

# JORNADA TÉCNICA FINAL PERVEMAC

## Mariano Contreras Casas

17 de Diciembre de 2015

### MONITORIZACIÓN

Programa de monitorización de residuos de plaguicidas en productos vegetales (frutas, hortalizas y cereales) y de residuos de micotoxinas en cereales

### RESULTADOS

Entrega rápida de resultados a la Autoridades con competencias de Control y Sanción en salubridad alimentaria, que facilita y permite planificar de un modo dirigido las decisiones de Control Oficial

### COMPARATIVA

Comparación de la incidencia de residuos de plaguicidas y micotoxinas, entre los productos vegetales de cosecha local y los que entran en los Archipiélagos desde el exterior.

### IMPACTO

Evaluación de la Ingesta y estimación del Impacto de los residuos de plaguicidas y micotoxinas identificados en la salud de los consumidores de las Islas de la Macaronesia



# PERVEMAC

Proyecto de Cooperación en Investigación y Desarrollo sobre la presencia de residuos de Productos Fitosanitarios y Micotoxinas en los Productos Vegetales que se consumen en el ámbito geográfico de la Macaronesia

MAS FRUTAS Y HORTALIZAS MENOS RIESGOS  
MAIS FRUTAS E HORTALIÇAS MENOS RISCOS



## PROGRAMA

Salon de Actos del ITC  
C/ Cebrían 3  
Las Palmas de Gran Canaria

08:30 Recepción de asistentes  
08:45 Apertura de la Jornada  
09:15 Homenaje a Mariano Contreras Casas  
09:30 Proyecto PERVEMAC: Descripción, Objetivos y Actividades

### 1ª SESIÓN.

Moderador: José Ángel Reyes Carlos – Servicio de Sanidad Vegetal

09:45 Plaguicidas y Salud  
Prof. Dr. Luis Domínguez Boada – ULPGC  
10:10 Programas de vigilancia de la Unión Europea de residuos de plaguicidas en alimentos y la evaluación del riesgo  
Miguel Gamón Vila – Laboratorio Agroalimentario de Valencia  
10:30 Programa de Muestreo de Pervemac en Cabo Verde  
Joao Gonçalves – ARFA  
10:45 Resultados de Residuos de Plaguicidas en Frutas y Hortalizas de Cabo Verde  
Ricardo Díaz Díaz – Instituto Tecnológico de Canarias  
11:10 Actividades del Servicio de Residuos del CNA: Laboratorio Nacional de Referencia (NRL)  
Juan Garrido Ramallo – Centro Nacional de Alimentación  
11:30 Descanso – Café

### 2ª SESIÓN.

Moderador: Tomás González Iglesias – Servicio de Seguridad Alimentaria

11:50 Resultados de los análisis de residuos de plaguicidas en Frutas y Hortalizas de Canarias  
Ricardo Díaz Díaz – Instituto Tecnológico de Canarias  
12:30 Resultados de Residuos de Plaguicidas en Cereales: Canarias y Cabo Verde  
María del Mar Bernal Suárez – Instituto Tecnológico de Canarias  
12:45 Resultados de Residuos de Micotoxinas en Canarias  
Manuel Zumbado Peña – ULPGC  
13:05 Resultados de Pervemac en Madeira: Plaguicidas  
Paulo Fernandes – SRA Madeira  
13:30 Evaluación de la Ingesta. Impacto sobre la Población  
Octavio Pérez Luzardo – ULPGC  
14:00 Mesa Redonda: Discusión de Resultados  
Moderador: Roberto Goiriz Ojeda – ASAJA / ASAGA  
14:40 Conclusiones del Proyecto PERVEMAC  
Jefe de Filas del Proyecto  
14:55 Cierre de la Jornada

Asistencia Libre. Aforo Limitado.

Preferencia para las personas que hayan realizado inscripción previa.  
Inscripción: enviar correo-e a [pervemac@itccanarias.org](mailto:pervemac@itccanarias.org)



## ¿QUÉ ES PERVEMAC?

PERVEMAC es un Proyecto de Cooperación en Investigación y Desarrollo sobre la presencia de residuos de Productos Fitosanitarios y Micotoxinas en los Productos Vegetales que se consumen en el ámbito geográfico de la Macaronesia.

## ¿DÓNDE SE DESARROLLA?

Las áreas territoriales que abarca son la Comunidad Autónoma de Canarias (España, UE), La Región Autónoma de Madeira (Portugal, UE) y la República de Cabo Verde. El programa plantea como una de sus líneas de actuación prioritaria la Cooperación con los Terceros Países de su entorno geográfico y cultural.

## ¿CÓMO LO REALIZAMOS?

El Proyecto se basa en un amplio y exhaustivo programa de monitorización, sin precedentes en la Macaronesia, de residuos de productos fitosanitarios (plaguicidas) en los productos vegetales (frutas, hortalizas y cereales) y de micotoxinas (en cereales) que se consumen en la Región, sean de origen local (agricultura) o sean de origen externo (importación), tomando las muestras que serán objeto de análisis en los puntos de venta directa al consumidor.

## ¿POR QUÉ HACEMOS PERVEMAC?

Queremos alcanzar una estimación de aquellos riesgos en materia de salubridad alimentaria a los que está expuesta la población, por eso, con los resultados de los análisis de residuos, realizamos una Evaluación de la Ingesta e Impacto en la Salud.

<http://pervemac.itccanarias.org>



Secretaría Regional de Agricultura e Pesca

