

Coorganizzato con:



ORDINE DEI CHIMICI DI VENEZIA

apindustria
SERVIZI

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Corso AS15018-1

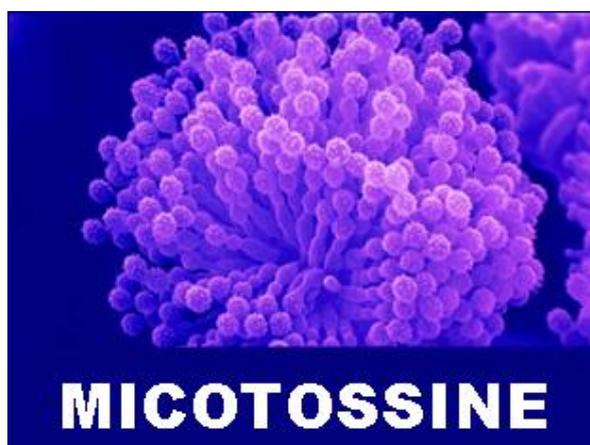
CORSO SULLE MICOTOSSINE E I LORO EFFETTI

Data: 18 novembre 2016

Orario: 14.00 – 17.00

Luogo: Via Torino 63, Venezia Mestre

Relatori: Dott.ssa Carla Mastella



*Le **micotossine** sono metaboliti secondari di funghi microscopici. Le derrate e i prodotti alimentari di origine animale e vegetale potrebbero essere soggetti a contaminazione da parte di micotossine; tra questi quelli maggiormente interessate sono i cereali, le oleaginose, frutta secca, latte e derivati dei vini.*

*La loro presenza negli alimenti e nei mangimi ha posto in evidenza che il pericolo della **micotossicosi** non è limitato ad una singola area geografica, ma è un reale e un potenziale problema in tutte le zone in cui è possibile la crescita fungina.*

Il corso si pone l'obiettivo di fornire una panoramica sulle principali micotossine, sui loro effetti sulla salute umana e animale e sulla loro determinazione.

Durata (h): 3

CFP: 3

Quota di iscrizione:

- Prezzo standard: Euro 10,00 (IVA esente)

Iscrizioni e informazioni: <http://chimici.apindustriavenezia.it/>