



## “Estratégias de Controlo de Campylobacter na carne de frango”

Parceria n.º 109 / Iniciativa n.º 228

Abordagem integrada - farm to fork - sobre a contaminação de carne de aves por *Campylobacter* spp., orientada ao desenvolvimento, validação e transferência de conhecimento sobre estratégias eficazes para o controlo e redução da sua prevalência. PDR2020-1.0.1-  
-FEADER-031254

### SEMINÁRIO

L I S B O A

**3 MAI'22**  
(14:00-18:00)

O Grupo Operacional parceria nº 109/ Iniciativa nº 228 Campyfree organiza um seminário, com o apoio da Christeyns, a realizar no dia 3 de maio 2022, entre as 14h00 e as 18h00 (hora de Lisboa), para divulgação dos principais resultados alcançados. O evento conta com a participação de todos os parceiros envolvidos e da Investigadora Monica Oleastro do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA).

Este seminário pretende divulgar informação útil para as empresas do setor industrial agroalimentar abordando estratégias a implementar e seus constrangimentos no controlo de *Campylobacter* na cadeia de produção, abate e comercialização de frango. Os principais resultados gerados pelo trabalho desenvolvido por este grupo operacional serão divulgados para todos os interessados do setor avícola e consumidores.

As inscrições encontram-se abertas [AQUI](#) até ao dia 29 de abril de 2022.

Financiamento



Com o apoio de:



## PROGRAMA

<b>14:00</b>	<b>ABERTURA - Sessão de Boas Vindas</b> Apresentação do grupo operacional GO228 e dos Objetivos do Projeto CAMPYFREE
<b>14:30</b>	A Infecção por <i>Campylobacter</i> em Portugal: abordagem uma só saúde Mónica Oleastro (INSA)
<b>15:00</b>	Organização do setor avícola e as medidas de biossegurança na produção primária para controlo de <i>Campylobacter</i> Pedro Ribeiro (ANCAVE)
<b>15:20</b>	Uso de probióticos ou acidificantes e saponinas como aditivos alimentares para controlo de <i>Campylobacter</i> na produção de aves Rui Bessa (Faculdade de Medicina Veterinária - ULisboa)
<b>15:40</b>	<b>Coffee break</b>
<b>16:00</b>	Cumprimento dos critérios de higiene de processo em carcaças de frango: medidas preventivas e corretivas Dina Fernandes (Lusiaves)
<b>16:20</b>	Programas de higiene no controlo de <i>Campylobacter</i> no abate e desmancha de aves Orador a designar (Christeyns)
<b>16:40</b>	Tecnologias emergentes no controlo de <i>Campylobacter</i> Maria João Fraqueza (Faculdade de Medicina Veterinária - ULisboa)
<b>17:00</b>	Embalagens ativas no controlo de <i>Campylobacter</i> Maria de Fátima Poças (Universidade Católica Portuguesa, Escola Superior de Biotecnologia)
<b>17:20</b>	O consumidor e suas práticas Paula Teixeira (Universidade Católica Portuguesa, Escola Superior de Biotecnologia)
<b>17:40</b>	Secção de perguntas da assistência
<b>17:55</b>	Encerramento do Seminário ANCAVE