUTOS OU OUTROS CIGARROS NO MEIO AMBIENTE



Lei n.º 88/2019 de 3 de setembro - Redução do impacto das pontas de cigarros, charutos ou outros cigarros no meio ambiente.

Redução do impacto das pontas de cigarros, charutos ou outros cigarros no meio ambiente

A presente lei aprova medidas para a adequada deposição, recolha e tratamento dos resíduos de produtos de tabaco e medidas de sensibilização e de informação da população com vista à redução do impacto destes resíduos no meio ambiente. É proibido o descarte em espaço público de pontas de cigarros, charutos ou outros cigarros contendo produtos de tabaco.

Disponibilização de cinzeiros

1 - Os estabelecimentos comerciais, designadamente, de restauração e bebidas, os estabelecimentos onde decorram atividades lúdicas e todos os edifícios onde é proibido fumar devem dispor de cinzeiros e de equipamentos próprios para a deposição dos resíduos indiferenciados e seletivos produzidos pelos seus clientes, nomeadamente recetáculos com tampas basculantes ou outros dispositivos que impeçam o espalhamento de resíduos em espaço público.

2 - Os estabelecimentos referidos no número anterior devem ainda proceder à limpeza dos resíduos produzidos nas áreas de ocupação comercial e numa zona de influência num raio de 5 m.

3 - É da responsabilidade das empresas que gerem os transportes públicos a colocação de cinzeiros junto das plataformas de embarque, nas zonas onde é permitido fumar.

4 - É da responsabilidade das autarquias ou das empresas concessionárias das paragens de transportes públicos a colocação de cinzeiros nessas paragens, de acordo com as respetivas competências.

5 - Aos edifícios destinados a ocupação não habitacional, nomeadamente, serviços, instituições de ensino superior, atividade hoteleira e alojamento local, aplica-se o disposto no presente artigo no que diz respeito à colocação de cinzeiros,

limpeza e deposição de resíduos.

As entidades aqui referidas dispõem de um período transitório de um ano a contar da data de entrada em vigor da presente lei para se adaptarem à mesma.

Incentivos para a adaptação de equipamentos
O Governo, no prazo de 180 dias a partir da data da entrada em vigor da presente lei, cria um sistema de incentivos, no âmbito do Fundo Ambiental, para as entidades identificadas no artigo anterior se adaptarem ao cumprimento da obrigação de disponibilização de cinzeiros e equipamentos próprios para a deposição de resíduos de produtos de tabaco.

Fiscalização

Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), às câmaras municipais, à Polícia Municipal, à Guarda Nacional Republicana, à Polícia de Segurança Pública, à Polícia Marítima e às restantes autoridades policiais assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes da presente lei.

Competência para a instrução dos processos de contraordenação e aplicação das coimas

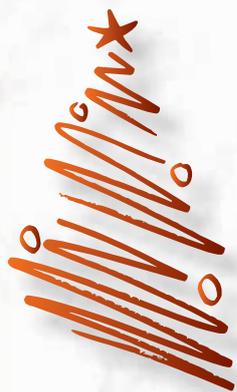
Compete à ASAE e à câmara municipal territorialmente competente a instrução dos processos relativos às contraordenações referidas no artigo anterior.

Compete ao Inspetor-Geral da ASAE e ao presidente da câmara municipal territorialmente competente a aplicação das coimas. O disposto quanto às contraordenações entra em vigor um ano após a publicação da presente lei.

Disposições transitórias

As entidades referidas nos n.os 1, 3, 4 e 5 do artigo 4.º dispõem de um período transitório de um ano a contar da data de entrada em vigor da presente lei para se adaptarem à mesma.

Durante o período transitório o Governo realiza as ações de sensibilização previstas no artigo 6.º da presente lei.



BigStar®

BOLO REI Premium

com volume

*aspecto e
sabor
tradicionalis*

*miolo fofo
e macio*

*rapidez e
facilidade
de fabrica*



Prodipani®
bakery ingredients

 **PRODIPANI SEDE** ☎ 278 200 460 ✉ info@prodipani.com
PRODIPANI VISEU ☎ 232 459 435 ✉ viseu@prodipani.com
PRODIPANI PORTO ☎ 229 606 895 ✉ porto@prodipani.com
PRODIPANI LEIRIA ☎ 244 812 558 ✉ leiria@prodipani.com
PRODIPANI LISBOA ☎ 261 951 280 ✉ lisboa@prodipani.com
PRODIPANI ALGARVE ☎ 931 735 735 ✉ algarve@prodipani.com
PRODIPANI FUNCHAL ☎ 291 639 400 ✉ funchal@tecpan.pt

CONVERTE+

INCENTIVO À CONVERSÃO DE CONTRATOS A TERMO EM CONTRATOS SEM TERMO CONCEDIDO PELO IEFP

A Portaria n.º 323/2019 de 2019-09-19, regula a criação da medida CONVERTE+, que consiste num apoio transitório à conversão de contratos de trabalho a termo em contratos de trabalho sem termo, através da concessão, à entidade empregadora, de um apoio financeiro.

Abaixo, parcialmente, se transcreve a informação disponibilizada na página do site eletrónico, www.iefp.pt.

“Apoio financeiro nos seguintes termos:

4 vezes a remuneração base mensal prevista no contrato de trabalho sem termo, até ao limite de 7 vezes o IAS*

Apoio à conversão do contrato

4 x retribuição base mensal. Este cálculo pode ser traduzido na seguinte expressão:

$(\text{Retribuição base mensal} \times 4) \leq 7 \times \text{IAS}$

Limite máximo do apoio

$\leq 7 \times \text{IAS} = \text{€ } 3.050,32$

MAJORAÇÕES DO APOIO

O apoio financeiro é **majorado em 10%** nos casos seguintes (podendo ser cumuláveis entre si as majorações das alíneas a) e b)):

1. Conversão de contrato de trabalho a termo celebrado com trabalhadores que reúnam uma das seguintes condições:

- Pessoa com deficiência e incapacidade
- Pessoa que integre família monoparental
- Pessoa cujo cônjuge ou pessoa com quem viva em união de facto se encontre em situação de desemprego, inscrito no IEFP, IP
- Vítima de violência doméstica

- Refugiado
- Ex-recluso e aquele que cumpra ou tenha cumprido penas ou medidas judiciais não privativas de liberdade em condições de se inserir na vida ativa

- Toxicodependente em processo de recuperação

2. Conversão de contrato de trabalho a termo relativo a posto de trabalho localizado em território economicamente desfavorecido

O apoio financeiro pode, ainda, ser **majorado em 30%** quando se trate de conversão de contrato de trabalho a termo celebrado com trabalhador do sexo sub-representado em determinada profissão (profissão em que não se verifique uma representatividade de 33,3% em relação a um dos sexos)**

Exemplos de apoio com majorações:

	Valor do apoio
<p>Remuneração mensal = € 800,00</p> <ul style="list-style-type: none"> · Com majoração pelo tipo de trabalhador ou pela localização em território economicamente desfavorecido · Com uma majoração pelo trabalhador ou pela localização e também com majoração por igualdade de género · Com todas as majorações (tipo de trabalhador, localização e igualdade de género) 	<p>€ 3.050,32</p> <p>€ 3.355,35</p> <p>€ 4.270,45</p> <p>€ 4.575,48</p>

CONDIÇÕES DE ATRIBUIÇÃO DOS APOIOS

São requisitos para a concessão do apoio financeiro:

- Manutenção do contrato de trabalho apoiado e do nível de emprego, por um período de 24 meses, a contar da data de início da vigência do contrato sem termo apoiado
- A remuneração prevista no contrato de trabalho apoiado tem de respeitar o previsto em termos de retribuição mínima mensal garantida e, quando aplicável, do respetivo instrumento de regulamentação coletiva de trabalho

São elegíveis as conversões realizadas a partir de 21 de setembro de 2019, inclusive, desde que relativas a contratos a termo celebrados em data anterior à abertura de período de candidatura (*aviso de abertura de candidatura*).

São, também, elegíveis as conversões de contratos de trabalho a termo apoiados pela medida Contrato-Emprego (Portaria n.º 34/2017, de 18 de janeiro, na redação dada pela Portaria n.º 95/2019, de 29 de março), ainda que ocorridas antes de 21 de setembro de 2019.

CONDIÇÕES DE CANDIDATURA

Para efeitos de candidatura, a entidade empregadora deve reunir, cumulativamente, os seguintes requisitos:

1. Estar regularmente constituída e devidamente registada
2. Preencher os requisitos legais exigidos para o exercício da atividade ou apresentar comprovativo de ter iniciado o processo aplicável
3. Ter a situação tributária e contributiva regularizada perante a Autoridade Tributária e Aduaneira e a Segurança Social, considerando-se, para o efeito, a existência de eventuais acordos ou planos de regularização
4. Não se encontrar em situação de incumprimento no que respeita a apoios financeiros concedidos pelo IEFP, IP
5. Ter a situação regularizada em matéria de restituições no âmbito dos financiamentos pelo FSE
6. Dispor de um sistema de contabilidade organizada ou simplificada, de acordo com o legalmente exigido
7. Não ter pagamentos de salários em atraso (com exceção das empresas que iniciaram processo especial de revitalização previsto no Código da Insolvência e da Recuperação de Empresas, em Regime Extrajudicial de Recuperação de Empresas ou em processo no Sistema de Recuperação de Empresas por via Extrajudicial)
8. Não ter sido condenada em processo-crime ou contraordenacional por violação de legislação de trabalho, nomeadamente sobre discriminação no trabalho e no acesso ao emprego, nos últimos 3 anos, salvo se da sanção

aplicada resultar prazo superior, caso em que se aplica este último

9. Não ter sido condenada, nos 2 anos anteriores à candidatura, por sentença transitada em julgado por despedimento ilegal de grávidas, puérperas ou lactantes (Lei n.º 133/2015, de 7 de setembro)

CUMULATIVIDADE COM OUTRAS MEDIDAS

O apoio financeiro da medida CONVERTE+ é cumulável com a medida Emprego Apoiado em Mercado Aberto (Decreto-Lei n.º 290/2009, de 12 de outubro, alterado pela Lei n.º 24/2011, de 16 de junho, e pelos Decretos-Lei n.º 131/2013, de 11 de setembro, e 108/2015, de 17 de junho) e com os incentivos previstos no Decreto-Lei n.º 72/2017, de 21 de junho, ou outros da mesma natureza.

O apoio financeiro previsto no CONVERTE+ não é cumulável com outros apoios diretos ao emprego aplicáveis ao mesmo posto de trabalho.

PAGAMENTO DOS APOIOS

O pagamento do apoio financeiro é efetuado em três prestações, da seguinte forma:

- 50% do valor do apoio financeiro é pago no prazo de 30 úteis após a receção do termo de aceitação e de cópia de todas as conversões de contrato de trabalho
- 25% do valor do apoio financeiro é pago no 13.º mês de vigência do último contrato convertido
- 25% do valor do apoio financeiro é pago no 25.º mês de vigência do último contrato convertido

CANDIDATURA

A candidatura é efetuada por submissão eletrónica neste portal, no período definido pelo IEFP, IP e a divulgar no sítio eletrónico, www.iefp.pt.

Com a apresentação da candidatura, a entidade

empregadora disponibiliza:

- Cópia da conversão do contrato de trabalho a termo em contrato de trabalho sem termo, acompanhada de cópia do contrato de trabalho a termo convertido, nos casos em que a conversão tenha ocorrido em momento anterior à submissão da candidatura

ou

- Cópia do contrato de trabalho a termo a converter, nos casos em que a conversão não tenha ocorrido antes da submissão da candidatura

- Declaração de não dívida ou autorização de consulta online da situação contributiva perante a Autoridade Tributária e Aduaneira e a Segurança Social

- Os documentos de prova das situações no âmbito dos acordos ou planos de regularização, a entregar ao IEFP, IP, nos casos aplicáveis.

No formulário de candidatura a entidade declara que se compromete a cumprir os requisitos referidos nas alíneas a), b) e e) a h) do item Condições de Candidatura

Cada candidatura pode abranger até 10 contratos de trabalho.

A entidade empregadora pode submeter várias candidaturas no mesmo período de candidatura.”

Fonte: <https://iefponline.iefp.pt/IEFP/converteMais.do?action=overview>

(Não dispensa a consulta do diploma - em anexo)



NOVAS LEIS:

PLÁSTICO DE UTILIZAÇÃO ÚNICA

Não utilização e não disponibilização de louça de plástico de utilização única nas atividades do setor de restauração e/ou bebidas e no comércio a retalho

LEI N.º 76/2019,
de 2019-09-02

Determina a não utilização e não disponibilização de louça de plástico de utilização única nas atividades do setor de restauração e/ou bebidas e no comércio a retalho

Foi publicada a lei que determina a não utilização e não disponibilização de louça de plástico de utilização única em todos os estabelecimentos, outros locais e atividades não sedentárias do setor da restauração e/ou de bebidas e no comércio a retalho

De acordo com a nova lei, todos os estabelecimentos, outros locais e atividades não sedentárias do setor da restauração e/ou de bebidas devem utilizar louça reutilizável, ou, em alternativa, louça em material biodegradável.

OS PRESTADORES DE SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO E/OU DE BEBIDAS DISPÕEM DE UM PERÍODO DE UM ANO PARA SE ADAPTAREM ÀS DISPOSIÇÕES DA PRESENTE LEI.

Os prestadores de serviços não sedentários de restauração e/ou de bebidas, e os prestadores dos serviços que ocorram em meios de transporte coletivos, nomeadamente, aéreo, ferroviário, marítimo e viário de longo curso, dispõem de um período de dois anos para se adaptarem.

Já o **comércio a retalho dispõe de um período de três**

anos para se adaptar às disposições da lei.

LEI N.º 77/2019,
de 2019-09-02

Disponibilização de alternativas à utilização de sacos de plástico ultraleves e de cuvetes em plástico nos pontos de venda de pão, frutas e legumes.

EM VIGOR A PARTIR DE 1 DE JUNHO DE 2023

A presente lei aplica -se a todos os estabelecimentos comerciais que vendem pão, frutas e legumes.

Os estabelecimentos comerciais ficam impedidos de disponibilizar sacos de plástico ultraleves para embalagem primário ou transporte de pão, frutas e legumes, a partir 1 de junho de 2023.

Os estabelecimentos comerciais ficam impedidos, igualmente, de vender pão, frutas e legumes acondicionados em cuvetes descartáveis que contenham plástico ou poliestireno expandido, a partir de 1 de junho de 2023.

Excecionam -se dos números anteriores os sacos e as embalagens 100 % biodegradáveis, de material de origem biológica e renovável, que sejam compostáveis por processos de compostagem doméstica, industrial ou em meio natural.

O parlamento aprovou a 19 de julho por unanimidade o fim da distribuição de sacos e cuvetes de plástico para pão, frutas e legumes no comércio e da venda de louça descartável em plástico.

Para mais informações e esclarecimentos, entre em contacto com o Depart. Jurídico AIPAN.

ALTERNATIVAS AO PLÁSTICO



As preocupações ambientais ganham cada vez mais preponderância num mundo onde são cada vez mais notórias as mudanças climáticas provocadas, principalmente, pela ação do homem. É necessário mudar, urgentemente, os nossos hábitos de consumo para que realmente haja um impacto relevante no meio ambiente.

A legislação europeia caminha a passos largos na responsabilidade ambiental e na mudança dos nossos hábitos. A novidade mais recente está relacionada com a proibição na utilização de utensílios de plástico descartáveis de uso único, tais como sacos e embalagens de plástico e esferovite na venda de pão, fruta e legumes, em Portugal, já a partir de 2022. Particularmente, na nossa indústria e comércio de panificação e similares, este impacto será bem real e transporta os operadores deste setor para procurar alternativas viáveis, tanto práticas, como financeiras. Presentemente, pretendemos alertar os nossos associados para a pertinência desta mudança que tem que começar a ser planeada.

SACOS DE PANO

Esta alternativa não é novidade. Já existiam sacos de pano antes mesmo de haver sacos de plástico. O facto é que caíram em desuso, face o baixo valor de custo associado aos sacos de plástico. Mas estamos no momento de os revitalizar, aproveitando a ocasião para os identificar com a marca da nossa empresa. A oferta destes sacos a clientes que pretendemos fidelizar é uma boa solução ou, em alternativa, a venda também auferirá à empresa um pequeno rendimento suplementar.

PALHINHAS DE INOX, BAMBU OU COMESTÍVEIS

Na sua forma de plástico, as palhinhas já são consideradas umas autênticas “pragas”, tendo sido mesmo um dos primeiros objetos a serem considerados para proibição. A

solução passará por disponibilizá-las em inox ou bambu, reutilizáveis, após a devida higienização. A título de curiosidade, também já existem em versão comestível, feitas de massa, por exemplo.

TALHERES EM BAMBU DESCARTÁVEIS

Também nos talheres existem opções para além do plástico. Feitos em bambu, é o material mais comum e disponível, podendo ser reutilizado ou descartado, conforme o fim pretendido.

EMBALAGENS PARA ACONDICIONAMENTO E EMBALAMENTO

Nesta matéria já existem novidades muito interessantes. Praticamente, já existem soluções para as mais variadas situações. Embalar pastelaria fresca e até refeições já é possível graças aos avanços tecnológicos que têm sido apresentados no mercado. Estes novos recipientes são feitos dos mais variados materiais, alternativas ao plástico. Para exemplo, já é possível encontrar no mercado embalagens feitas à base de aparas de madeira, com propriedades semelhantes ao plástico, sendo resistente ao azeite, e vários tipos de molhos, e impenetrável ao oxigénio. Uma outra alternativa interessante são embalagens produzidas com materiais provenientes de plantas, tais como, celulose ou folha de palma, compostáveis e biodegradáveis. As alternativas existem e são cada vez mais acessíveis. O desafio para cada operador passa por experimentar as diferentes opções disponíveis para encontrar a solução que mais lhe for conveniente, tendo em conta o manuseamento pretendido ao género alimentício. Fica a promessa de voltarmos novamente a este tema, procurando apresentar em detalhe as várias soluções disponíveis no mercado, tanto a nível de operadores, como a nível de produtos.

CONTROLO E HACCP À DISTÂNCIA DE UM CLIQUE

A rastreabilidade é dos princípios mais importantes quando falamos de HACCP. O Epacck Hygiene permite fazer um acompanhamento constante de toda a produção, em tempo real, onde quer que esteja e quando quiser.

O controlo operacional e dos registos HACCP que estão a ser efetuados em toda a rede de negócio nunca estiveram tão facilmente ao alcance dos gestores como agora. Eliminando completamente o uso de papel e passando a utilizar um sistema digital composto por hardware + software, o Epacck tem vindo a revolucionar o setor alimentar.

Retratada como indispensável, esta ferramenta representa a evolução, mudando a rotina dos estabelecimentos. Além dos registos passarem a ser mais operacionais, o Epacck simplifica todo o HACCP, tornando-o acessível e intuitivo para qualquer um dos colaboradores.

Enquanto antes era necessário avaliar os registos pessoalmente, confirmando se todas as tarefas estavam a ser cumpridas, agora basta ir ao telemóvel e toda a informação está à distância de um clique.

Todos os dados são automaticamente armazenados na “nuvem”, sendo facilmente acedidos pela pessoa responsável. Este sistema permite uma rápida resolução de qualquer problema, entrando imediatamente em contacto com a entidade gestora.

O Epacck é, ainda, totalmente personalizado e adaptado ao estabelecimento onde atua, desde a identificação dos colaboradores, fases de produção, produtos e equipamentos. Toda a rede de negócio pode ser acompanhada, não deixando espaço para erros ou falhas.

De 29 a 31 de março, o Epacck Hygiene estará na Tecnipão, na FIL, em Lisboa.

HACCP

ZERO PAPÉIS

CONTROLO TOTAL

CONTROLO TEMPO REAL

ACESSO VIRTUAL

e-pack HYGIENE

QUESTÕES MAIS FREQUENTES NA INDÚSTRIA ALIMENTAR

Aproveitando esta fase de fim de ano, uma altura muitas vezes orientada para avaliarmos o ano que acaba ao mesmo tempo que projetamos renovadas expectativas para o ano que se inicia, gostaria de partilhar convosco algumas das situações mais comuns vividas na área da Higiene e Segurança Alimentar, tendo por finalidade a intenção de responder a algumas dúvidas de outros associados que eventualmente possam estar a lidar com este tipo de situações. Assim, seguem-se algumas situações que vão sendo as mais comuns neste setor da área da indústria alimentar da panificação e pastelaria, as quais abordo de uma forma genérica, ficando a promessa de voltar a qualquer um destes temas de uma forma mais detalhada.

Legislação e Códigos de Boas Práticas

Muitas vezes sou confrontado com questões relacionadas com a especificidade de alguns dos procedimentos, tanto físicos, como documentais, relacionados com o Sistema HACCP e com outros requisitos legais. Estas questões chegam mesmo a solicitar em que documento legal alguns dos procedimentos estão descritos.

A verdade é que existe um conjunto de procedimentos que não estão definidos em pormenor em qualquer documento legal propriamente dito. Estão, sim, descritos nos Códigos de Boas Práticas formulados para vários setores de atividade, inclusive, para a indústria da panificação e similares, concretizados, acordados e validados por vários e diferentes agentes relacionados com o setor alimentar, autoridades competentes incluídas.

Estes códigos de Boas Práticas especificam, tal como o

próprio nome indica, um conjunto de práticas que, todas juntas, colaboram para uma eficiente e desejável qualidade na higiene e segurança alimentar dos estabelecimentos, incorporados no Sistema de HACCP idealizado e aplicado para o mesmo estabelecimento (convém lembrar que a Metodologia HACCP, embora definida como uma metodologia aplicável a qualquer estabelecimento que opere com géneros alimentícios, deve ser definida especificamente para cada um, conforme as suas operações).

Posto isto, a força legal destes documentos – Códigos de Boas Práticas – está garantida no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, através do seu Capítulo III. Este documento, que estabelece os Pré-Requisitos do Sistema HACCP assim como os Princípios da sua Metodologia, também legitima a aplicação dos Códigos de Boas Práticas.

Registos HACCP

Uma situação que é normalmente vista com algum desagrado pelos operadores, e para a qual existe bastante resistência, são os registos relacionados com o Sistema HACCP. Esta resistência ainda é mais preponderante junto dos colaboradores responsáveis pelo preenchimento destes registos.

Embora se compreenda que este trabalho se torne fastidioso com o tempo, pondo-se mesmo em causa a necessidade da sua realização, não podemos deixar que este sentimento ponha em causa a finalidade da existência

tipo 3. bolo rei

Produto completo para a elaboração de bolo rei.

Com mais de 40 anos, a **Tipo 3 - Bolo Rei** é o produto de referência no mercado. A cuidadosa combinação dos seus ingredientes permitem elaborar o Bolo Rei tradicional e outras especialidades, acompanhando as tendências de consumo.

Caraterísticas

- Fácil execução
- Bom rendimento
- Bom volume
- Excelente frescura
- Maior conservação final



keepexploring.

deste tipo de registos: evidenciar que se cumprem os Princípios do Sistema HACCP aplicado ao estabelecimento em causa que se substanciam no registo do cumprimento das medidas preventivas, nas ações de monitorização, nas medidas corretivas e nos procedimentos de verificação. E tudo isto organizado num sistema de arquivo criado, especificamente, tendo em consideração as condições e atividades realizadas pelo operador.

A existência destes registos e do seu sistema de arquivo é um requisito obrigatório do Sistema HACCP. É importante consciencializar todos os colaboradores que a utilização desta documentação é parte integrante da sua rotina de trabalho diário, tão normal como produzir um produto ou atender um cliente.

Tratamento de resíduos - cascas de ovos

Regra geral, a indústria da panificação e similares não é uma indústria que produza resíduos perigosos. Aliás, o resíduo perigoso mais comum associado a esta indústria é o óleo alimentar usado, cujo tratamento está bem estabelecido. A sua recolha, armazenamento e tratamento está bem implementado na nossa prática industrial.

Contudo, um resíduo com o qual vamos sendo confrontados naquilo que deverá ser o seu tratamento adequado, tem sido alvo de algumas dúvidas até muito recentemente, graças a um esclarecimento técnico dado pela DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária.

As cascas de ovos,
um resíduo



recorrentemente na indústria da pastelaria, são resíduos produzidos diariamente a uma grande escala e nem sempre são tratados de forma conveniente. Infelizmente, nem sempre são canalizados para o seu devido fluxo, mas muitas vezes, por falta de alternativas disponíveis aos operadores, que acabam por os juntar aos RSU - Resíduos Sólidos Urbanos.

Com o esclarecimento técnico n.º 10/2018, e na ausência de operadores disponíveis para recolherem especificamente este tipo de resíduos, a DGAV define como tratamento prévio, entre outras orientações, e citando o documento, “um tratamento térmico às cascas de ovo, capaz de inactivar agentes microbiológicos patogénicos que possam estar eventualmente presentes. Esses tratamentos podem ser executados de diversas formas, nomeadamente por imersão em água a ferver durante pelo menos 3 minutos, ou colocando-as no forno/ equipamento, assegurando que atinjam pelo menos 70º C cerca de 2 minutos.”

Só depois deste tratamento é que as cascas de ovos poderão ser canalizadas para o circuito dos RSU.

Convívio de produtos com e sem glúten

A vontade de muitos empresários em diversificar a sua oferta leva-os, muitas vezes, a procurar acrescentar ao seu leque de produtos outros que são diferenciadores do que normalmente produzem e comercializam, aumentando, assim, o seu potencial de vendas.

Os produtos sem glúten são disto um exemplo. Acrescentar, aos produtos que normalmente vendem, os produtos sem glúten, aumenta a oferta disponível orientada para um nicho de mercado cada vez mais interessante e em expansão.

Contudo, esta vontade tem de ser balanceada com algumas questões muito importantes e, neste caso, imprescindíveis: num estabelecimento onde já produzo produtos com glúten, posso produzir produtos sem glúten? E no espaço de venda, posso ter produtos com glúten e sem glúten?

Num espaço de fabrico onde se já fabricam produtos

com glúten é impraticável produzir qualquer produto que se queira sem glúten. A contaminação é um risco sério e, praticamente, uma certeza. Assim, não é praticável produzir produtos com e sem glúten no mesmo espaço.

Já no espaço de venda, desde que sejam asseguradas as devidas condições de forma a garantir que não hajam contaminações cruzadas, poder-se-á ter produtos com e sem glúten à venda.

Validade de uma matéria-prima

Uma situação que às vezes surge está relacionada com a interpretação da validade de um determinado género alimentício utilizado como matéria-prima, e o que fazer com ele quando essa validade está ultrapassa ou prestes a sê-lo.

Em primeiro lugar, é necessário reconhecer as expressões utilizadas no rótulo do produto e distinguir “consumir até” de “consumir preferencialmente até”. Estas expressões têm como finalidade identificar a data até onde o produtor daquele produto garante as qualidades organoléticas e salubres do produto em causa para sua utilização e consumo, cumpridas sempre as regras de conservação, obviamente.

E embora estas expressões tenham a mesma finalidade, na prática, elas têm um significado ligeiramente diferente para o manuseador. Enquanto a expressão “consumir até” define, literalmente, a data associada como a data limite para utilização e partir da qual o produto já não pode ser mais utilizado, a expressão “consumir preferencialmente até” permite ao manuseador utilizar o produto em causa para além da data indicada, cabendo ao manuseador a responsabilidade de verificar se o produto está em condições de ser usado para além dessa mesma data.

Obviamente, esta situação não é uma situação que se prolongue indefinidamente no tempo. É recomendável questionar o produtor ou fornecedor do produto em questão sobre a sua durabilidade máxima. O período de controlo, constante, para não dizer diário, deve começar a

partir da data apresentada como limite até à data avançada pelo fornecedor.

O manuseador será sempre o responsável por averiguar e garantir que o produto está em condições de ser usado e consumido. E já sabe, em caso de dúvida, nunca facilite: descarte o produto.

Rotulagem de produtos pré-embalados

A noção de pré-embalados causa alguma confusão à partida, pois na nossa prática diária, no atendimento ao balcão ou na antecipação desde atendimento, são vários os produtos que são embalados previamente de forma a se agilizar a sua venda. Começamos pela noção de pré-embalado, que nos é dada pelo Regulamento (UE) n.º 1169, de 25 de Outubro de 2011:

“«Género alimentício pré-embalado», uma unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e aos estabelecimentos de restauração colectiva, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado antes de ser apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade ou parcialmente, mas de tal modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que a embalagem seja aberta ou modificada; a definição de «género alimentício pré-embalado» não abrange os alimentos embalados no local de venda a pedido do consumidor, ou pré-embalados para venda directa;”

Assim, resulta da definição que os produtos pré-embalados são aqueles que não podem ser alterados sem que se perceba que a embalagem tenha sido aberta ou modificada. Para exemplo, todos os produtos que sejam ensacados e presos com atilhos ou nós no saco, por definição, não são considerados pré-embalados.

Substanciando o exemplo, pão ralado em saco fechado com um nó na ponta ou tostas em saco preso com atilho na ponta do saco, não são considerados pré-embalado. Mas se qualquer um destes sacos for fechado com uma seladora térmica, por exemplo, então é considerado um produto

pré-embalado. Enquanto no primeiro exemplo é possível fazer alterações aos produtos sem danificar a embalagem, no segundo exemplo já teria que danificar a embalagem para fazer essas alterações.

Posto isto, importa agora abordar que informações são consideradas obrigatórias em produtos pré-embalados, no âmbito da padaria e pastelaria (produtos sólidos). Assim, e de uma forma genérica: denominação do produto; lista de ingredientes, listando a partir daquele com maior quantidade para o de menor quantidade; indicação dos alergénios; quantidade de determinados ingredientes; quantidade líquida; validade, tanto primária como secundária, conforme aplicável; condições de conservação e de utilização; identificação do operador; indicação do país ou local de origem, quando aplicável; modo de emprego; e declaração nutricional.

Informação ao consumidor

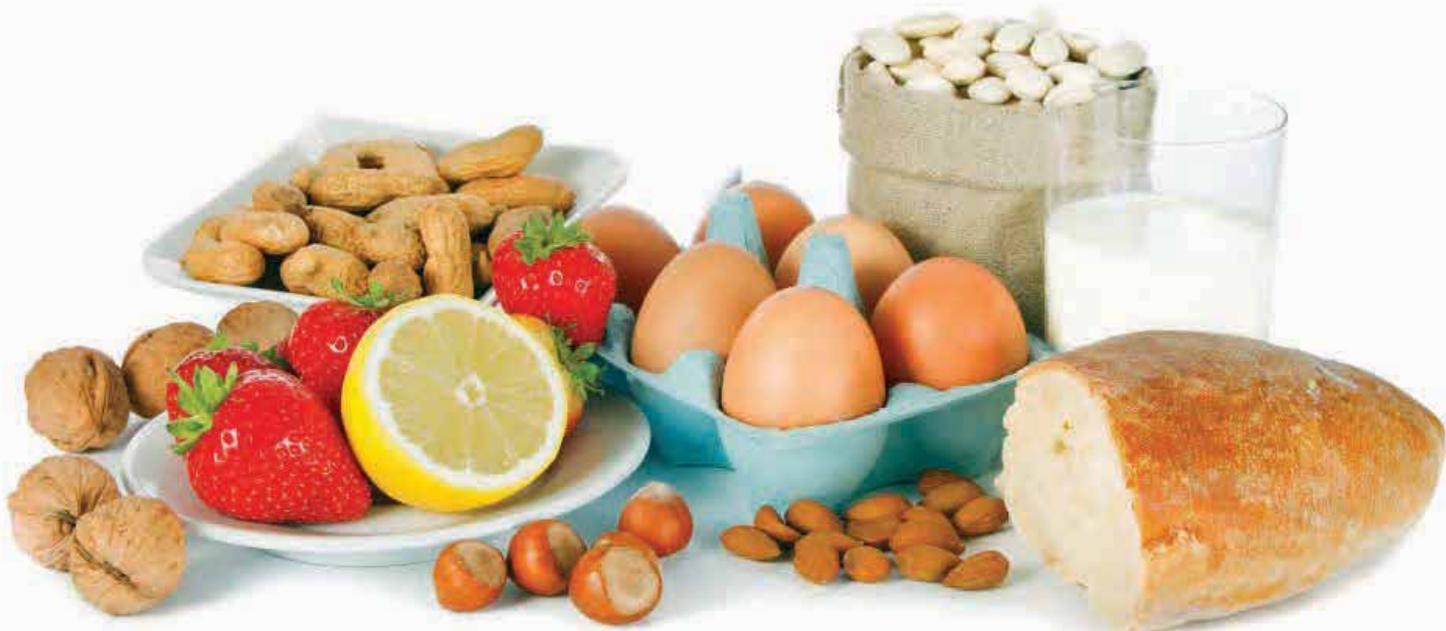
A legislação tem evoluído de forma bastante positiva para tornar mais evidente ao consumidor um conjunto de informações úteis para que o mesmo possa tomar decisões informadas e, assim, conscientes, quanto ao consumo que pretende realizar.

É importante que os operadores na comercialização de géneros alimentícios, e em particular, os de padaria e pastelaria, se mentalizem na evolução que o setor tem de

fazer de modo a tornar mais evidente a informação sobre os seus produtos, tais como ingredientes, alergénios e regras de conservação ou utilização, para além da informação nutricional, quando aplicável.

A verdade é que ainda não faz parte da realidade deste setor conseguir prestar este tipo de informação ao consumidor quando o mesmo a solicita ao balcão de atendimento. Mais, chega a ser constrangedor quando se percebe que a pessoa que nos atende não consegue falar sobre o produto que está a vender. Isto é, de facto, uma lacuna neste setor.

A verdade é que, face à multiplicidade de matérias-primas usadas, também não é fácil ter um controlo de toda esta informação junto ao balcão de atendimento. Mas é possível ter um conjunto de informações que satisfaçam a necessidade de informação do consumidor. Organizar uma tabela com os produtos, ingredientes, alergénios e regras de conservação e utilização, pode ser trabalhoso numa primeira fase, mas não é difícil de se concretizar. Mas mais importante é a formação que tem de ser garantida aos colaboradores responsáveis pelo atendimento ao cliente. Na interação diária com clientes, e no exercício de os fidelizarmos (estratégia importante para os nossos negócios), é importante que os nossos colaboradores demonstrem que sabem o que estão a vender, sendo capazes de satisfazer as necessidades dos clientes quando questionados sobre os produtos.





Feliz Natal e Próspero Ano Novo

O QUE NOS CARATERIZA

Estratégia de Fidelização de Cliente Singular
Excelência do Nosso Modelo de Distribuição
Relação Qualidade-Preço Equilibrada
Rápido Apoio Comercial e Técnico
Foco na Diversificação da Nossa Oferta



Gratos pela sua confiança!

Rua do Progresso, 291
Aldeias de Cima - LANTEMIL
4785-647 TROFA

TLF. 252 417 067
FAX. 252 494 539

dps_trofa@hotmail.com
www.silvaereis.pt



7 MARAVILHAS DOCES DE PORTUGAL

No dia 7 de Setembro teve lugar, em Montemor-o-Velho, a Gala Final do Concurso que escolheu os 7 vencedores, encerrando a maratona de doces que correu Portugal de uma ponta a outra e que, neste país de doceiros e pasteleiros, encontrou no Norte 6 das 7 Maravilhas Doces.



A votação final declarou oficialmente como as 7 Maravilhas Doces de Portugal, os seguintes :

De entre 900 candidaturas recebidas até 7 de Março, de produtos de doçaria tradicional e de inovação doce, foram seleccionadas 140 candidatos, e de entre estes, seleccionados 28 pré-finalistas e depois 14 finalistas que chegaram à final de dia 7. As selecções do processo decorreram por todos os distritos do país, sendo transmitidas as galas na RTP, dando ao público um “cheirinho” dos produtos a concurso.

Foram aceites a concurso produtos em sete categorias :

1. **Doces de Território**
2. **Bolo de Pastelaria**
3. **Doce de Colher e Doce à Fatia**
4. **Biscoitos e Bolos Secos**
5. **Doces Festivos**
6. **Doces de Fruta e Mel**
7. **Doces Inovação**



- A CRISTA DE GALO (VILA REAL)
- FOLAR DE OLHÃO (FARO)
- BOLINHOL DE VIZELA (BRAGA)
- AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO (BRAGANÇA)
- MEL BIOLÓGICO DO PARQUE NATURAL DE MONTESINHO (BRAGANÇA)
- ROSCAS DE MONÇÃO (VIANA DE CASTELO)
- CHARUTOS DOS ARCOS DE VALDEVEZ (VIANA DE CASTELO)

• A Crista de Galo (Vila Real)



• Folar de Olhão (Faro)



• Bolinhol de Vizela (Braga)



• Amêndoa Coberta de Moncorvo (Bragança)



• **Mel Biológico do Parque Natural de Montesinho (Bragança)**



• **Roscas de Monção (Viana de Castelo)**

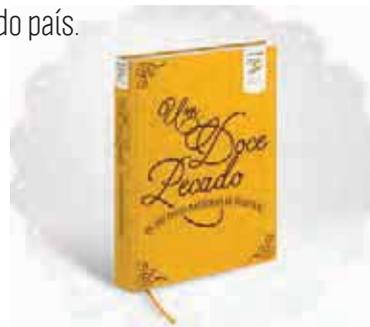


• **Charutos dos Arcos de Valdevez (Viana de Castelo)**



Também como finalistas, tiveram Menção Honrosa os Ovos Moles de Aveiro, Pastel de Tentúgal (Coimbra), Porquinho Doce (Beja), Filhós de Cabrela (Évora), Brisa do Liz (Leiria), Bons Maridos (Santarém) e Barrigas de Freira (Aveiro). O Pastel de Nata, o Dom Rodrigo, o Jesuita, as Cavacas, os Fofos, as Queijadas, as Tigeladas e a Palha de Abrantes, apesar do seu mais que merecido lugar na tradição doce portuguesa ficaram fora da seleção de ouro do concurso, não ficando no entanto fora das nossas memórias e paladares regionais.

A aventura da descoberta da cultura gastronómica doce do país foi transformada num documento físico, o livro “Um Doce Pecado”, onde foram registadas as histórias à volta dos doces e das pessoas que os confeccionam e que ajudam a manter a tradição dos doces regionais viva. O livro contém ainda um roteiro dos locais a visitar em cada uma das regiões do país.



Este livro está disponível nas lojas CTT ou através do site www.livroumdocepecado.pt

Para mais informações sobre o projecto 7 Maravilhas, pode visitar o site:

<https://projetos.7maravilhas.pt/>

SALÁRIO MÍNIMO NACIONAL EM 2020

JÁ FOI PUBLICADA EM DIÁRIO DA REPÚBLICA

O decreto-lei 167/2019 de 21 de novembro atualiza o valor da retribuição mínima mensal garantida a partir de 1 de janeiro de 2020.

Pelo que, o valor da retribuição mínima mensal garantida a que se refere o n.º 1 do artigo 273.º do Código do Trabalho, aprovado pela Lei n.º 7/2009, de 12 de fevereiro, é de € 635.



**"NÃO É O MAIS FORTE DA
ESPÉCIE QUE SOBREVIVE, NEM
O MAIS INTELIGENTE, É O QUE
MELHOR SE ADAPTA À MUDANÇA"**

CHARLES DARWIN

• **Deixe as suas preocupações nas mãos dos especialistas** •

- A protecção dos seus bens patrimoniais, do seu negócio e do seu capital humano
- Apoio Bancário
- Protecção Acidentes de Trabalho
- Protecção Indústria
- Produtos Financeiros e PPR

Seguro de Vida / Crédito Habitação •

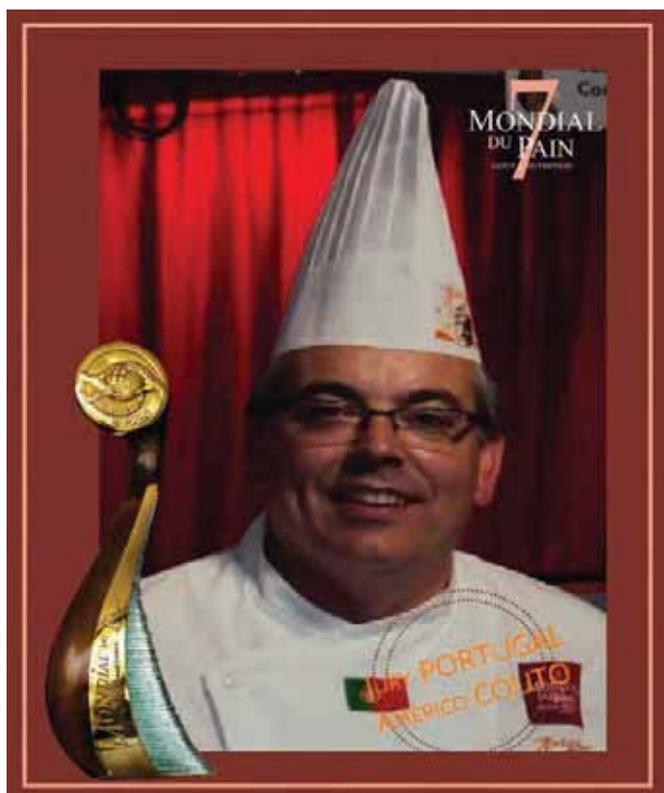
- Protecção Comércio
- Protecção Auto
- Análise e Consultoria
- Assistência Técnica Permanente
- Apoio ao Cliente nos Sinistros

Os associados da AIPAN, mediante acordo, beneficiam de condições altamente vantajosas.

7º CONCURSO MUNDIAL DO PÃO

“GOSTO E NUTRIÇÃO”

O Concurso Mundial do Pão é organizado pela Associação dos Embaixadores do Pão e Panificação Francesa, que decorreu durante os dias 20 a 22 de Outubro de 2019 inserido na Feira Internacional Serbotel em Nantes.



O concurso Mundial do Pão tem por objectivo apreciar o valor profissional dos participantes, de demonstrar pela via prática, ao vasto público a evolução e o progresso da arte da Panificação, de dar novas ideias em matéria de gastronomia e de estimular os jovens profissionais.

Uma grande importância está associada á preparação de pães saudáveis, equilibrados e diversificados, assim como uma apresentação atractiva.

Este concurso juntou 16 Países dos vários continentes, estiveram presentes;

França, Itália,, Bélgica, Ucrânia, China, Taiwan ,Japão, Costa do Marfim, Brasil , Perú, Suíça, Holanda, Filipinas, Coreia do Sul, Gana e Mali .

Cada país é representado por uma equipa de 3 elementos, o candidato, o assistente com idade inferior a 22 anos conforme o regulamento exige e o capitão da equipa.

O tema do concurso” Gosto e Nutrição” foi direccionado para a Nutrição e Saúde, com um regulamento rigoroso e exigente na organização e elaboração do trabalho a apresentar.

Cada equipa teve 1h30 de preparação na véspera para preparar os iscos as pesagens, etc.. e no dia da prova 8h30 de trabalho para produzir e concluir todos os produtos, em que esteve repartido nas seguintes categorias , Pão Biológico, Pão Nutricional, Sanduiche, Viennoiseries e peça Artística

CATEGORIA PÃO BIOLÓGICO;**O país vencedor foi a França**

Todos os ingredientes disponibilizados pela organização para a elaboração dos pães foram de origem biológica, em que se deu largas á imaginação no desenvolvimento dos pães e formatos.

CATEGORIA PÃO NUTRIÇÃO ;**O país vencedor foi Bélgica**

Pão realizado a partir de cereais e mistura de farinhas de forma a fornecer um suplemento de vitaminas e minerais e outros micronutrientes, com uma aplicação máxima de sal 10g /kilo de massa, em que no final o pão foi avaliado segundo a sua composição e valor nutricional existente que também foi necessário fazer acompanhar a ficha técnica das análises efectuadas do valor nutricional e sua composição.

CATEGORIA SANDUICHE;**O país vencedor foi o Japão**

Cada candidato teve de realizar uma sanduiche equilibrada(de um ponto de vista nutricional), com um peso final compreendido entre 200 a 250g.

A sanduiche foi avaliada segundo o seu aspecto, a sua originalidade, o sabor e as suas qualidades nutricionais, em que cada sanduiche teve de ter pesos rigorosos por cada ingrediente e fazer acompanhar por documento descritivo dos valores nutricionais de cada ingrediente utilizado e um texto de apresentação com argumentos válidos e direccionados.

CATEGORIA VIENNOISERIES;**O país vencedor foi Taiwan**

Esta categoria é repartida em dois tipos de massas; Massa lêveda folhada em que foram apresentadas

nas variedades de croissants de forma curva e duas variedades Prestige com peso final entre 90 a 100g em formas e guarnições diferentes.

Massa lèveada foram apresentadas em duas tranças diferentes com o número de ramos e peso á escolha de cada candidato e duas variedades Prestige com peso final entre 90 a 100g em formas e guarnições diferentes.

As variedades Prestige consiste em desenvolver um produto possuindo uma pesquisa artística e gustativa, na sua forma e guarnições.

CATEGORIA PEÇA ARTÍSTICA ;



1º Prémio Japão

Cada equipa tinha de apresentar uma peça artística em massa de pão em que o tema estava relacionado com o

desporto e cultura de cada país.

A base da peça artística tinha de ser realizada no local em massa lèveada e a restante peça teve de ser realizada com antecedência e trazida em peças para ser montada no local e cada equipa tinha ao seu dispor 30 minutos para a montar e fazer os restantes acabamentos.

“A avaliação dos membros do júri no qual fez parte Américo Couto em representação da **AIPAN** e membro dos Embaixadores do Pão consiste em vários factores, na pedagogia, organização, higiene e técnicas utilizadas durante a prova pela equipa, para a avaliação dos produtos e a apresentação, o aroma o sabor a textura a sua composição e a vertente artística.”

As matéria- primas utilizadas tinham de ser comestíveis e não eram permitidas a utilização de corantes ou matérias não alimentares.

A peça artística tinha medidas específicas a cumprir em que a base não podia ultrapassar os 60cm largura por 60cm de comprimento e em altura 80 cm no mínimo.

Depois de concluído todo o trabalho cada equipa teve em exposição os produtos fabricados e fez a apresentação dos seus produtos para serem degustados e avaliados pelos membros do júri dos Países ;

Portugal, Canadá, Argélia, Chile, Estados Unidos, Noruega, Índia, Austrália e como Presidente do júri Ji Tong Gao da China

A avaliação dos membros do júri no qual fez parte Américo Couto em representação da AIPAN e membro dos Embaixadores do Pão consiste em vários factores, na pedagogia, organização, higiene e técnicas utilizadas durante a prova pela equipa, para a avaliação dos produtos e a apresentação, o aroma o sabor a textura a sua

composição e a vertente artística.

O concurso Mundial do Pão esteve repartido em dois dias em que as 16 equipas estiveram em competição 8 equipas cada dia e no último dia no final da tarde a proclamação dos resultados, que ficamos a conhecer as equipas vencedoras que foram as seguintes;

1º Japão

2º Taiwan

3º França

Para o/a melhor jovem aprendiz o prémio foi para o Japão “Haruka Kubota”

Após a proclamação dos resultados a festa dos vencedores e o encerramento do 7º Concurso Mundial do Pão e a apresentação do próximo Best of Mundial do Pão a realizar no ano de 2020 no Perú no qual contempla 6 equipas/países que ficaram nos primeiros lugares que são;

Japão, Taiwan, França, Bélgica, Itália e China

1º Japão

2º Taiwan

3º França



Para o/a melhor jovem aprendiz o prémio foi para o Japão “Haruka Kubota”

BROA DE MILHO

RESPECTUS PANIS

receita típica portuguesa adaptada ao método Respectus Panis dos Embaixadores do Pão

Ingredientes:

- 760 g Farinha de Milho
- 760 g Frinha de Centeio T85
- 760g Farinha de Trigo T65
- 265g Flocos de aveia beta-glucano
- 2545 g de água
- 38 g sal
- 12 g de isco de massa de centeio
(peso total de massa: 7 Kg)

Processo:

Amassar todos os ingredientes , com a água a 60°C.
(Misturar para incorporar e depois amassar em 1ª velocidade por 5 minutos) . Temp. final da massa deverá ser de 35°C.

Fermentar a 16°C por 20 horas.

Dividir e formar peças de 700g .

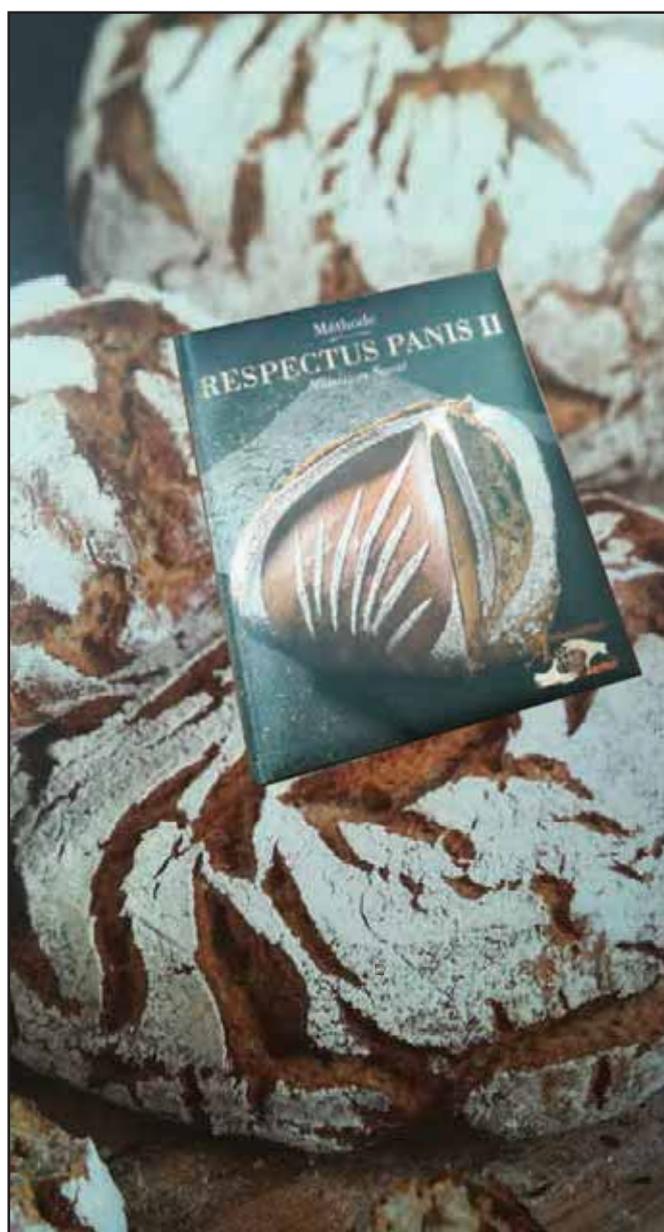
Levedar por 15 minutos.

Colocar em forno a 230°C, com vapor. Ao fim de 10 minutos, desligar o forno e deixar cozer por 35 minutos

Composição nutricional resumida (por 100g de broa) :

- Energia : 1065 kJ/252 kcal
- Gordura: 1.3 g
- Gordura saturada: 0.1 g
- Açúcar: 1.2 g
- Sal: 1 g

(Para informação mais detalhada sobre composição nutricional desta receita ou de outras conseguidas pelo método Respectus Panis, pode entrar em contacto com a AIPAN ou consultar o livro “Méthode RESPECTUS PANIS II – Nutrition Santé” editado pelos Ambassadeurs du Pain.



AB | MAURI

Deseja-lhe

FELIZ NATAL

e um
PRÓSPERO ANO

2020



www.abmauri.pt



18ª FEIRA DO MEL E DO ARTESANATO EM PEDRAS SALGADAS

Decorreu em Pedras Salgadas, entre 16 e 18 de agosto, mais uma edição da Feira do Mel e do Artesanato, onde se inseriram vários concursos temáticos sobre o Mel.

Através desta feira, a Câmara Municipal e a EHATB promovem os serviços e produtos regionais, promovendo e apoiando a economia local, bem como o associativismo local e a gastronomia.

De entre os concursos, o Concurso de Doçaria confeccionada com Mel, que conta já com a presença habitual da AIPAN no Júri que avalia os produtos de doçaria apresentados pelos participantes da Feira.

Este ano esse papel coube ao Sr. Carlos Alturas, membro dos órgãos sociais da AIPAN, a quem a AIPAN agradece a colaboração.

Premiados no Concurso de Doçaria Confeccionada com Mel

1º Lugar - João Oliveira

2º Lugar - Cristina Martins

3º Lugar - Sonho de Mel



ALARGAMENTO DO PRAZO PARA ADESÃO À PLATAFORMA DIGITAL DO LIVRO DE RECLAMAÇÕES ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2019

Caros Associados

As entidades fiscalizadas pela ASAE poderão continuar a realizar a sua adesão à plataforma digital do Livro de Reclamações até 31 de dezembro de 2019.

Nesta senda, o Governo lançou o programa ComércioDigital.pt, no início de 2019, que visa fomentar a ativação da presença digital, a desmaterialização de processos e a incorporação de tecnologia nos modelos de negócio das micro, pequenas e médias empresas dos sectores do comércio e dos serviços.

Relembramos que as empresas devem divulgar no seu site de que aderiram ao Livro de Reclamações Eletrónico, bem como como afixar essa informação no estabelecimento.

O incumprimento acarretará a aplicação de uma coima.

LIVRO DE RECLAMAÇÕES



CALENDÁRIO FISCAL

CALENDÁRIO FISCAL - DEZEMBRO 2019

Imposto	Obrigações	Impresso/Modelo	dezembro
IVA	Envio declaração mensal e anexos: → outubro/2019	Declaração periódica	Até dia 10
	Pagamento do IVA de outubro/2019	-	Até dia 15
	Envio de declaração recapitulativa mensal: → novembro/2019	Declaração recapitulativa	Até dia 20
	Comunicação dos elementos das faturas	SAFT/Internet	Até dia 15
Segurança Social	Declaração de rendimentos pagos e de retenções, contribuições sociais e de saúde e quotizações: → novembro/2019	Declaração Mensal de Remunerações	Até dia 10
	Pagamento de contribuições à Segurança Social: → novembro/2019	-	De 10 a 20
IRC/IRS/ IRC Imposto Selo	Entrega e pagamento do IRC e IRS retidos e do Imposto de Selo: → novembro/2019	Declaração de retenções na fonte IRC/IRS e Imposto de Selo	Até dia 20
	Declaração de rendimentos pagos ou colocados à disposição de sujeitos passivos não residente: → outubro/2019	Modelo 30	Até dia 31
	3º Pagamento Por Conta/3º Pagamento Adicional Por Conta	Modelo P1	Até dia 15
IUC	Pagamento do Imposto Único de Circulação	-	Até 31
FCT/FGCT	Entrega e pagamento dos Fundos de Compensação do Trabalho, ME e Fundo de Garantia de Comp. do Trabalho: → novembro/2019	-	De 10 a 20





CALENDÁRIO FISCAL - JANEIRO 2020 A MARÇO 2020

Imposto	Obrigações	Impresso/Modelo	janeiro	fevereiro	março
IVA	Envio declaração mensal e anexos: → novembro/2019 → dezembro/2019 → janeiro/2020	Declaração periódica	Até dia 10		
			Até dia 10		
				Até dia 10	
	Pagamento do IVA: → novembro/2019 → dezembro/2019 → janeiro/2020		Até dia 15		
				Até dia 15	
					Até dia 15
	Envio da declaração trimestral e anexos - 4º T 2019 Pagamento do IVA do 4º T 2019			Até dia 15	
			Até dia 20		
Envio de declaração recapitulativa mensal: → dezembro/2019 → janeiro/2020 → fevereiro/2020	Declaração recapitulativa		Até dia 20		
				Até dia 20	
					Até dia 20
			Até dia 20		
Envio de declaração recapitulativa Trimestral - 4º T 2019 Comunicação dos elementos das faturas		SAFT/Internet	Até dia 15	Até dia 12	Até dia 12
Segurança Social	Declaração de rendimentos pagos e de retenções, contribuições sociais e de saúde e quotizações: → dezembro/2019 → janeiro/2020 → fevereiro/2020	Declaração Mensal de Remunerações	Até dia 10		
			Até dia 10		
					Até dia 10
	Pagamento de contribuições à Segurança Social: → dezembro/2019 → janeiro/2020 → fevereiro/2020	-	De 10 a 20		
			De 10 a 20		
				De 10 a 20	
IRC/IRS/ IRC Imposto Selo	Entrega e pagamento do IRC e IRS retidos e do Imposto de Selo: → dezembro/2019 → janeiro/2020 → fevereiro/2020	Declaração de retenções na fonte IRC/IRS e Imposto de Selo	Até dia 20		
				Até dia 20	
					Até dia 20
	Declaração de rendimentos pagos ou colocados à disposição de sujeitos passivos não residente: → novembro/2019 → dezembro/2019 → janeiro/2020	Modelo 30	Até dia 31		
				Até dia 28	
					Até dia 31
	Declaração de rendimentos pagos, de retenções, deduções, contribuições e de saúde e quotizações, referentes a 2019 (exceto trabalho dependente)	Modelo 10	Até dia 31		
Comunicação de rendimentos pagos e retenções efetuadas a taxas liberatórias, referentes a 2019	Modelo 39	Até dia 31			
Opção pelo regime de tributação dos rendimentos (contabilidade organizada/regime simplificado) para os sujeitos passivos de IRS	Declaração de alterações			Até dia 31	
Opção pelo regime simplificado para os sujeitos passivos de IRC	Declaração de alterações		Até dia 28		
IUC	Pagamento do Imposto Único de Circulação	-	Pagamento até ao último dia do mês da matrícula		
Inventários	Comunicação de inventários	-	Até dia 31		
Arrendamento	Entrega de declaração, por transmissão eletrónica de dados ou em suporte de papel pelos sujeitos passivos de IRS com rendimentos da categoria F que estejam dispensados e não tenham optado pela emissão de recibos de rendas eletrónicas.	Modelo 44	Até dia 31		
FCT/FGCT	Entrega e pagamento dos Fundos de Compensação do Trabalho, ME e Fundo de Garantia de Comp. do Trabalho: → dezembro/2019 → janeiro/2020 → fevereiro/2020	-	De 10 a 20		
				De 10 a 20	
					De 10 a 20
					De 10 a 20

dice.PT
creative concepts

A **dice.pt** tem o fermento para fazer crescer o seu negócio.

Desenvolve receitas em benefício da imagem e comunicação da sua empresa.

Os profissionais de Panificação e Pastelaria sabem que o pão é um alimento produzido com farinha, água e sal, compondo uma massa flexível que possibilita criar várias formas e a adição de diversos componentes conforme o gosto e aquilo que o consumidor procura.

Para além da mestria na confeção é necessário juntar os ingredientes essenciais que levem à venda do produto. E, neste ponto, a AIPAN possui um protocolo com a **dice.pt** – **agência de comunicação** – que a

preços e condições especiais desenvolve receitas em benefício da imagem e comunicação da sua empresa. Nas artes da Panificação e Pastelaria, a dice.pt auxilia a amassar e ornamentar de formas diversas a tarefa de venda dos seus produtos, seja através de **estudo, conceção e design de logótipos, webdesign, campanhas publicitárias, apoio e consultoria de Marketing**, promoção e desenvolvimento de **ações e eventos** ou mesmo, produção gráfica de suportes gráficos e digitais.

Avenida D. Afonso Henriques, 1196
sala 211 4450-012 Matosinhos
☎ 229 351 732 ✉ 229 351 734
geral@dice.pt

PANTONE® formul
solid r



EUROPAIN & INTERSUC 2020

11 a 14 janeiro 2020

Feira Internacional para a Indústria de Panificação e Pastelaria
PORTE DE VERSAILLES - PARIS - FRANÇA
<https://www.europain.com>



SIGEP E AB TECH EXPO RIMINI

18 a 22 janeiro

Feira Internacional para a produção artesanal de gelataria, pastelaria, confeitaria e panificação
RIMINI FIERA - RIMINI - ITÁLIA
<https://en.sigep.it/>



MV CAKE

1 a 2 fevereiro 2020

Feira Internacional para Cake Design e Pastelaria criativa
FRIEDRICHSHAFEN, BADEN-WURTEMBERG
ALEMANHA
<https://www.mycake-messe.de/>



ISM 2020

2 a 5 fevereiro 2020

Feira Internacional para confeitaria e snacks
KOEHNMESSE - COLÓNIA - ALEMANHA
www.ism-cologne.de



INTERGASTRA 2020

15 a 19 fevereiro 2020

Feira Internacional para Hotelaria, Restauração, Catering, Confeitaria e Café
STUTTGARDMESSSE - ESTUGARDA - ALEMANHA
www.messe-stuttgart.de



ARTOZYMA 2020

22 a 24 fevereiro 2020

Feira Internacional para Panificação e Confeitaria
HELEXPO - THESSALONIKI - GRÉCIA
www.helexpo.gr



GASTROPAN ARAD

12 a 14 março 2020

Feira Internacional para Panificação, Foodservice e Hospitalidade
EXPO ARAD INTERNATIONAL - ARAD - ROMÉNIA
www.gastropan.ro



MODERN BAKERY MOSCOW 2020

17 a 20 março 2020

Feira Internacional para Panificação e Confeitaria
IEC EXPOCENTRE - Moscovo - RUSSIA
modern-bakery-moscow.ru.messefrankfurt.com



CAKE DREAMS 2020

21 a 22 março 2020

Feira Internacional para pastelaria criativa
Kongresszentrum Westfalenhallen - Dortmund
ALEMANHA
www.cakedreams.de



ARTISAN BAKERY EXPO 2020

31 março a 2 abril 2020

Feira Internacional para panificação artesanal, moagens, fabricantes de equipamento, fornecedores de ingredientes e indústria.
LAS VEGAS - ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA
<https://www.artisanbakeryexpo.com/>



FHA HORECA

31 de março a 3 de abril 2020

Feira Internacional de Panificação, Pastelaria, Gelataria, FoodService e Hospitalidade, Hotelaria e Café
SINGAPORE EXPO - SINGAPURA
<https://www.fhahoreca.com/>



IBATECH 2020

26 a 29 março 2020

Feira Internacional para a Indústria de Panificação, Gelataria, Pasta e Chocolate
CNR Expo Center - ISTAMBUL - TURQUIA
www.imatech.com.tr



TECNIPÃO 2020

29 a 31 março 2020

Salão Profissional de Máquinas, Equipamentos e Matérias-primas para a Panificação, Pastelaria e Confeitaria
FIL EXPO - LISBOA
<http://exposalao.pt/displayFair/tecnipao-fil>



ALIMENTARIA 2020

20 a 23 abril 2020

Feira Internacional para Alimentação e Bebidas
FIRA BARCELONA - BARCELONA - ESPANHA
<https://www.alimentaria.com/en/>



VITAFOODS EUROPE 2020

12 a 14 maio

Feira para a Indústria Alimentar - Nutracéutica
Palexpo Geneva - GENEVA - SUÍÇA
<https://www.vitafoods.eu.com/en>

LOJA AIPAN

A AIPAN disponibiliza aos seus associados um conjunto de produtos a preços especiais. Poderão ser adquiridos directamente na Sede da AIPAN ou enviados à cobrança via CTT.

ARTIGO	VALOR ASSOCIADO*	VALOR NÃO ASSOCIADO*
Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar	€ 11,70	€ 31,80
Contrato Colectivo de Trabalho	€ 5,05	€ 10,10
Impressos Obrigatórios	gratuito	---
Livrete	€ 5,15	€ 10,30
Livro de Reclamações	€ 19,59	€ 19,59
VeÓleo (8 unidades)	€ 9,75	€ 13,00

*IVA incluído à taxa legal em vigor

CURIOSIDADES

ENTRAR NO NOVO ANO COM PÃO

Na Escócia existe uma tradição chamada "First Foot" (traduzido à letra "Primeiro Pé") que se celebra pelo Hogmanay (noite da Passagem de Ano). Esta tradição dita que a primeira pessoa a bater à porta e entrar na nossa casa logo após as 12 badaladas, deve ser um homem de cabelo escuro e trazendo, para oferecer ao dono da casa como presente de boa sorte, um conjunto de coisas para o que se deseja para o ano que começa: um pedaço de carvão (para aquecer a casa e o coração), PÃO e sal (para que todos os moradores da casa sejam alimentados), uma moeda (para prosperidade financeira) e whisky (para bom humor).

PACK PROMOCIONAL LIVRETES

4 Livretes 5,15€

LEVE 4 PAGUE 3

~~20,60€~~ **15,00€*** (IVA INCL.)

INCLUI O IVA DE 23% SOBRE O VALOR DE VENDITA

PACK PROMOCIONAL

1 Código de Boas Práticas 11,70€ + 1 Conjunto de Impressos Obrigatórios 5,05€ + 1 Contrato Colectivo de Trabalho 5,05€

TUDO APENAS POR

~~21,80€~~ **10€*** (IVA INCL.)

* IVA PARA ASSOCIADOS - IVA PARA NÃO ASSOCIADOS INCLUI O IVA DE 23% SOBRE O VALOR DE VENDITA

NOVOS ASSOCIADOS

PADARIA E CONFEITARIA SANTO OVIDIO
VILA NOVA DE GAIA

TROFAVELHA PADARIA E PASTELARIA, LDA
TROFA

AR DE PÃO - PASTELARIA E PÃO QUENTE, LDA
VILA NOVA DE GAIA

TRIGO E COMPANHIA - PANIFICAÇÃO, LDA
VILA NOVA DE GAIA

SABORES & CONFIDÊNCIAS UNIPESSOAL, LDA
MATOSINHOS

O & Q - QUEQUES E QUEIJADAS, LDA
GONDOMAR

HERDEIROS DE ANA ARMINDA PEREIRA PINTO
AMARANTE

PROTOSCOLOS/PARCERIAS

Para usufruir de qualquer desconto através das empresas protocoladas, deverá contactar o Departamento Administrativo da AIPAN, a fim de lhe ser concedida “autorização”, de forma a identificá-lo(a) como beneficiário(a) do protocolo.



B.PLY - Consultoria e assessoria de negócios

CEP - Centro Escritórios Porto
Rua Santos Pousada, 441, DE
4000-486 Porto | Portugal
geral@bply.pt

IDEIA AZUL - Consultores de Gestão e Fiscalidade, Lda.

Edifício Alameda
Av. Dr. João Canavarro, nº 305 - 4º
sala 41
4480-668 Vila do Conde
Tel. 252 646 896
Fax 252 647 898
E-mail: info@iazul.pt
<http://www.iazul.com>

A AIPAN celebrou protocolos com ambas as empresas no sentido de viabilizar o:

Acesso a consultoria e formação personalizada através de programas financiados ou de forma direta em diversas áreas da organização e gestão da empresa.

Acesso a financiamento através de programa comunitários de apoio com vista à qualificação das empresas do setor.



CICCOPN - Centro de Formação Profissional da Indústria da Construção Civil e Obras Públicas do Norte

Rua de Espinhosa, 4475-699 Avioso
S. Pedro - Maia
Tel. 229 866 400
Fax: 229 821 888
E-mail: ciccopn@ciccopn.pt
www.ciccopn.pt



ECOSAFE

Praceta Comercial do Chantre, Loja
1. Urbanização do Chantre. | 4470-134
Maia | Portugal
Marisa Cruz Duarte
Tlm: 919 284 737
email: marisaduarte@eco-safe.pt
<http://www.eco-safe.pt/>

A AIPAN estabeleceu uma parceria com a EcoSafe, no âmbito de serviços de higiene e segurança alimentar e ambiental, no sentido de proporcionar condições mais vantajosas aos associados.



DICE.PT - Creative Concepts

Avenida D. Afonso Henriques, 1196
sala 211 / 4450-012 MATOSINHOS
Tel. 229 351 732
E-mail: geral@dice.pt
<http://www.dice.pt>

A AIPAN firmou um protocolo com a dice.pt - uma agência de publicidade, que conta já com 10 anos de experiência - com vista ao estabelecimento de uma ampla inter-relação adaptada às necessidades e demandas dos clientes, perante condições altamente vantajosas e preços especiais para os associados no respeitante ao fornecimento de serviços no âmbito da comunicação, nomeadamente: estudo, concepção e design de logótipos, webdesign, campanhas publicitárias, apoio e consultoria de Marketing, promoção e desenvolvimento de acções e eventos, produção gráfica de suportes gráficos e digitais, entre outros.



CFPSA - Delegação Norte Centro de Formação Profissional do Sector Alimentar

Instalações Provisórias Deleg. Norte:
Rua do Freixo, 1071
4300 Porto
Tel: 220 989 425 e 220 989 426
emails: ana.almeida@cfpsa.pt

Sede: Avenida 25 de Abril, nº 22
1679-015 Pontinha Lisboa
Tel. 214 789 500
Fax 214 796 120
<http://www.cfpsa.pt>

A AIPAN possui um protocolo com o CFPSA que contempla descontos a nível da formação e de análises laboratoriais no seu laboratório acreditado para o efeito.

“EXERTUS agora é B.PLY!!! Muda o nome, mas as pessoas, o profissionalismo, a qualidade são os mesmos!”

B.PLY é rede de empresas e consultores especialistas com mais de duas décadas de experiência.

Criam soluções para novos contextos e assessoram a sua implementação com o conhecimento, talento e competências adequadas, introduzindo novas capacidades operacionais para estratégias inovadoras.

Compreendendo a permanência da mudança, a B.PLY actua como um potenciador da criação de valor e um facilitador da evolução cultural e comportamental das organizações.”



FRANCISCO LEITE - Mediação de Seguros, Lda. / Liberty Seguros

Avenida da República, nº 847
4450-242 Matosinhos
Tel. 229 389 762 / 229 374 794
Fax 229 374 794 / Tlm. 962 782 326
E-mail: fl@fleiteseguros.pt
<http://www.fleiteseguros.pt>

A AIPAN, a este nível, possui um protocolo com a Liberty Seguros, concedendo aos Associados, mediante acordo, condições altamente vantajosas: Protecção de Acidentes de Trabalho; Protecção indústria; Plano PPR / E ; Protecção Comércio; Protecção Auto; Plano Vida Segura.



UFP - UNIVERSIDADE FERNANDO PESSOA

Praça 9 de Abril, nº 349
4249-004 Porto
Tel. 225 071 300
Fax 225 508 269
E-mail: geral@ufp.edu.pt
<http://www.ufp.edu.pt>

A AIPAN subscreveu um protocolo com a Universidade Fernando Pessoa para a realização de análises bromatológicas ao teor de sódio dos produtos de panificação. Deste modo, será possível que todos os n/ associados analisem o teor de sal dos seus produtos e atestem às autoridades fiscalizadoras o cumprimento da legislação em vigor.



CÂMARA MUNICIPAL DA MAIA

Praça Dr. José Vieira de Carvalho
4474-006 Maia
Tel. 229 408 600
Fax: 229 418 411
E-mail: geral@cm-maia.pt
<http://www.cm-maia.pt>

A AIPAN e a Câmara Municipal da Maia possuem uma parceria na que respeita à distribuição de pão-vida no almoço escolar de todas as cantinas e refeitórios do Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico do Concelho da Maia. Existe também um Protocolo no âmbito do Projecto "Maia Menu Saudável". Este é um projecto de educação alimentar que tem por objectivo promover os alimentos essenciais ao crescimento e desenvolvimento das crianças, nomeadamente os que suscitam menor aceitação no almoço escolar.



USV- Representações, Consultoria em Metalurgia e Energias Renováveis, Lda.

Zona Industrial de Lordelo
Rua Rota dos Móveis, 45
4580-565 Lordelo
Paredes - Portugal
Tel. (+351) 255 891 036/7
Fax (+351) 255 891 038
E-mail: usv.geral@usv.com.pt
<http://www.usv.com.pt>

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a USV no sentido de proporcionar aos nossos Associados e à rede doméstica que frequente os estabelecimentos dos associados da AIPAN, um sistema de recolha de óleos alimentares usados no estrito respeito pela legislação em vigor, com condições especiais e apelativas. Para mais informações deverá contactar o Departamento de Nutrição da AIPAN.



**LABORALIS - Segurança, Higiene e Saúde
Segurança Alimentar - HACCP**

Sede/Clinica: Rua 5 de Outubro, 319
4100-175 Porto
Tel. 226 092 838
Fax: 226 092 840
E-mail: laboralis.geral@sapo.pt

Dpt. Comercial: Rua da Constituição,
2105 2º S/7 - 4250-170 Porto
Tel. 228 331 012
Fax: 228 331 014
E-mail: comerciallaboralis@sapo.pt
www.laboralis.pt

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a Laboralis com o objectivo de proporcionar aos nossos Associados, condições mais vantajosas do que as de mercado.



SPH - Sociedade Portuguesa de Hipertensão

Avenida Visconde de Valmor , nº 12
R/C Dtº - A
1000-291 Lisboa
Tel. 217 960 097
Fax 217 960 098
E-mail: geral@sphta.org.pt
<http://www.sph.org.pt>



SAGILAB - Laboratório Análises Técnicas, S.A.

Rua Aníbal Cunha 84, lj. 5
4050-046 Porto
Tel. 223 390 162
Fax 223 390 164
Tlm. 917 840 683/703
E-mail: info@sagilab.com
<http://www.sagilab.com>

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a SAGILAB com o objectivo de proporcionar aos nossos Associados, condições mais vantajosas do que as de mercado.



CSPTD - Arquitectura e Comunicação, Lda

Av. D. Afonso Henriques 1196
7º andar - Sala 705
4450-012 Matosinhos
Tel. +351 220 134 401
Fax +351 220 134 402
E-mail: geral@csptd.pt
<http://www.csptd.pt>

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a CSPTD com o objectivo de proporcionar aos nossos Associados, condições mais vantajosas do que as de mercado.

RECEITAS

COROA DE PÃO DOCE COM FRUTAS

INGREDIENTES:

Massa:

- 80 g flocos de aveia
- 120 ml de água
- 1 colher de chá de sumo de limão
- 180 g de farinha de trigo t65
- 1 colher de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 20 g de coco ralado
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 60 ml de óleo
- 1/2 colher de chá de cardamomo em pó (facultativo)
- 1/2 colher de chá de extracto de amêndoa
- Farinha q.b. para trabalho na bancada

Recheio:

- 1 colher de sopa de canela de pó (ou quanto baste para polvilhar)
- 2 colheres de sopa de açúcar amarelo
- 1 maçã (descascada e cortada em pedaços pequenos)
- Uvas passas, gengibre cristalizado ou outras frutas secas

Brilho:

- 2 colheres de sopa de leite vegetal
- 1 pitada de curcuma

Cobertura:

- 30 g de açúcar em pó
- Algumas gotas de extracto de amêndoa
- Algumas gotas de água, quanto baste para obter a consistência adequada

PREPARAÇÃO:

- Pré-aquecer o forno a 200 °C.
- Colocar a aveia num copo misturador e reduzir a farinha/pó. Colocar numa tigela e adicionar a água e reservar, deixando que a aveia absorva toda a água.
- Numa bacia grande, misturar bem a farinha, o fermento



em pó, o bicarbonato, sal, açúcar e o cardamomo em pó. Adicionar o óleo e trabalhar a mistura até consistência de areia. Adicionar o coco ralado e misturar bem.

- Adicionar o sumo de limão e o extracto de amêndoa à mistura de aveia e misturar bem.
- Adicionar a mistura de aveia à mistura de farinha, misturando (não amassar) bem até obter uma massa não pegajosa. Se a massa estiver com uma consistência seca, adicionar algumas colheres de água. Se a massa estiver muito pegajosa, adicione mais uma colher de óleo.
- Colocar a massa numa bancada de trabalho e forme em rectângulo.
- Com rolo da massa, lamine até espessura de aproximadamente 1 cm, tentando manter a forma rectangular.
- Polvilhar a superfície com açúcar e canela. Adicionar os pedaços de maçã e outros frutos secos e cristalizados. (espalhar os frutos apenas a ¾ do comprimento do rectângulo)
- Formar um rolo, fechando a fruta. Pressionar levemente para fechar bem o rolo, e colocar o rolo em cima de papel vegetal ou pergaminho (do mesmo tamanho da forma ou tabuleiro que vá usar, para facilitar depois a passagem da coroa para a forma.
- Una as pontas do rolo, de forma a formar uma coroa. Com uma tesoura, corte a coroa a intervalos regulares (corte apenas cerca de ¾ da espessura, não completamente). Poderá abrir, ou não, o coroa junto dos cortes.
- Transferir a coroa para o tabuleiro ou forma. Levar ao forno a cozer durante cerca de 25 minutos.
- Entretanto prepare o brilho misturando os ingredientes. Reserve.
- Retire do forno e pincele generosamente com o brilho reservado.
- Voltar a colocar no forno durante mais 2 minutos. Retire e deixe arrefecer completamente.
- Quando completamente fria, regue a coroa com a cobertura. Para a cobertura, misture o extrato de amêndoa e água com o açúcar em pó até obter uma consistência mais ou menos líquida. Pode também polvilhar depois a coroa com mais açúcar em pó e canela.

Boas Festas!

NA PARTILHA DE CADA MOMENTO!

FERNETO
we speak bakish



ferneto.com

(00351) 234 799 160

info@ferneto.com



(00351) 234 790 180

gerat@fastfer.com

fastfer
assistência técnica

Boas Festas



keep **exploring.**

novembro 2019

Travessa dos Mourões, 136
4410-136 S. Félix da Marinha
T +351 227 336 000 F +351 227 336 009
E prodite@prodite.pt W www.prodite.pt



proditezeelandiaportugal



Prodite Zeelandia