

# ECOTROPHELIA PORTUGAL

## COMPETIÇÃO NACIONAL DE INOVAÇÃO ALIMENTAR 2017

COORGANIZAÇÃO



PORTUGAL  
FOODS

Atlantic Essence



fipa

Federação das Indústrias  
Portuguesas Agro-Alimentares

PARCEIROS INSTITUCIONAIS



AGÊNCIA NACIONAL  
DE INOVAÇÃO

PATROCINADORES

marketaccess  
EXPERTS IN INTERNATIONAL BUSINESS



CBS creative building  
solutions

spi  
Sociedade Portuguesa de Inovação



GRUPO PRIMO





# sumário

**4**

Editorial

**6**

Regulamento

**8**

Projetos Seleccionados

**19**

Testemunhos

# editorial

Em 2016, a PortugalFoods colocou como prioridade na sua agenda a importação do Prémio Ecotrophelia, uma competição que já mobiliza milhares de estudantes, investigadores, universidades e indústrias do setor agroalimentar a nível europeu.

Desde a sua génese que a PortugalFoods estimula a cooperação entre o tecido académico e o tecido empresarial e a integração dos investigadores na fileira, procurando orientar a resposta da indústria para as exigências do consumidor. Neste âmbito, o Ecotrophelia consegue responder a desafios fulcrais como: inovação, sustentabilidade, competitividade, empreendedorismo e colaboração.

Com esta coorganização, a PortugalFoods observou a capacidade de inovar dos jovens universitários e a disponibilidade do tecido académico para apoiar o crescimento dos futuros profissionais que irão certamente impulsionar a competitividade do tecido empresarial.

Para o futuro, espera-se mais envolvimento por parte da indústria agroalimentar portuguesa, que deverá acolher os novos talentos e ideias eco-inovadoras, posicionando-se com maior competitividade num mercado cada vez mais exigente e inovador.

As dinâmicas empresariais têm de ser baseadas na relação com a academia para que se crie valor para o consumidor e para o país. Com esta iniciativa queremos catalisar a integração do ensino no tecido empresarial e facilitar esta transição de conhecimento com vista à sua valorização económica no mercado global.



**PORTUGAL  
FOODS**

Atlantic Essence



**AMÂNDIO SANTOS**

Presidente do Conselho de  
Administração da PortugalFoods

Este Prémio apresenta-se, acima de tudo, como diferenciador ao introduzir um estímulo à inovação no seio das universidades e, em particular, por parte dos estudantes, sendo uma excelente forma de demonstrar o potencial enorme que reside nesta etapa da aprendizagem.

O agroalimentar é um setor que, independentemente de estar a fazer o seu caminho ao nível da digitalização e da robotização, tem claramente a necessidade de continuar a ter gente a pensar, a imaginar e a criar. É aqui que tudo começa e não há melhor palco para se incentivar estes processos do que o sistema de ensino.

Ao participar na organização deste Prémio, a FIPA entende que está a contribuir para a competitividade atual e futura da indústria agroalimentar e para a formação de profissionais cada vez mais criativos e inovadores.



**PEDRO QUEIROZ**  
Diretor-Geral da FIPA



# regulamento

O Prémio Ecotrophelia tem como ambição promover a inovação, a competitividade e o empreendedorismo no setor agroalimentar Europeu, através da organização de competições de inovação alimentar nacionais e europeia. O objetivo é reunir estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor agroalimentar e desenvolver um produto alimentar eco-inovador.

## ARTIGO 2º - PARTICIPANTES

Os participantes da competição são equipas de estudantes, constituídas por no mínimo dois e no máximo dez estudantes, com idade igual ou inferior a 35 anos. Apenasserão considerados elegíveis como participantes os estudantes matriculados num estabelecimento de ensino português público ou privado (alunos de licenciatura, pós-graduação ou mestrado), bem como estudantes de escolas de negócios. As equipas podem ser constituídas por estudantes de diferentes ciclos de estudos, faculdades e/ou universidades desde que cumpram os requisitos acima descritos.

Cada equipa poderá desenvolver o seu projeto com o apoio de empresas, professores, investigadores, laboratórios ou centros tecnológicos.

## ARTIGO 4º - REQUISITOS DO PRODUTO

O produto submetido pela equipa deve cumprir todas as especificações mencionadas abaixo:

- ser próprio para consumo humano e destinado aos consumidores;
- ser comercializável na distribuição/retalho ou no canal HORECA/foodservice (hotéis, restaurantes e catering);
- ser inovador em um ou vários aspetos em relação aos produtos alimentares já existentes no mercado. Esta inovação pode centrar-se no conceito, e/ou tecnologia, e/ou receita, e/ou embalagem, e/ou consumo, entre outros;
- ter em conta a eco-inovação, que pode envolver os ingredientes básicos (origem - biológica ou com baixa pegada de carbono) e/ou a embalagem (reciclável) e/ou o processo de

→ fabrico (poupança de energia, reciclagem de água) e/ou a distribuição logística (novos canais de venda ou venda direta ao consumidor), tornando-se mais fácil integrar a dimensão ambiental nas várias áreas de negócio que integram a cadeia alimentar;

- destacar-se pelas suas propriedades organoléticas, nutricionais ou outras;

- ser reprodutível para fabrico numa unidade de produção com base em especificações técnicas (ingredientes, processo de fabrico, preço de custo,

investimento empresarial, ...);

- estar de acordo com os regulamentos relevantes (processamento, aditivos e ingredientes, embalagem, rotulagem, normas de publicidade, segurança alimentar, ...);

- ser relevante a nível comercial (adequado para um mercado local e/ou nacional e/ou Europeu; corresponde à procura dos consumidores, plano de marketing, embalagem, logística...);

- mostrar uma coerência global face aos critérios acima referidos.



# projetos selecionados

## As Vianenses - 1º lugar

**SALAMAR** – Salame do mar, uma alternativa saudável à charcutaria Portuguesa, constituído por peixe capturado nas águas frias do Atlântico e por legumes frescos.



Sónia Faria (líder)  
Alexandra Araújo  
Rafaela Dias  
Vânia Martins  
Ana Gonçalves  
Tânia Machado

Escola Superior de Tecnologia e Gestão  
Instituto Politécnico de Viana do Castelo

# Toal Team - 2º lugar

**Toal** - Bebidas refrigeradas derivadas de soro de leite constituídas por polpa de morango. Ricas em antioxidantes e probióticos, uma de alto valor energético sem proteína, outra de elevado valor proteico.



Daniela Costa (líder)  
Rita Santos  
Ana Abrantes  
Elsa Rosário  
Vânia Gomes

Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra  
Escola Superior de Artes e Design do Instituto Politécnico de Leiria  
Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra

# Alpha-Roba - 3° lugar

**Alpha-Roba** é um creme de culinária inovador 100% vegetal que confere uma textura cremosa ao prato sem gordura adicional. Uma fonte proteica preparada apenas com ingredientes portugueses sustentáveis.



Luís Brites (líder)  
André Furtado  
Gonçalo Iglésias  
Triin Gede

Escola Superior de Tecnologia e Gestão  
Instituto Politécnico de Viana do Castelo  
Escola Superior de Ciências Empresariais do  
Instituto Politécnico de Viana do Castelo  
School of Science of the Tallin University of Technology

# Cidermace

A sidra **Cidermace** é uma bebida alcoólica produzida a partir do bagaço da maçã, subproduto da indústria do concentrado de sumo de maçã, o que permite reduzir custos e obter um sabor distinto.



João Gomes dos Santos (líder)  
Eduardo Coimbra e Silva  
Ana Afonso

Engenharia Química e Biotecnologia da Universidade de Aveiro

# Gratô

Combinado de frutas naturais e algas pronto a comer – **Gratô**. É um produto 100% natural e de origem vegetal que tem como fruto base o medronho e adição de amora silvestre e algas marinhas.



Nádia Correia (líder)  
Isabel Cardoso  
Daniela Pedrosa  
Soraia Pais

Faculdade de Ciências da Universidade de Coimbra  
Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra

# Little Bastards

**Little Bastards**, moelinhas de frango tenras envolvidas em molho cremoso e picante. O verdadeiro e tradicional aperitivo pronto a consumir!



Mónica Curado dos Santos (líder)  
Ana Ribeiro da Mota  
Ana Barbosa  
Ana Maia de Almeida  
Catarina Mota  
Gustavo Massa  
Vanessa Gomes

Escola Superior de Biotecnologia da  
Universidade Católica Portuguesa do Porto

# Mousse de Arroz Proteica

**Musarroz** – Mousse de chocolate proteica feita com trinca de arroz, proteína e óleo de farelo de arroz, sucralose, vitaminas/minerais e cacau alcalino. Embalada em bioplástico ecológico (PLA).



Fernando Ribeiro (líder)  
Joana Ribeiro  
Lisandra Ribeiro  
Raquel Teixeira

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação  
da Universidade do Porto

# Oka Oka Chefs

**Oka Oka Bread:** pão de côdea rija, crocante, de sabor amargo e miolo compacto, resultado da mistura de farinha de alfarroba, okara e trigo. Destinado ao acompanhamento de vinhos e entradas.



Ana Gonçalves (líder)  
Ana Nóbrega  
Inês Flores  
Ana Correia  
Nelson Carvalho  
Nuno Mendes  
Diogo Amador

Escola Superior de Biotecnologia da  
Universidade Católica Portuguesa do Porto

# Pinkie Bread

O produto desenvolvido é um pão de beterraba isento de glúten. Este baseia-se na “substituição” de alergénios na panificação e enriquecido nutricionalmente através da beterraba.



Hugo Afonso (líder)  
Isabel Fernandes

Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

# Quequibom

**Quequibom** é o primeiro snack com farinha de bolota e ingredientes totalmente biológicos, enriquecido com moringa. Oferece uma opção saudável, isenta de glúten e lactose, para o lanche de crianças.



Sofia Martins  
(líder)  
Catarina Brito  
Ana Rebelo  
Guilherme  
Cunha  
Laura Fidalgo  
Liliana Dinis

Maria Reis  
Maria Oliveira  
Solange Gordo  
Sofia Monteiro

Faculdade de Ciências e Tecnologias da Universidade Nova de Lisboa  
ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa  
Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa

# The Coco-Nuts

“Cookies in a bottle” é um preparado para bolachas, saudável e de fácil preparação, que visa o reaproveitamento de subprodutos, cuja embalagem apresenta um design inovador e de cariz renovável.



Joana Soares (líder)  
Carla Neto  
Catarina Loureiro  
Maria Teixeira  
Beatriz Lemos  
Joana Vieira

Escola Superior de Biotecnologia  
da Universidade Católica Portuguesa do Porto

# testemunhos

## júri

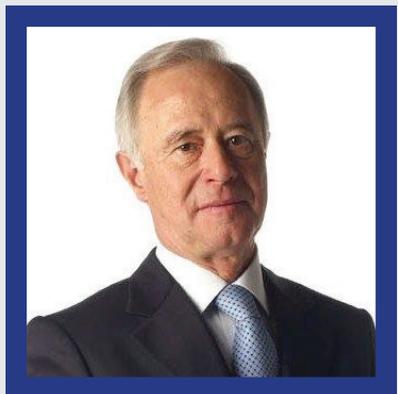
O “Ecotrophelia” tem uma importância muito grande: estimula a criatividade ordenada, com a animação de um concurso e num contexto de competição, o que é um enquadramento pelo qual as pessoas se deixam motivar e se abrem ao desafio.

É também uma forma de, exigindo a definição de objetivo muito claro, com datas marcadas, com disciplina, com uma organização por trás, com o estímulo de competir, com o desafio de ser original e criativo, pôr professores e alunos a trabalharem em conjunto num projeto concreto, que vão apresentar e ter de analisar em todas as suas vertentes: desde os ingredientes à sustentabilidade, ser mais ou menos amigo do ambiente, aproveitar outputs de outras produções, utilizar matérias primas que estão mais ou menos disponíveis, até se chegar a um produto que se destina ao teste final do mercado. Sem descurar qualquer das fases e das facetas do seu desenvolvimento.

A prova de que esta iniciativa é muito positiva é a adesão: tivemos 11 projetos para avaliar e 14 instituições de ensino superior ligadas a este concurso.

Há portugueses muito inovadores. Há gente que aproveitou ingredientes banais, de todos os dias, que normalmente não são olhados como tendo alguma valia, e que, com um toque de criatividade, disciplina e organização, foram transformados em produtos com real valor e capacidade para enfrentarem o mercado.

No “Ecotrophelia” são todos vencedores, independentemente de terem sido ou não premiados. Porque todos os participantes ganharam muito em termos de enriquecimento pessoal e até o país ganhou, ao passar a ter mais umas boas dezenas de pessoas muito motivadas para continuarem a ajudar a importante indústria agroalimentar portuguesa a inovar com método.



**VERGÍLIO FOLHADELA**  
Embaixador do Prémio  
Ecotrophelia Portugal 2017

# testemunhos

## parceiros institucionais



O Prémio Ecotrophelia destaca-se pelo esforço de valorização de conhecimento científico e tecnológico, de formação avançada, pelos projetos que possam ter propriedade intelectual de interesse, que apliquem conhecimento científico e tecnológico desenvolvido nas instituições de ensino superior ou de investigação científica. É nesse sentido que vimos aqui celebrar com a PortugalFoods, a FIPA e o sector agroalimentar projetos inovadores, com potencial de mercado, que sejam Born from Knowledge nascidos do conhecimento.

**José Carlos Caldeira**

Agência Nacional de Inovação

*Com o objetivo de dar visibilidade à relevância do investimento em Ciência e em Investigação e Desenvolvimento (I&D) e ao respetivo impacto económico e social, o Born From Knowledge (BfK AWARDS) distingue concursos que premeiam ideias e projetos que “nasçam do conhecimento” e empresas que mais se destaquem em atividades de I&D.*



Este prémio é importante porque é importante juntarmos a inovação, e até a eco-inovação com a indústria alimentar, porque se as empresas não inovarem e não conseguirem ser mais *eco friendly* de uma forma sustentável também não garantem a própria sustentabilidade da empresa. Por isso faz todo o sentido criar este link entre as indústrias e as universidades para criar projetos eco-inovadores.

**Andreia Magalhães**

APCER

# testemunhos

## instituições de ensino superior

### Escola Superior Agrária de Coimbra



Esta iniciativa encurtou o caminho entre o meio académico e a indústria, reunindo vários atores da fileira alimentar. A obtenção do 2º lugar demonstrou que as Oficinas Tecnológicas da ESAC são uma alavanca fundamental para o ensino, investigação e apoio às empresas do setor na área da inovação alimentar.

### Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa



CATÓLICA  
ESCOLA SUPERIOR  
DE BIOTECNOLOGIA  
PORTO

O Prémio Ecotrophelia Portugal 2017 pode ajudar a fazer a ponte entre o meio académico e a indústria proporcionando, no decorrer do concurso, vários momentos de encontro e interação entre estudantes e profissionais da indústria alimentar, desde a decisão de concorrer e escolha do produto a desenvolver pela equipa, até ao momento final de apresentação aos elementos do júri e atribuição dos prémios.

Em todo este processo há desafios e situações que permitem que os dois meios se aproximem e desenvolvam relações mais fortes.

Pela promoção e valorização pela indústria de trabalhos de estudantes que

→

sejam relevantes em termos de inovação para o setor.

Para os estudantes este prémio é uma fonte de motivação e excelente forma de aprofundarem, alargarem e aplicarem os seus conhecimentos numa situação mais próxima do mercado que lhes permite uma exposição a futuros empregadores.

Do ponto de vista académico promove o desenvolvimento de novas metodologias de ensino e aprendizagem.

Para as empresas permite-lhes atrair jovens com talento para uma atividade profissional no setor alimentar.

## Instituto Politécnico de Viana do Castelo



Instituto Politécnico  
de Viana do Castelo

A indústria e a academia já não estão de costas voltadas como há uns anos atrás. A PortugalFoods e a FIPA, designadamente o Cluster do setor agroindustrial e a Associação Empresarial do mesmo setor, foram os promotores do presente concurso/prémio, o que significa que os pilares para a construção da ponte entre o meio académico e a indústria já estão alicerçados. Para além disso várias empresas do setor foram patrocinadoras do Prémio o que significa que estão interessadas nos resultados/ideias apresentados a concurso e, assim, a ponte já tem colocado à partida o “tabuleiro principal” facilitador da integração temporã dos concorrentes, ainda estudantes, no mundo empresarial. O mediatismo de um prémio desta natureza aumenta as possibilidades de alargarmos o “número de faixas da ponte”, sobretudo no caso de projetos vencedores, e até de internacionalizarmos, para além das boas ideias, a própria formação.

Para o IPVC e para as instituições académicas em geral esta avaliação do mérito dos currícula dos seus cursos através de um concurso foi muito inovadora. A agência de avaliação do ensino superior tem critérios bem mais clássicos de avaliação do mérito de uma formação.

As empresas podem até conhecer a produção científica dos docentes de uma determinada entidade, bem como os projetos em que estão envolvidos, mas dos métodos e técnicas de ensino/aprendizagem do processo formativo sabem muito pouco. Creio que este concurso evidenciou bem o chamado saber-fazer mas com inovação, que se pratica durante a formação dos estudantes de algumas entidades académicas.

Para os alunos, cujas ideias no caso do IPVC foram bem cotadas com o 1º e

→

3º lugares, os benefícios vão para além dos prémios monetários porque os estudantes aprenderam muito não só com as dificuldades normais inerentes ao desenvolvimento de um produto alimentar inovador, mas também com as exigências e timings impostos pelo regulamento concursal, tornando-se mais conscientes do seu “valor intrínseco”, ficando a conhecer melhor a concorrência e os empregadores e estabelecerem contactos que poderão determinar o seu futuro profissional ainda antes do término da licenciatura. Creio que o Ecotrophelia fez também surgirem ideias sobre o estabelecimento de novas pontes academia/empresa, designadamente o patrocínio e mecenato de unidades curriculares específicas de uma formação académica, no caso presente a UC de Projeto de Produto onde foram desenvolvidos os dois produtos premiados no concurso, que poderão trazer benefícios mútuos a curto e médio prazo.

## Universidade de Coimbra



O contacto com a indústria agroalimentar revela a potencialidade das instituições para a inovação, promovendo os alunos no mundo do empreendedorismo, em resposta às necessidades.

O maior benefício assenta na possibilidade de criação de novas empresas permitindo a alunos e investigadores testar a importância da experiência de criação e da necessária cooperação de meios e pessoas.



O Prémio Ecotrophelia Portugal 2017 tem como principal objetivo a promoção da inovação e do empreendedorismo no setor agroalimentar em Portugal. É um prémio já por si inovador por incentivar os estudantes a proporem e desenvolverem produtos alimentares eco-inovadores. Esta iniciativa da PortugalFoods e da FIPA alinha-se em pleno com a missão de valorização do conhecimento que é gerado no ecossistema da U.Porto. Instiga também a aplicação em desafios práticos das variadas competências que a comunidade da U.Porto possui nas ciências e tecnologias agroalimentares. É assim com empenho que a U.Porto contribuirá para o sucesso do Prémio Ecotrophelia em Portugal, que também será o sucesso da U.Porto.



# testemunhos patrocinadores

## All The Way Travel



Quando a PortugalFoods nos apresentou o Ecotrophelia, levou-nos ao início da nossa carreira profissional. O quanto é importante a oportunidade!

A oportunidade de concretizar ideias e de testar teorias que ao longo da nossa vida académica se vão transformando em grandes desafios.

Ser parceiro é isso mesmo: é estar ao lado, apoiar e vibrar com os resultados. Foi fácil, pois os candidatos ajudaram muito: foram brilhantes e demonstraram grande empenho e muita organização, que é a base para o sucesso. Ter a ideia, fazer o planeamento de todos os detalhes e a capacidade de pôr em prática é o caminho para o êxito.

Parabéns a toda a equipa da PortugalFoods que, em conjunto com a FIPA, nos fazem sentir, no sector agroalimentar, de que fazemos parte ativa na Europa, nos fazem sentir criativos, nos dão a oportunidade para provarmos a nós mesmos que estamos ao nível e que temos o saber, o engenho e a arte para estar a par dos melhores.

Esta é também uma oportunidade para as empresas se desafiarem e saírem da sua zona de conforto, de olharem para estes resultados competitivos, aproveitarem esta rede de formação de excelência e ainda os talentos que se revelam e com as ideias testadas. Assim esta é também uma oportunidade para as Empresas avançarem para a reprodutividade a nível industrial e comercialização e distribuição no retalho.

Na All The Way Travel, trabalhamos virados para o mundo, tratamos de viagens profissionais diariamente, de e para qualquer recanto onde seja essencial estar, regozijamo-nos com o sucesso de Portugal e queremos mais. Queremos continuar a par também neste setor.

O sucesso é mais fácil em equipa!

A aposta do BPI no sector agroalimentar tem-se concretizado através do apoio financeiro às empresas, desenvolvimento de oferta específica e patrocínio das iniciativas mais relevantes.

O BPI associa-se ao Prémio Ecotrophelia Portugal 2017 por acreditar que o empreendedorismo e a competitividade asseguram o futuro deste setor.

## Grupo Primor

GRUPO PRIMOR

O Grupo Primor considerou importante apoiar o prémio Ecotrophelia Portugal 2017 por se tratar de uma iniciativa com a qual nos identificamos.

Ideias inovadoras para o setor agroalimentar são sempre muito respeitadas e acarinhadas pelo nosso grupo, especialmente quando vêm do meio académico porque para além das boas ideias trazem também uma forte dinâmica.

Desde sempre promovemos parcerias com várias instituições de ensino. Estamos muito orgulhosos pelos resultados reconhecidamente obtidos e gratos pela oportunidade que nos deram de os podermos partilhar conjuntamente.

## Market Access

**marketaccess**  
EXPERTS IN INTERNATIONAL BUSINESS

Nos últimos 12 anos, a Market Access apoiou inúmeras empresas do sector agroalimentar na internacionalização. O contacto com os compradores internacionais ajudou-nos a valorizar o Ecotrophelia que, pela inovação e diferenciação, dará ainda mais argumentos às empresas na conquista de mercados externos.

## Movielike



Sendo a Movielight parceira da PortugalFoods há vários anos, fazia todo o sentido a movielike, como empresa do grupo, apoiar o prémio Ecotrophelia. Não só porque é um prémio que apela ao empreendedorismo e à inovação, como também à criatividade e ao conhecimento. Acreditamos que esta é uma forma de motivar os futuros profissionais do país, de os aproximar do mercado de trabalho, envolvê-los com as empresas e assim criar mais oportunidades de sucesso.

## Vieira de Castro



Consideramos que o Prémio Ecotrophelia encerra em si duas características fundamentais para a promoção e transferência/aplicabilidade da investigação académica no setor agroalimentar.

Em primeiro lugar, estimula as diversas entidades do sistema científico criando um ambiente competitivo. Em simultâneo, envolve a indústria alimentar que, para além de poder ser um elemento chave na extrapolação dos projetos para o mercado, também esta necessita ser estimulada e estar cada vez mais preparada para o ambiente altamente competitivo onde está inserida. A gestão da inovação dentro das empresas é um processo complexo e que requiere muita sistematização e disciplina da organização. Ainda que o ID&I seja um pilar estratégico de qualquer empresa, tal como o é na Vieira de Castro, as empresas têm que estar abertas, acompanhar e colaborar com as potenciais fontes de inovação, que podem fazer toda a diferença no futuro das mesmas.

Vemos o Prémio Ecotrophelia como uma dessas fontes, mas acima de tudo como um exercício claro de inovação aberta, num ambiente colaborativo entre entidades do sistema científico e empresas, razão pela qual não hesitamos em fazer parte desta primeira edição. Acreditamos ser este o modelo de desenvolvimento de ID&I mais adequado para responder às exigências dos mercados, cada vez mais dinâmicos.





## ECOTROPHELIA PORTUGAL

[www.ecotropheliaportugal.com](http://www.ecotropheliaportugal.com)  
[ecotrophelia@portugalfoods.org](mailto:ecotrophelia@portugalfoods.org)  
[www.facebook.com/EcotropheliaPortugal/](https://www.facebook.com/EcotropheliaPortugal/)



**PORTUGAL  
FOODS**

Atlantic Essence

Tecmaia - Parque de Ciência e Tecnologia da Maia  
Rua Eng.º Frederico Ulrich, 2650  
4470-605 Moreira da Maia  
(+351) 220 966 021  
[www.portugalfoods.org](http://www.portugalfoods.org)  
[geral@portugalfoods.org](mailto:geral@portugalfoods.org)  
[www.facebook.com/PortugalFoodsOficial](https://www.facebook.com/PortugalFoodsOficial)



**fipa**

Federação das Indústrias  
Portuguesas Agro-Alimentares

Rua da Junqueira, nº 39  
Edifício Rosa - 1.º piso  
1300-307 Lisboa • Portugal  
(+351) 217 938 679  
[www.fipa.pt](http://www.fipa.pt) • [info@fipa.pt](mailto:info@fipa.pt)