

INSCRIÇÃO

O curso terá no máximo 20 participantes. São reservados 5 lugares para alunos de pós-graduação. A selecção será feita de acordo com a ordem de inscrição e respectivo pagamento. O Curso só funcionará com o mínimo de 10 participantes. Aceitam-se inscrições até ao limite definido ou até 28 de Novembro.

Inscrição no curso: 60.000\$00

Inscrição p/alunos de pós-graduação: 40.000\$00

O pagamento deve ser efectuado através de cheque dirigido ao *Centro de Engenharia Biológica*. A inscrição inclui o livro do curso e senhas para cafés.

Todos os participantes terão um Certificado de Frequência do Curso.

ALOJAMENTO

Todos os assuntos de alojamento e transporte devem ser tratados através da *Agência Abreu S.A.*, a/c Catarina Aguiar (Av. Central 171, 4700 Braga, Tel: 053.613100, Fax: 053.613105)

DOCENTES DO CURSO

Prof. Nelson Lima - Centro de Engenharia Biológica, Universidade do Minho

Prof. Armando Venâncio - Centro de Engenharia Biológica, Universidade do Minho

Eng^a Isabel Santos - Centro de Engenharia Biológica, Universidade do Minho

Curso Avançado em:

**FUNGOS
CONTAMINANTES NA
INDÚSTRIA ALIMENTAR**



Prof. Nelson Lima
Micoteca da Universidade do Minho
Centro de Engenharia Biológica
Universidade do Minho
Campus de Gualtar
4719 Braga Codex

**Micoteca da Universidade do Minho
Centro de Engenharia Biológica
Universidade do Minho**

Braga, 15 - 19 de Dezembro 1997

APRESENTAÇÃO DO CURSO

O Reino dos Fungos é um grupo de organismos eucarióticos polifiléticos com um número de caracteres nutricionais e morfológicos comuns. A sua nutrição por absorção e o estágio trófico micelar tornam estes seres distintos de outros grupos biológicos.

Se por um lado, os fungos apresentam um grande potencial reprodutor devido à sua grande capacidade de produzirem e disseminarem os seus esporos, têm a capacidade de ocuparem nichos ecológicos extremos devido à sua capacidade de tolerarem baixas actividades de água, grandes pressões osmóticas e tolerarem grandes gamas de temperatura; por outro lado, muitas espécies de fungos produzem toxinas e deterioram os alimentos tornando-os por isso indesejáveis na indústria alimentar. Estes dois aspectos tornam o controlo sanitário destes contaminantes na indústria alimentar tarefa difícil mas obrigatória.

Estima-se que entre 5 a 10% da produção mundial de alimentos sofre deterioração provocada pelos fungos, causando sérios prejuízos à indústria alimentar e, se não correctamente controlados, estes alimentos contaminados causarão sérios problemas de saúde pública.

Neste contexto, o presente curso tem como principal objectivo fornecer aos participantes uma forte formação prática para lidar com problemas criados pelos fungos na indústria alimentar e está dirigido para profissionais envolvidos no controlo de qualidade destas indústrias bem como para investigadores da área microbiológica.

PROGRAMA

2ª - feira:

- Abertura do curso.
- O Reino dos Fungos.
- Factores ecológicos para o desenvolvimento dos fungos.
- Técnicas micológicas e meios de cultura especializados

3ª - feira:

- Observação microscópica de Zigomicetos.
- Métodos de detecção, isolamento e quantificação de fungos na indústria alimentar.

4ª - feira

- Observação microscópica de Ascomicetos e Hifomicetos.
- Micotoxinas, sua ocorrência e detecção.

5ª - feira:

- Continuação da observação microscópica de Hifomicetos (*Fusaria*, *Penicillia* e *Aspergilli*).
- Riscos de exposição a fungos e regras de protecção
- Aplicação do sistema HACCP.

6ª - feira:

- Leveduras contaminantes dos alimentos.
- Observação de alimentos deteriorados por fungos.
- Conclusão do curso e entrega dos certificados.

Horário do curso:

09:00 - 18:00 - Trabalho de laboratório
12:30 - 14:30 - Pausa para almoço

Local do curso:

Instalações da U.M.

Secretariado do curso e informações:

Prof. Nelson Lima
Centro de Engenharia Biológica
Campus de Gualtar
4719 Braga Codex
tel: 053.604403
fax: 053.678986

BOLETIM DE INSCRIÇÃO

(preencher com letra de imprensa)

Braga, 15 - 19 de Dezembro de 1997

Nome: _____

Idade: _____

Qualificações Académicas: _____

Local de Trabalho: _____

Morada: _____

Código Postal: _____

Tel: _____ Fax: _____

Data: ___/___/___

Assinatura: _____