



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

Fecha de inicio: **8 June 2022**

Fecha de fin: **9 June 2022**

Duración: **8 horas**

Horarios: **9:30-14:00**

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- 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- Técnicas de control de calidad de los materiales de envase (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.