

Número 247
25 de febrero, 2010



Al Cuerpo Médico Veterinario Nacional

Curso Seguridad Alimentaria e Inocuidad de Alimentos de Consumo Humano y Animal

PROGRAMA

Exponente: Dr. Pablo Steinberg, TiHo-Hannover, Alemania

Fecha: 8 al 12 de marzo del 2010

Lugar: Auditorio Adrián Rojas, MAG, Barreal de Heredia

Peligros químicos en alimentos, originados en producción primaria

Lunes 8 de marzo	10:30 am	Residuos de insecticidas
Lunes 8 de marzo	1:00 pm	Residuos de fungicidas
Martes 9 de marzo	10:30 am	Metales pesados
Martes 9 de marzo	1:00 pm	Residuos de fármacos

Continua en la siguiente página ↓

Peligros biológicos en alimentos

Miércoles 10 de marzo	10:30 am	Toxinas bacterianas en alimentos
Miércoles 10 de marzo	1:00 pm	Toxinas de origen bacteriano en mejillones, ostras y peces
Jueves 11 de marzo	10:30 am	Micotoxinas en alimentos

Peligros químicos en alimentos originados en la industria

Jueves 11 de marzo	1:00 pm	Compuestos tóxicos emergentes derivados de la elaboración de alimentos
Viernes 12 de marzo	10:30 am	Aditivos en los alimentos
Viernes 12 de marzo	1:00 pm	Migración de compuestos

Las charlas se impartirán en idioma inglés, las preguntas y discusión de los temas se realizarán en idioma español

Información y confirmaciones con Tatiana Brenes tbrenes@medvet.una.ac.cr, teléfono 2562 4554