

# DISTRUTTORI ENDOCRINI E MATERIALI a contatto con gli alimenti

## Il panorama regolatorio e le implicazioni tossicologiche

Questo corso è di carattere generale, ma dati gli argomenti trattati è fortemente richiesta la conoscenza di base della biologia umana/animale e cellulare e delle materie inerente la scienza della vita.

Il corso ha l'obiettivo di **descrivere i distruttori endocrini** (ED) evidenziando le **caratteristiche di tossicità** più rilevanti e le carenze di carattere regolatorio che li contraddistinguono all'interno del contesto europeo dei Materiali a Contatto con gli Alimenti.

In considerazione delle attuali politiche europee e internazionali in merito agli interferenti endocrini, vengono inoltre affrontati i concetti di **Exposure Assessment e Risk Characterization** nell'ambito dei **MOCA**.

**Per una formazione completa scopri anche i corsi**

[I descrittori di dose in ambito Food Contact](#) e

[NIAS: identificazione, risk assessment e criticità in ambito Food Contact](#)

## Obiettivi

Il corso ha l'obiettivo di descrivere i distruttori endocrini (ED) evidenziando le caratteristiche di tossicità più rilevanti e le carenze di carattere regolatorio che li contraddistinguono all'interno del contesto europeo dei Materiali a Contatto con gli Alimenti.

## A chi è rivolto

Il corso si rivolge a tossicologi, responsabili di laboratorio, risk manager, responsabili REACH/CLP, regulatory affairs, responsabili della sicurezza prodotto, responsabili della R&S, responsabili della qualità, responsabili dell'innovazione, ingegneri di processo, EHS/HSE, responsabili dell'igiene industriale, compliance manager ed a tutti coloro che sono chiamati ad applicare le disposizioni normative di riferimento.

## ARGOMENTI TRATTATI **Programma:**

- Introduzione agli interferenti endocrini
- I meccanismi di interferenza col sistema endocrino
- Effetti avversi sulla salute
- MOCA ed il panorama regolatorio
- I distruttori endocrini nel contesto dei MOCA
- Exposure Assessment e Risk Characterization
- N° 2 Casi studio

**DURATA** 2,5 ore

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 160,00 a persona (iva 22% esclusa) e comprende:

- Materiale didattico
- Test finale di apprendimento
- Attestato di Partecipazione
- Crediti formativi per RSPP/ASPP e RSDS

N.B: Il corso sarà confermato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.