

Conteúdo Programático



Aulas teóricas (regime online)					Aulas teórico-práticas (regime online/presencial*)			
3 de Outubro 17h30 - 20h30	4 de Outubro 18h00 - 20h00	10 de Outubro 18h00 - 20h00	11 de Outubro 17h30 - 20h30	25 de Outubro 18h00 - 19h00	17 de Outubro 18h00 - 20h00	18 de Outubro 18h00 - 20h00	19 de Outubro* 10h00 - 13h00	26 de Outubro* 10h00 - 11h00
<ul style="list-style-type: none"> • Segurança alimentar: Perigos Químicos • Micotoxinas • Metais Pesados • Pesticidas • Resíduos veterinários 	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminantes da embalagem e de outros materiais em contacto com o alimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Aditivos alimentares 	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminantes derivados do processamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Esclarecimento de dúvidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologias utilizadas na avaliação do risco-benefício 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologias utilizadas na avaliação do risco-benefício: o caso da acrilamida e dos edulcorantes (Casos práticos) 	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminantes derivados do processamento: medidas de prevenção e mitigação (Casos práticos) 	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação