

Contaminação metálica dos alimentos

7 janeiro 2017, sábado das 9:00h às 13:00h.

Universidade Católica Portuguesa

Campus Asprela | Sala 4.3

ENQUADRAMENTO

Num curso de Pós-Graduação em Segurança Alimentar é imprescindível o conhecimento da possível contaminação dos alimentos pelos metais, que pode resultar de uma contaminação ambiental, mas também de procedimentos tecnológicos e industriais.

OBJECTIVOS

Pretende-se com este workshop:

- Apresentar os principais metais com características tóxicas ou potencialmente tóxicas que podem contaminar os alimentos;
- Identificar os efeitos adversos para o organismo humano das principais contaminações metálicas dos alimentos,
- Conhecer os procedimentos de controlo da contaminação metálica dos alimentos, de acordo com as regulamentações internacionais.

DESTINATÁRIOS

Profissionais da área alimentar.

PROGRAMA

1. **Elementos tóxicos contaminantes dos alimentos: mercúrio, arsénio, chumbo, cádmio e estanho.** Referência à origem da contaminação, principais alimentos potencialmente contaminados, principais efeitos adversos no Homem, legislação nacional e internacional, e controlo analítico.
2. **Referência à especiação metálica nos alimentos e à importância do seu conhecimento no entendimento da expressão dos efeitos tóxicos.** Exemplos: arsénio, mercúrio e estanho. Serão mencionadas, para estes elementos, as principais espécies presentes nos alimentos, dificuldades da sua análise e conseqüentes dificuldades da implementação de regulamentação que estabeleça limites máximos admissíveis de espécies tóxicas nos alimentos.

FORMADORA

Maria de Lourdes Pinho de Almeida Souteiro Bastos. Professora de Toxicologia da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto. Uma das linhas de investigação que dirige respeita ao controlo dos metais em alimentos, com especial ênfase na especiação metálica, tendo publicado vários trabalhos sobre a especiação do crómio em vários alimentos e materiais em contacto. Tem cerca de 200 trabalhos publicados, a maior parte em revistas internacionais indexadas.

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

Para inscrição clicar [AQUI](#)

Data limite inscrição: 05 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.