WORKSHOP 15 MARÇO 2010 Auditório do ISEP



MICOTOXINAS EM ALIMENTOS E FLUIDOS BIOLÓGICOS









PROGRAMA 15 MARÇO 2010



09:00 Entrega de documentação

10:00 Sessão de abertura

Prof. Doutora Celeste Lino (FFUC), Prof. Doutora Cristina Matos (ISEP) e Prof. Doutora Beatriz Oliveira (FFUP)

10:15 Ocratoxina A: Notas introdutórias e aplicações

Prof. Doutora Celeste Lino Centro de Estudos Farmacêuticos, FFUC

10:45 Exposição da População Portuguesa à Ocratoxina A: Inverno 2007 e Verão 2008

Dr.ª Sofia Duarte Centro de Estudos Farmacêuticos, FFUC

11:15 COFFEE-BREAK

11:45 Ocratoxina A

Prof. Doutor Armando Venâncio Institute for Biotechnology and Bioengineering, Centre of Biological Engineering, University of Minho

12:15 Contaminação de subprodutos vitivinícolas por Ocratoxina A

Prof. Doutora Arminda Alves LEPAE. FEUP

13:00 Almoço livre

14:30 Presença de micotoxinas emergentes produzidas por *Fusarium* em cereais

Prof. Doutor Jordi Mañes Vinuesa Laboratory of Food Chemistry and Toxicology, Faculty of Pharmacy, University of Valencia

15:00 Fumonisina B1 e fumonisina B2: presença em alimentos e biomarcadores

Doutora Liliana Silva Centro de Estudos Farmacêuticos, FFUC

15:30 Ocorrência de patulina em sumos e purés à base de maçã consumidos em Portugal

Dra. Paula Alvito Inst. Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

16:00 Micotoxinas em alimentos para animais (duas décadas de controlo)

Doutora H. Marina Martins¹ e Prof. Doutor F. Bernardo²
¹INRB, I.P. - Laboratório Nacional de Investigação Veterinária
²CIISA – Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Técnica de Lisboa

16:30 Encerramento