



Biotoxinas Marinhas

26 novembro 2016, sábado das 9:00h às 13:00h.

Universidade Católica Portuguesa

Campus Asprela | Sala 4.3

ENQUADRAMENTO

As biotoxinas marinhas são contaminantes naturais que podem surgir em certos produtos da pesca, originando intoxicações agudas. Em segurança alimentar dos produtos da pesca a sua determinação é obrigatória.

OBJETIVOS

Conhecer a origem e a diversidade das biotoxinas marinhas, a sua toxicologia, os métodos de análise e legislação relevante, com ênfase para os principais fenómenos que surgem em Portugal.

DESTINATÁRIOS

Profissionais da área alimentar.

PROGRAMA

1. INTRODUÇÃO

- biotoxinas marinhas
- 'blooms' de microalgas nocivas
- impacto socio-económico na aquacultura

2. LEGISLAÇÃO E MÉTODOS DE ANÁLISE

3. TOXINAS LIPOFÍLICAS

- ácido ocadaico e dinofisistoxinas (DSP)
- pectenotoxinas
- iessotoxinas
- azaspirácidos (AZP)

4. TOXINAS HIDROFÍLICAS

- PSP
- ASP

5. EPIDEMIOLOGIA E MONITORIZAÇÃO EM PORTUGAL

6. BIOTOXINAS EMERGENTES

- ciguatera
- tetrodotoxinas
- palitoxinas



FORMADOR

Paulo Vale. Licenciado em Biologia Vegetal Aplicada (1992) e doutorado em Biologia (2000) pela Universidade de Lisboa. É Investigador Auxiliar no Departamento do Mar e Recursos Marinhos (DMRM) do actual IPMA, I.P. (ex-IPIMAR), exercendo funções no Laboratório Nacional de Referência (LNR) para Biotoxinas Marinhas, integrado na rede europeia de LNRs. A carreira científica tem sido devotada desde 1992 ao estudo de microalgas tóxicas e biotoxinas marinhas, através de métodos de HPLC, LC-MS, ELISA ou enzimáticos. É autor/co-autor de 58 artigos em revistas internacionais, nacionais e capítulos de livros.

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

Para inscrição clicar [aqui](#)

Data limite inscrição: 24 novembro 2016.

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: 2255800798.