



Risque alimentaire



Présentation

Description

Sensibiliser les futurs cadres responsables qualité aux risques toxicologiques liés à la consommation des aliments et des eaux de boisson.

Contaminants Alimentaires :

- Chimiques : dioxines, pesticides, Bisphénol A, Phtalates, retardateur de flamme, toxines naturelles, éléments minéraux...
- Biotechnologies : OGM
- Biologiques : Bactéries, Virus, Parasites
- Autres : Plantes toxiques, Interactions emballages-aliments, Allergies alimentaires

Informations complémentaires

Responsable UE :

Mme MACARI-FINE Françoise : francoise.fine@umontpellier.fr

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Risque alimentaire 2	UE				1 crédits
Risque alimentaire 1	UE				4 crédits