



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

Fecha de inicio: **8 junio 2022**

Fecha de fin: 9 junio 2022

Duración: **8 horas**Horarios: **9:30-14:00**Ubicación: **Teams**Modalidad: **Online**

Precio: **480€**

Descuentos:

Asociados Ainia

(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 interaccionar. 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- Incorporación de plástico reciclado en envases primarios.
- •Futuras obligaciones legislativas
- •Normativa aplicable
- •Riesgos asociados
- •Ejemplos del mercado
- 4- Materiales alternativos a los materiales convencionales.
- •Uso de bioplásticos. Tipología y normativa.
- •Uso de subproductos de la industria alimentaria como fuente de materiales de envase.

Nuevos desarrollos en la industria del papel.

DIA 2



5- Papel y cartón (seguridad alimentaria)

•Ensayos recomendados para realizar una valoración del papel/cartón como material para el contacto con alimentos.

6- 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

7- <u>Técnicas de control de calidad de los materiales de envase</u> (plástico).

• Caracterización e identificación de materiales poliméricos:

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.