



WEBINAR MOSH MOAH en alimentos: ¿estamos preparados para el nuevo marco regulatorio?

Fecha de inicio: **14 octubre 2025**

Fecha de fin: **14 octubre 2025**

Duración: **1 horas**

Horarios: **9:30-10:30**

Ubicación: **GotoWebinar**

Modalidad: **Online**

Precio: **30€**

Introducción

Los MOSH y MOAH son contaminantes persistentes que pueden estar presentes en los alimentos por múltiples vías y van a ser regulados en la Unión Europea en breve, se prevé que sea a finales de 2025 o durante 2026. Es necesario conocer su problemática como contaminantes, las previsiones de regulación, cómo se controlan y las medidas que pueden tomarse para evitar, en la medida de lo posible, la contaminación de los alimentos para adaptarnos al nuevo marco legal en esta materia.

Webinar gratuito para miembros de **AINIA SEALI Hub**

Objetivos

Los objetivos del webinar son dar a conocer:

1. Qué son los MOSH y MOAH, y cómo llegan a los alimentos.
- 2.Cuál va a ser el nuevo marco regulatorio y cuándo se aplicará.
3. Cómo se controlan estas sustancias, cuál es la complejidad analítica y qué alternativas se nos plantean.
4. Qué medidas pueden tenerse en cuenta para evitar la contaminación en nuestros productos.

Dirigido a

- Responsables y técnicos de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Responsables de Compras y Operaciones
- Centros formativos: profesorado, alumnado y personal investigador en formación

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%
(21,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%
(24,00€)

Inscripción
múltiple

-10%
(-3,00€/INS)

Metodología

Evento online que tendrá lugar el martes 14 de octubre a las **09:30** CEST y finalizará sobre las 10:30, tras las preguntas de los asistentes.

Fin de inscripciones el 11 de octubre a las 10:00. Tras inscribirte, recibirás un primer e-mail de confirmación por nuestra parte, y otro desde la plataforma GoToWebinar con el enlace para conectarte. Si el día de antes no lo hubieras recibido, por favor ponte en contacto con nosotros.

Programa

9:30 – 9:50 «Introducción legislativa, MOSH y MOAH en alimentos 2025». José María Ferrer, responsable de Asuntos Regulatorios Alimentarios

9:50 – 10:05 «Qué son, por qué nos preocupan y problemática de su control analítico». Begoña Company, responsable del Laboratorio de Cromatografía

10:05 – 10:20 «Medidas para adaptarnos al nuevo marco». Roberto Ortuño, responsable de Seguridad Alimentaria

10:20 – 10:30 Preguntas de los asistentes