



## Uma abordagem à virologia do alimento

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

Universidade Católica Portuguesa

*Campus Asprela* | Sala 4.3

### ENQUADRAMENTO

As bactérias têm sido tradicionalmente consideradas as principais responsáveis pelas doenças transmitidas através dos alimentos mas o último relatório da EFSA, publicado a 17 de dezembro de 2015, revelou que em 2014, os vírus foram os agentes mais frequentemente detetados nos surtos epidémicos de origem alimentar (20,4% de todos os surtos). Os norovírus e o vírus da hepatite A (HAV) são considerados presentemente os vírus mais importantes transmitidos pelos alimentos dado o número de surtos e indivíduos afetados no mundo Ocidental. A estes dois vírus veio juntar-se recentemente o vírus da hepatite E (HEV) depois do reconhecimento da sua transmissão zoonótica através da ingestão de carne de suíno crua ou mal cozinhada. O progresso conseguido nos últimos anos em termos da metodologia da deteção e identificação destes vírus terá que ser aproveitado e aplicado aos alimentos a fim de controlar o risco associado a essa transmissão e aumentar assim os níveis de segurança alimentar.

### OBJETIVOS

Dar a conhecer os vírus patogénicos para o homem que podem ser transmitidos através dos alimentos e das águas assim como a metodologia usada na sua deteção. Será dado especial relevo aos 3 vírus mais importantes, nomeadamente norovírus, HAV e HEV. No que respeita os métodos de deteção de vírus em águas e alimentos dar-se-á às técnicas de biologia molecular, as quais permitiram nos últimos anos provar definitivamente o importante papel dos vírus entéricos nas doenças transmitidas através dos alimentos.

### DESTINATÁRIOS

Profissionais da área alimentar.

### PROGRAMA

**I Parte**- Vírus patogénicos para o Homem transmitidos através das águas e dos alimentos. Norovírus, HAV, HEV, rotavírus, astrovírus, enterovírus, aichivirus, sapovírus, adenovírus: características estruturais, considerações epidemiológicas, manifestações clínicas, prevenção e controlo.

**II Parte** - Deteção de vírus entéricos em águas e alimentos. A amostragem, os processos de concentração, os processos de identificação e quantificação de vírus.



## FORMADOR

### **Maria de São José Garcia Alexandre (MSJ Nascimento nome com que publica)**

Professora Catedrática do Departamento de Ciências Biológicas da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto (FFUP). Responsável do Laboratório de Microbiologia. Diretora do Curso de Mestrado em Análises Clínicas da FFUP. Leciona e investiga na área da Virologia Clínica, Virologia Ambiental e do Alimento. A sua área de investigação nos últimos anos tem visado vírus entéricos humanos, nomeadamente norovírus e HEV.

A sua investigação na área da Virologia Ambiental e do Alimento surgiu na sequência da sua participação no projecto *Europeu-VIROBATHE* ([www.virobathe.org](http://www.virobathe.org)) e na Rede Europeia de Virologia do Ambiente e do Alimento *COST 929-ENVIRONET* (<http://www.cost929-environet.org/>). Realizou em 2012 um estágio de 3 meses no “*Water, Sanitation and Hygiene Laboratory, Division of Foodborne, Waterborne and Environmental Diseases*”, *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC), Atlanta, EUA. Tem neste momento a decorrer um projeto sobre HEV (“*HEPEeCONTROL- Hepatitis E virus -Epidemiology, control and safety*” <http://hepecontrol.weebly.com/>) financiado pelo Programa Iniciativas em Saúde Pública EEA Grants.

### **CV completo em:**

[https://sigarra.up.pt/ffup/pt/web\\_base.gera\\_pagina?p\\_pagina=2291](https://sigarra.up.pt/ffup/pt/web_base.gera_pagina?p_pagina=2291)

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

**Para inscrição clique [aqui](#)**

**Data limite inscrição: 3 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](mailto:formacao.avancada@porto.ucp.pt) ou pelo Telefone: 2255800798.