



MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Fecha de inicio: **16 marzo 2021**

Fecha de fin: **16 marzo 2021**

Duración: **6 horas**

Horarios: **9:30h - 17:00h**

Ubicación: **Teams/Zoom**

Modalidad: **Online**

Precio: **300€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(210,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(240,00€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-30,00€/INS)

Introducción

El presente programa se plantea para dar respuesta a cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria de los materiales de envase (legislación aplicable, cómo la empresa puede cumplir las exigencias legislativas actuales, potenciales riesgos asociados a los materiales que entran en contacto con los alimentos, ensayos a realizar para el control de la seguridad alimentaria: migración global y específica).

Objetivos

El propósito de la acción formativa es proporcionar a los asistentes conocimientos teórico-prácticos en relación a la seguridad alimentaria de los materiales de envase en contacto con los alimentos. En concreto:

- Dotar a los participantes de los conocimientos necesarios respecto a la legislación existente y cómo mantenerse al día.
- Exponer metodologías utilizadas para realizar los ensayos de migración con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación.
- Proporcionar información sobre los posibles riesgos químicos asociados a los materiales en contacto con alimentos.
- Facilitar herramientas que permitan preparar las declaraciones de conformidad (fabricantes) o evaluar la información incluida en la declaración de conformidad (usuarios) así como defender los ensayos concretos que verifican el cumplimiento de la legislación vigente.

Dirigido a

Personal técnico de departamentos de calidad o I+D que requiera evaluar el área de los materiales de envases su compañía.

Metodología

Las sesiones de formación tendrán lugar en un entorno virtual (videoconferencia) en el que ponentes y participantes tendrán la oportunidad de interactuar. Las ponencias se realizarán en directo durante el horario del curso.

Programa

9:30-11:15- Marco legislativo y normativo.

- Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- RD 847/2011 legislación española correspondiente a materiales poliméricos.
- Otros Reglamentos para materiales con alimentos.
- Recomendaciones para materiales no regulados mediante medidas específicas (ej: tintas de impresión).

11:15-11:30- PAUSA

11:30-13:30- Materiales plásticos y poliméricos.

- Factores que afectan a la migración: material, alimento, temperatura, tiempo de contacto.
- Selección de simulantes y condiciones de ensayo (tiempo y temperatura).
- Métodos de ensayo: Ensayos de migración. Normas UNE.
- Límites migración global y específica.

13:30-14:00- Riesgos químicos asociados a los materiales en contacto con los alimentos.

14:00-15:30- PAUSA COMIDA

15:30-17:00- Declaración de conformidad.

- Información que incluir y valoración de los datos incluidos en la declaración de conformidad.
- Revisión de Declaraciones facilitadas por los asistentes (1).
 - (1) Los asistentes pueden proporcionar previamente al curso alguna declaración de conformidad que deseen valorar. De las declaraciones recibidas se seleccionarán algunas representativas para comentarla durante la formación