



Que pescado comemos e com que confiança o fazemos?

27 de janeiro 2017, sexta-feira das 14:00h às 18:00h

Universidade Católica Portuguesa

Campus Asprela | Sala 4.3

ENQUADRAMENTO

Segundo dados publicados pela Fileira do Pescado, Portugal é um dos países da Europa com maior consumo médio de peixe (49,2%), no entanto, quando comparado com o consumo de carne (78,2%), é possível verificar que ainda existe um longo caminho a percorrer no que diz respeito ao consumo de pescado. De acordo com a Balança Alimentar Portuguesa, o peixe contribui apenas com 12% das proteínas e 1% das gorduras da dieta dos portugueses.

A FAO e Organização Mundial de Saúde dizem que consumo de pescado reduz mortalidade associada às doenças cardiovasculares.

OBJETIVOS

Rever sucintamente os problemas de segurança e qualidade do pescado da atualidade, fornecendo também uma perspetiva do seu futuro como grupo de alimentos da mais elevada importância nutricional.

DESTINATÁRIOS

Profissionais da área alimentar.

PROGRAMA

- Definições e conceitos introdutórios gerais (pescado, frescura, vida útil, pescado selvagem e de aquacultura, etc.)
- Perigos e riscos principais do pescado.
- Gestão da segurança.
- Futuro do pescado como alimento.

FORMADOR

Paulo Vaz-Pires. Licenciado em Ciências do Meio Aquático (ICBAS, 1986), doutorado em Biotecnologia (ESB, 1996), atualmente professor associado com agregação do ICBAS, investigador na área da análise sensorial, física e microbiológica do pescado (ICBAS e CIIMAR).

Propina: 90€ (25% de desconto para ex-alunos da católica Porto e associados da PortugalFoods)

Para inscrição clicar [aqui](#)

Data limite inscrição: até dia 25 de janeiro de 2017

Para mais informações p.f. entre em contacto com a Gestão dos Serviços Académicos através de: E-mail: formacao.avancada@porto.ucp.pt ou pelo Telefone: 225580098.