

## Sra. Carolina García Sabaté



Bioquímica por la Universidad de Barcelona y experta en Microbioma. Máster Experimental en Ciencias Farmacológicas por la Universidad de Barcelona. Experta en Dietética y Nutrición por la Universidad Católica San Antonio de Murcia y responsable del laboratorio de Técnicas Avanzadas en Biología Molecular en el Laboratorio Teletest.

### Resumen:

Las micotoxinas son toxinas fúngicas producidas por diferentes especies de mohos que pueden crecer sobre los alimentos (cereales, frutas desecadas, frutos secos, especias...) en determinadas condiciones de humedad y temperatura. Su presencia en los alimentos no solo afecta a su calidad, sino que impacta directamente en la salud de los humanos y animales que los consumen. En la presentación comentaremos la prevalencia de micotoxinas en el mundo (específicamente en Europa), su impacto en la salud y que podemos hacer reducir su exposición.

