

DE L'AVALUACIÓ A LA GESTIÓ DEL RISC

X WORKSHOP D'AVALUACIÓ DEL RISC A LA CADENA ALIMENTÀRIA

5 DE DESEMBRE DE 2018 · INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS
SALA PRAT DE LA RIBA · CARRER DEL CARME 47, BARCELONA

En aquesta desena edició del workshop d'avaluació del risc a la cadena alimentària, les universitats, els centres de recerca, les administracions i els operadors econòmics, compartiran el coneixement científic disponible i les mesures per gestionar els riscos associats a la restauració.

9.00-9.30

RECEPCIÓ

9.30-9.45

Presentació

Joan Guix, Secretari de Salut Pública

9.45-10.30

«**Extensió de la vida útil dels aliments**», informe del Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària. *Abel Marine*, professor emèrit de Nutrició i Bromatologia. Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Universitat de Barcelona

MODERACIÓ *Victòria Castell*, Agència Catalana de Seguretat Alimentària

10.30-11.15

PAUSA

11.15-13.15

Taula rodona «Avaluant i gestionant riscos en restauració»

«La higienització de fruites i verdures».

Jose Juan Rodriguez, professor de la Universitat Autònoma de Barcelona.

«La supervivència d'Anisakis als tractaments culinaris».

Joaquim Castellà, professor de la Universitat Autònoma de Barcelona.

«Exposició dietètica a l'acrilamida de la població catalana».

Martí Nadal, professor de la Universitat Rovira i Virgili.

«Gestionant els riscos en restauració».

Raquel Arrebola, directora del Departament de Qualitat. Establiments Viena

MODERACIÓ *Carme Chacón*, Agència de Salut Pública de Catalunya

13.15-13.30

COL·LOQUI

13.30

Cloenda

Montserrat Rivero, presidenta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació



Associació Catalana
de Ciències
de l'Alimentació
Filial de l'Institut d'Estudis Catalans



Generalitat de Catalunya
Agència Catalana
de Seguretat Alimentària