

Biuro Oddziału Kształcenia Podyplomowego Wydziału Farmaceutycznego informuje, iż kurs:
„Toksykologia żywności”

o symbolu TNM -1/III/2017
odbędzie się
w dniach 13-17.02.2017

Dokumenty: formularz zgłoszenia udziału oraz dowód wpłaty należy dostarczyć
najpóźniej do dnia
30 stycznia 2017 r. (faxem, mailem, pocztą).

Miejsce kursu:

Wydział Farmaceutyczny w Łodzi, ul. Muszyńskiego 1;
sala nr 213 (II piętro) w budynku „A”

UWAGA SPECJALIZUJĄCY !
Koszt kursu: 1500 zł

Opłaty winny być wpłacane wyłącznie na konto:
Uniwersytet Medyczny, Al. Kościuszki 4, 90-419 Łódź,
ING BANK ŚLĄSKI ŁÓDŹ
NA NUMER KONTA :
92 1050 0099 7075 1111 1111 1111

KONIECZNIE : w rubryce tytułem należy podać **symbol kursu** oraz dopisek **708-04- 0091**

- Prosimy o dokładne i czytelne wypełnienie formularza, włącznie **z aktualnym numerem telefonu**, datą i podpisem – umożliwi to szybkie przekazanie informacji w przypadku wszelkich zmian.

W przypadku rezygnacji z udziału w szkoleniu prosimy o niezwłoczne zawiadomienie o tym pracowników Biuro Oddziału Kształcenia Podyplomowego.

• Osoby zainteresowane otrzymaniem **FAKTURY** wystawionej przez UM dla podmiotu gospodarczego opłacającego szkolenie powinny wypełnić druk przelewu/ wpłaty gotówkowej podając w rubryce **nazwa** zleceniodawcy- **nazwę i adres podmiotu gospodarczego**, a w rubryce **tytułem** dodatkowo obok w/w : nazwisko i imię kursanta.

• Osoby fizyczne wypełniają druk podając swoje dane, a jeśli chcą otrzymać fakturę w rubryce tytułem obok symbolu kursu i dopisku **708-04- 091** zamieszczają **dopisek Faktura**.

Podstawą do wystawienia faktury jest druk wpłaty (nie formularz zgłoszeniowy).

Prawidłowo wypełniony druk wpłaty powinien zawierać wszystkie powyżej podane dane.

Nazwa wpisanego podmiotu gospodarczego na druku wpłaty musi być zgodna z danymi na formularzu zgłoszenia.

Na druku wpłaty nie ma konieczności wpisywania NIP.

Dzień 1 – 13.02.2017

Godzina	Temat zajęć		Prowadzący
9 ⁰⁰ -10 ³⁰	Rola analizy ryzyka w bezpieczeństwie żywności	2 h	prof. dr hab. Jan K. Ludwicki
10 ³⁰ -10 ⁴⁵	<i>przerwa</i>		
10 ⁴⁵ -12 ¹⁵	System bezpieczeństwa żywności w UE i Polsce.	2 h	dr Jacek Postupolski
12 ¹⁵ -13 ⁰⁰	Urzędowa kontrola żywności w kraju	1 h	dr Jacek Postupolski
13 ⁰⁰ -13 ⁴⁵	<i>przerwa obiadowa</i>		
13 ⁴⁵ -14 ³⁰	Kontrola pozostałości pestycydów w żywności.	1 h	prof. dr hab. Katarzyna Góralczyk
14 ³⁰ -16 ⁴⁵	Aspekty prawne i praktyczne wspólnotowych uregulowań dotyczących pozostałości pestycydów w żywności.	3 h	prof. dr hab. Katarzyna Góralczyk
16 ⁴⁵ -17 ⁰⁰	<i>przerwa</i>		
17 ⁰⁰ -19 ¹⁵	Substancje antyodżywcze.	3 h	prof. dr hab. Andrzej Sapota

Dzień 2 – 14.02.2017

Godzina	Temat zajęć		Prowadzący
9 ⁰⁰ -11 ¹⁵	Rejestracja środków ochrony roślin jako element strategii bezpieczeństwa żywności.	3 h	dr Katarzyna Czaja
11 ¹⁵ -11 ³⁰	<i>przerwa</i>		
11 ³⁰ -13 ⁰⁰	Rejestracja środków ochrony roślin jako element strategii bezpieczeństwa żywności – c.d.	2 h	dr Katarzyna Czaja
13 ⁰⁰ -13 ⁴⁵	Zasady ustalania najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (NDP) pestycydów w żywności.	1 h	dr Katarzyna Czaja
13 ⁴⁵ -14 ³⁰	<i>przerwa obiadowa</i>		
14 ³⁰ -16 ⁰⁰	Analityka pozostałości pestycydów w żywności zgodnie z wymaganiami Komisji Europejskiej (np. dokumenty SANCO).	2 h	dr Agnieszka Hernik
16 ⁰⁰ -16 ¹⁵	<i>przerwa</i>		
16 ¹⁵ -17 ⁰⁰	Toksykologiczne wartości odniesienia w toksykologii żywności.	1 h	prof. dr hab. Paweł Struciński
17 ⁰⁰ -18 ³⁰	Od wyniku badania do oceny ryzyka dla przekroczeń NDP dla pestycydów.	2 h	prof. dr hab. Paweł Struciński
18 ³⁰ -18 ⁴⁵	<i>przerwa</i>		
18 ⁴⁵ -19 ³⁰	Zasady oceny ryzyka dla trwałych zanieczyszczeń organicznych (TZO) żywności.	1 h	prof. dr hab. Paweł Struciński

Dzień 3 – 15.02.2017

Godzina	Temat zajęć		Prowadzący
9 ⁰⁰ -10 ³⁰	Ustawodawstwo w zakresie zanieczyszczeń chemicznych żywności.	2 h	dr Jacek Postupolski
10 ³⁰ -10 ⁴⁵	<i>przerwa</i>		
10 ⁴⁵ -13 ⁰⁰	Zanieczyszczenia żywności pochodzenia naturalnego (mikotoksyny, inne toksyny)	3 h	dr Jacek Postupolski
13 ⁰⁰ -13 ⁴⁵	<i>przerwa obiadowa</i>		
13 ⁴⁵ -15 ¹⁵	Zanieczyszczenia żywności pochodzenia naturalnego (mikotoksyny, inne toksyny) – cd.	2 h	dr Jacek Postupolski
15 ¹⁵ -15 ³⁰	<i>przerwa</i>		
15 ³⁰ -17 ⁴⁵	Zanieczyszczenia żywności pochodzenia przemysłowego (metale szkodliwe, azotany)	3 h	mgr Monika Mania
17 ⁴⁵ -18 ⁰⁰	<i>przerwa</i>		
18 ⁰⁰ -19 ³⁰	Zanieczyszczenia żywności pochodzenia przemysłowego (metale szkodliwe, azotany)-cd.	2 h	mgr Monika Mania

Dzień 4 – 16.02.2017

Godzina	Temat zajęć		Prowadzący
9 ⁰⁰ -10 ³⁰	Pozostałości leków weterynaryjnych w żywności.	2 h	mgr Michał Klimczak
10 ³⁰ -10 ⁴⁵	<i>przerwa</i>		
10 ⁴⁵ -12 ¹⁵	Bezpieczeństwo materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2 h	mgr Marzena Pawlicka
12 ¹⁵ -13 ⁰⁰	<i>przerwa obiadowa</i>		
13 ⁰⁰ -14 ³⁰	Rola EFSA w zakresie oceny ryzyka i gromadzenia danych dotyczących chemicznych zanieczyszczeń żywności.	2 h	mgr Andrzej Starski
14 ³⁰ -14 ⁴⁵	<i>przerwa</i>		
14 ⁴⁵ -17 ⁰⁰	Zanieczyszczenia żywności powstające w wyniku jej przetwarzania (WWA, akryloamid, furan, 3-MCPD).	3 h	mgr Andrzej Starski
17 ⁰⁰ -17 ¹⁵	<i>przerwa</i>		
17 ¹⁵ -19 ³⁰	Zanieczyszczenia żywności powstające w wyniku jej przetwarzania (WWA, akryloamid, furan, 3-MCPD)-cd.	3 h	mgr Andrzej Starski

Dzień 5 – 17.02.2017

Godzina	Temat zajęć		Prowadzący
9 ⁰⁰ -11 ¹⁵	Występowanie radionuklidów w wodzie i żywności.	3 h	dr Marcin Bekas
11 ¹⁵ -11 ³⁰	<i>przerwa</i>		
11 ³⁰ -12 ¹⁵	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia w Polsce i zasady nadzoru sanitarnego nad jakością wody.	1 h	lek. med. Dorota Maziarska
12 ¹⁵ -13 ⁰⁰	<i>przerwa obiadowa</i>		
13 ⁰⁰ -15 ¹⁵	Najczęstsze zanieczyszczenia chemiczne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i ich znaczenie dla bezpieczeństwa zdrowia konsumentów.	3 h	lek. med. Dorota Maziarska
15 ¹⁵ -16 ⁰⁰	Aspekty zdrowotne uzdatniania i dezynfekcji wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.	1 h	lek. med. Dorota Maziarska

16 ¹⁵ -16 ³⁰	<i>przerwa</i>		
16 ³⁰ -18 ⁰⁰	Mikrobiologiczne czynniki zagrożenia zdrowotnego w wodach ujmowanych i wodzie przeznaczonej do spożycia.	2 h	dr Bożena Krogulska
18 ⁰⁰ -18 ¹⁵	<i>przerwa</i>		
18 ¹⁵ -19 ⁰⁰	Kryteria mikrobiologicznej oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia oraz naturalnych wód mineralnych, źródłanych i stołowych przywołane w rozporządzeniach Ministra zdrowia.	1 h	dr Bożena Krogulska
19 ⁰⁰ -19 ⁴⁵	Przyczyny wtórnego zanieczyszczenia wody, zasady dopuszczania materiałów do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia.	1 h	dr Bożena Krogulska
19 ⁴⁵ -20 ³⁰	TEST	1 h	

*BOKPWF zastrzega, że plan może ulec zmianie.