



10- Gestión del riesgo de contaminantes en alimentos

Objetivo:

- Proporcionar a los asistentes las bases para entender cómo se gestionan los contaminantes en alimentos mediante la formación teórica y práctica en esta materia

Destinatarios:

- Profesionales de las Administraciones del Estado, Autonómica y Local competentes en Consumo y en Seguridad Alimentaria

Contenidos:

- Gestión de los contaminantes en el marco del análisis del riesgo
- Implicación de las instituciones a nivel nacional, europeo e internacional
- Contaminantes agrícolas, industriales y medioambientales: gestión desde las administraciones
- Control oficial. Muestreo
- Actualización normativa en materia de contaminantes en alimentos

Duración:

20 horas lectivas

Número de asistentes:

35

Celebración:

- AECOSAN 10-AECO/17 Madrid