

Los objetivos de este taller son:

- Conocer a fondo la legislación que regula los residuos de productos fitosanitarios en alimentos, desde la autorización de sustancias activas y comercialización de productos fitosanitarios hasta el control de la presencia de sus residuos en los alimentos (competencias a nivel nacional y UE)
- Revisar los planes de control para reducir la presencia de sus residuos en los alimentos, incluyendo la toma de muestras y el análisis en el laboratorio.
- Identificar conceptos importantes en la evaluación de riesgo y la fijación de límites máximos de residuos.
- Familiarizarse con el manejo del modelo de cálculo de la exposición aguda y crónica de los consumidores a los residuos de plaguicidas (Modelo EFSA PRIMo 3.1.)
- Generar un espacio de debate en el que poder resolver dudas y mejorar el conocimiento de los riesgos asociados a la presencia de residuos de productos fitosanitarios en los alimentos.

Duración: 15 horas

Organiza:

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria

<http://www.aecosan.msssi.gob.es>

Para inscribirse en el taller, envíen un correo electrónico a aruiz@mscbs.es con copia a fitosani@mscbs.es antes del 1 de noviembre, con la siguiente información:

- Nombre y apellidos
- Organismo
- Teléfono
- Correo electrónico

Lugar de celebración:

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Calle Alcalá 56, - 28014, Madrid



TALLER RESIDUOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS EN ALIMENTOS



Madrid, 20 y 21 de noviembre de 2019

Miércoles, 20 de noviembre de 2019

09:00-09:15 Recepción de asistentes

09:15-09:30 Apertura y Bienvenida.

Presentación del Tríptico "Residuos de plaguicidas en los alimentos -¿Cuánto sabes?"

- **D^a. Marta Pérez García**
Directora Ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
- **D. Victorio Teruel Muñoz**
Subdirector General de Promoción de la Seguridad Alimentaria.

Día 1: Sustancias activas, Productos Fitosanitarios Y LMRs.

09:30-11:30

BLOQUE I: Ministerio de Agricultura, pesca y Alimentación (MAPA), Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y AESAN

Ponentes:

- **José Luis Alonso Prados-** *Director de la Unidad de Productos Fitosanitarios Instituto INIA- MAPA.*
- **Alicia Yagüe Martín-** *Jefa de Servicio de Gestión de Residuos de Productos Fitosanitarios y Medicamentos Veterinarios en los alimentos- AESAN.*

11:30-12:00 Pausa



13:00-16:30

BLOQUE II: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

Ponentes:

- **Paula Medina Pastor** *Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).*
- **César Casado de Santiago** *Jefe de Área de Gestión de Riesgos Químicos en los alimentos- AESAN.*

14:00-15:00 Pausa Comida



16:30- 17:30 Casos prácticos

Jueves, 21 de noviembre de 2019

Día 2: Control Oficial

09:00-11:00

BLOQUE III: Comunidad autónoma.

Ponentes:

- **Purificación Martínez Alonso** *Dirección General de Salud Pública y Consumo de La Rioja.*
- **Ana Belén de la Fuente Oliver** *Salud Pública de Valencia.- Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública. G.V.*

11:00-11:30 Pausa



11:30-14:30

BLOQUE IV: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

Ponentes:

- **Emma Martín Denia-** *Jefa de Área de Control oficial de la Seguridad Alimentaria.*
- **Alicia Mazagatos** *–Técnico Superior Alertas Alimentarias- S.G. de Alertas y Programación de Control Oficial.*

14:30-15:30 Pausa Comida



15:30-17:30

BLOQUE V: Laboratorios nacionales y europeos de referencia (NRL, EURL)

Ponentes:

- **José Antonio Jiménez Guerrero** *Laboratorio Arbitral Agroalimentario-MAPA.*
- **Carmen Ferrer Amate** *Laboratorio europeo de referencia para frutas y hortalizas (EURL-FV) Universidad de Almería.*

17:30 Conclusiones y cierre.