

# **CURSO** Qualidade e Segurança Alimentar em Produtos de Origem Vegetal

## Ficha de inscrição

Nome:

---

---

---

Instituição:

---

---

---

Pagamento: \_\_\_\_\_,00 €

### Enviar esta ficha para:

Núcleo de Engenharia Biotecnológica  
Campus de Santa Apolónia, Apt. 1172 – 5301-855 Bragança  
E-mail: neb@ipb.pt ou jpereira@ipb.pt · Tel. 273 303 000

### Inscrições:

As inscrições deverão ser realizadas no Núcleo de Engenharia Biotecnológica da Escola Superior Agrária de Bragança, mediante apresentação da ficha correspondente e de pagamento por cheque do respectivo montante.

Os sócios do Núcleo deverão apresentar o cartão de sócio e os estudantes o cartão de estudante. A inscrição poderá também ser realizada por correio.

### Custo da Inscrição:

Sócios do Núcleo de Engenharia Biotecnológica: 20,00 €;  
Estudantes: 30,00 €;  
Outros: 50,00 €

### A inscrição inclui:

- Participação no curso;
- Documentação;
- Certificado de participação;
- Coffee breaks;
- Almoços.

### Organização:

Escola Superior Agrária de Bragança  
Núcleo de Engenharia Biotecnológica

José Alberto Pereira (ESA/IPB)  
João Verdial Andrade (ESA/IPB)

Isabel Miranda (ESA/NEBt)  
Manuel Pimenta (ESA/NEBt)  
Sónia Monteiro (ESA/NEBt)  
Sónia Sousa (ESA/NEBt)  
Susana Fonseca (ESA/NEBt)

### Contactos:

Núcleo de Engenharia Biotecnológica  
Campus de Santa Apolónia, Apt. 1172 – 5301-855 Bragança  
E-mail: neb@ipb.pt ou jpereira@ipb.pt · Tel. 273 303 000

Mais informações podem ser obtidas na  
Escola Superior Agrária de Bragança,  
ou pelo Tel. 273 303 277

# **CURSO** Qualidade e Segurança Alimentar em Produtos de Origem Vegetal

**29 e 30 de Maio 2006**

**Escola Superior Agrária  
de Bragança**

**Auditório Principal**

Realizar, Reciclar, Reciclar  
Serviços de Imagem do IPB



Uma escola de **biociências**



Uma escola de **biociências**



Uma escola de **biociências**

# Curso Qualidade e Segurança Alimentar em Produtos de Origem Vegetal

Escola Superior Agrária de Bragança  
29 e 30 de Maio 2006 · Auditório Principal

## Objectivos:

Este curso visa abordar a temática da qualidade de produtos alimentares de origem vegetal numa perspectiva integrada de fileira, desde a produção de matérias primas, passando pelo processamento até ao consumidor final numa óptica da segurança alimentar.

No curso serão abordadas diferentes temáticas desde a identificação de perigos, aplicação de sistemas de autocontrolo e HACCP até aos aspectos de qualidade, certificação alimentar e controlo oficial.

## Destinatários:

Alunos e professores do Instituto Politécnico de Bragança, estando aberta a participação à comunidade exterior à EŠAB, nomeadamente a técnicos de empresas com responsabilidade a nível do controlo e gestão da qualidade, empresas de consultadoria, laboratórios e instituições de ensino.

## Programa

**Segunda-feira 29 de Maio 2006**

8h30 - Registo e Entrega de Documentação  
9h30 - Sessão de Abertura

### 1ª Sessão

10h00 – Perigos microbiológicos em produtos de origem vegetal  
Prof. Doutora Letícia Estevinho (ESA – IPB)

10h45 – Pausa para café

11h15 – A problemática dos metais pesados em produtos de origem vegetal  
Prof. Doutora Maria de Lourdes Bastos (FF – UP)

12h00 – A utilização de fertilizantes e a qualidade dos produtos vegetais  
Prof. Doutor Manuel Ângelo Rodrigues (ESA – IPB)

12h45 – Debate

13h15 Almoço

### 2ª Sessão

14h30 – As micotoxinas em produtos de origem vegetal  
Prof. Doutora Celeste Lino (FF – UC)

15h15 – Resíduos de pesticidas e outros perigos químicos  
Prof. Doutora Beatriz Oliveira (FF – UP)

16h00 – Pausa para café

16h30 – Colheita, Transporte e Preservação de Amostras e Segurança Alimentar  
Mestre Cristina Antão (Equilibrium – Lab. Cont. Qualidade e Processos, Lda)

17h15 – Análise sensorial no controlo de qualidade  
Prof. Doutor Rui Alves (EST – IPVC)

18h00 – Debate

**Terça-feira 30 de Maio 2006**

### 3ª Sessão

9h00 – Frutos Frescos: requisitos de qualidade e segurança na fileira

Eng. Carlos Ribeiro (UTAD)

9h40 – Controlo de Qualidade no Processamento da Castanha  
Eng. Luís Rodrigues (Sortegel)

10h20 – HACCP na produção de vinho – Estudo de caso  
Prof. João Verdial Andrade (ESA - IPB) / Eng<sup>a</sup>. Sofia Fradique (Adega Cooperativa de Murça)

11h00 – Pausa para café

11h30 – Implementação de um sistema de HACCP em lagares de azeite  
Eng. Francisco Pavão (AOTAD)

12h15 – Autocontrolo no sector de panificação e pastelaria na Sonae-distribuição  
Eng. Narciso Ferreira (Sonae-distribuição)

13h00 – Debate

13h20 – Almoço

### 4ª Sessão

15h00 – O papel fiscalizador da Autoridade da Segurança Alimentar e Económica  
Dr<sup>a</sup>. Fátima Araújo (ASAE)

15h45 – Licenciamento de indústrias Agro-Alimentares  
Eng. José Armindo Gomes (DRATM)

16h30 – Controlo de sub-produtos e efluentes  
Prof. Doutora Cristina Delarue-Matos (ISEP – IPP)

17h15 – Pausa para café

17h30 – Sessão de Encerramento

# Curso Qualidade e Segurança Alimentar em Produtos de Origem Vegetal

Núcleo de Engenharia Biotecnológica  
Campus de Santa Apolónia, Apt. 1172 – 5301-855 Bragança