

Do teto da vaca à boca do consumidor: será mesmo seguro?

28 de janeiro 2017, sábado das 9:00h às 13:00h

Universidade Católica Portuguesa

Campus Asprela | Sala 4.3

ENQUADRAMENTO

O leite representa um dos principais produtos agrícolas portugueses.

Assiste-se a um equilíbrio entre produção e consumo, ao nível de vários produtos lácteos e em termos de equivalentes-leite. No entanto, em valor, Portugal é deficitário. O país regista graus de auto-suficiência superiores a 100% em produtos de baixo valor acrescentado unitário, nomeadamente leite de consumo, manteiga e leite em pó gordo, mas é deficitário em produtos de alto valor acrescentado unitário, nomeadamente queijo, iogurtes e leites fermentados. Verifica-se ao mesmo tempo uma diminuição no consumo de produtos lácteos.

Uma população agrícola envelhecida, mas “em renovação” e com um maior grau de educação, encara uma recente diminuição do custo das matérias-primas (palha e alimentos concentrados) e um aumento do preço pago por litro de leite ao produtor, acompanhado por exigências comunitárias acrescidas ao nível da produção. Com o fim do regime de quotas, e o aumento significativo da produção dos países emergentes (Europa de Leste, China e Índia), os próximos 5 anos apresentam desafios significativos para esta indústria

E a segurança alimentar deste produto – como tem sido até aqui e como evoluirá?

OBJETIVOS

- Adquirir uma noção global do que é a produção de leite em Portugal (ex.: importância económica, regime de quotas, sistema de recolha, forma de pagamento);
- Perceber o fluxo e os movimentos comerciais do leite a nível Internacional;
- Identificar as características essenciais do leite (ex.: composição – das diferentes espécies animais - , constantes físicas, classificação);
- Perceber os mecanismos (genéricos) de manipulação dos teores em gordura e proteína do leite;
- Saber os diferentes tratamentos térmicos a que o leite pode ser sujeito;
- Perceber o percurso do leite, desde o úbere até à embalagem de venda ao público;



- Ser capaz de reconhecer as principais etapas de uma técnica de ordenha, e as relações que podem existir entre erros nestas etapas e o aparecimento de agentes patogénicos no tanque de leite;
- Distinguir os diferentes tipos de mastites, e os métodos auxiliares que permitem o seu diagnóstico;
- “Reconhecer” os principais agentes etiológicos de mastites dos ruminantes (incluindo os zoonóticos), e as consequências que estes acarretam a nível económico, animal e Humano;
- Perceber as diferentes causas que podem explicar a ausência de crescimento microbiano (em gelose de sangue) aquando da análise de leite mastítico, e o significado que estas podem ter em termos de segurança alimentar;
- Relacionar aflatoxinas, dioxinas e a produção de leite;
- Reconhecer os principais perigos, das diferentes categorias, que podem existir na produção de leite, e a forma de os evitar através de um HACCP, na exploração;
- Adquirir as noções básicas sobre o que é produção de leite “orgânico”;
- Perceber a origem da intolerância lactose em humanos adultos, e até que ponto as alternativas no mercado representam uma solução para esta questão;
- Entender as causas que podem levar a que o intervalo de segurança real de um fármaco, seja diferente daquele que seria expectável;
- Identificar possíveis pontos críticos de controlo numa exploração de leite;
- Adquirir um sentido crítico acerca das perspectivas futuras da produção de leite.

DESTINATÁRIOS

Profissionais da área alimentar.

PROGRAMA

1. Introdução
2. Técnica de Ordenha
3. Mastites
4. Pequenos Ruminantes
5. Aflatoxinas e Dioxinas
6. HACCP



FORMADOR

Jorge Pinto Ferreira. Médico Veterinário, prestou assistência global a explorações de leite durante 5 anos, nas regiões da Beira Litoral e Entre-Douro-e-Minho. Mestre em Ciência e Tecnologia Alimentar pela ESB-UCP (2007), concluiu doutoramento (2011) em Saúde Pública e Medicina das Populações em programa conjunto entre a North Carolina State University, College of Veterinary Medicine (Raleigh, NC, USA) e a Duke University Medical School (Durham, NC, USA), como bolseiro da Fundação Luso-Americana. Investigação doutoral dedicado ao tema genérico da resistência a antimicrobianos, com particular enfoque na epidemiologia e legislação relacionada com Methicilin-resistant Staphylococcus aureus (MRSA). Atualmente, consultor em Epidemiologia e Saúde Pública na SAFOSO AG (Berna, Suíça), sendo “International Lead Expert” do projeto de cerca de 2.5 milhões de Francos Suíços. “Establishment of a risk-based food safety control system in the dairy value chain in Ukraine” (safoso.com.ua).

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

Para inscrição clicar [aqui](#)

Data limite inscrição: 26 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.