



MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS (SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD)

Fecha de inicio: **20 October 2021**

Fecha de fin: **21 October 2021**

Duración: **8 horas**

Horarios: **9:30h – 14:00 h**

Ubicación: **Teams**

Modalidad: **Online**

Precio: **480€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(336,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(384,00€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-48,00€/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), así como ensayos físicos para el control de calidad de materiales de envase.

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 y el control de calidad. En concreto: • Dotar a los participantes de los conocimientos necesarios respecto a la legislación existente en materiales en contacto con alimentos y cómo mantenerse al día. • Exponer metodologías utilizadas para realizar los ensayos de migración con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación. • 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. • Proporcionar información sobre las técnicas analíticas utilizadas para realizar el control de calidad de los materiales de envase e interpretación de los resultados obtenidos. • Presentar materiales alternativos a los materiales convencionales.

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 a través de plataforma Teams) en el que ponentes y participantes tendrán la oportunidad de interactuar. Las ponencias se realizarán en directo durante el horario del curso.

Programa

DIA 1 1- 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/recomendaciones para materiales con alimentos. 2- 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. 3- Papel y cartón • Ensayos recomendados para realizar una valoración del papel/cartón como material para el contacto con alimentos. 4- Materiales alternativos a los materiales convencionales • Materiales compostables. Tipología. Normativa • Uso de subproductos de la industria alimentaria como fuente de materiales de envase. • Nuevos desarrollos en la industria del papel. Economía circular

DIA 2 4- 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* 5-Técnicas de control de calidad de los materiales de envase (plástico) • Caracterización e identificación de materiales poliméricos:

1. FTIR, DSC, medida de espesores por microscopía

- Propiedades barrera:

1. Permeabilidad al oxígeno, vapor de agua, otros gases
2. Definiciones, factores que afectan, métodos, equipos, interpretación de resultados.

- Propiedades mecánicas:

1. Tracción, compresión, punción, pelado, fuerza de sellado.