



ENVASES Y SISTEMAS DE ENVASADO PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

Fecha de inicio: **5 noviembre 2024**

Fecha de fin: **6 noviembre 2024**

Duración: **8 horas**

Horarios: **9:30h-13:30h (revisar en el programa)**

Ubicación: **Teams**

Modalidad: **Online**

Precio: **500€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(350,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(400,00€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-50,00€/INS)

Introducción

El envase alimentario supone un elemento fundamental para garantizar la conservación y seguridad alimentaria, así como para luchar contra el desperdicio alimentario. En ese sentido los materiales plásticos y bioplásticos ofrecen con un amplio abanico de propiedades que bien combinados han contribuido a disponer de soluciones de envasado adecuadas para multitud de productos, y capaces de adaptarse a diferentes sistemas de envasado.

Los sistemas de envasado, por su parte, también pueden ser muy diversos, desde envasados en atmósfera modificada, a envases al vacío, así como la disponibilidad de diferentes tratamientos de conservación (tratamientos térmicos, envasado aséptico...) que deben seleccionarse en función de los requisitos de los alimentos y, a su vez, deben ir asociados a envases cuyo formato y composición se adecuen a procesos específicos.

En los últimos años se ha ido sucediendo una serie de cambios normativos para tratar de minimizar el impacto ambiental de los envases plásticos. En ese sentido, la convergencia de la funcionalidad de los envases plásticos, tan necesarios para el sector alimentario, con prácticas sostenibles orientadas a cumplir con la legislación vigente presenta un desafío significativo, pero también abre oportunidades para innovaciones que no solo preserven la calidad y seguridad alimentaria, sino que también respeten y protejan nuestro planeta.

Objetivos

- Conocer el marco normativo aplicable a materiales en contacto con alimentos, así como la legislación medioambiental en materia de envases y residuos de envase.

- Conocer los principales factores de degradación de los alimentos, así como los principales sistemas de envasado disponibles y los ensayos para estimación de vida útil de alimentos envasados.
- Disponer de una visión general sobre los principales materiales plásticos y bioplásticos empleados para la fabricación de envases alimentarios.
- Entender las claves para mejorar la sostenibilidad de los envases alimentarios.
- Introducir los principales métodos de reciclado disponibles y sus limitaciones.

Dirigido a

El curso está dirigido al sector alimentario y de envases, en general, enfocado a técnicos y profesionales en áreas como calidad, compras, i+D o producción, entre otros. Se enfoca a aquellos actores cuya labor esté directamente relacionada con la actividad alimentaria y, concretamente, tengan especial interés en envases y sistemas de envasado.

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.

Para considerar finalizado el curso con éxito y que el alumno reciba el certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

Programa

5 NOVIEMBRE (4h 15 min)

9.30-12.15 Módulo 1. Normativo

9.30-11.15 Legislación sobre Materiales en Contacto con Alimentos

– Materiales plásticos en contacto con alimentos

– Materiales y objetos de plásticos reciclados destinados a entrar en contacto con alimentos (M^a Carmen Calatayud y Jose Ángel Garde)

11.15-12.15 Legislación para la transición ecológica en la Unión Europea

– Panorámica general de la legislación medioambiental relativa a envases y residuos de envases

– Normativa nacional: Ley de residuos y suelos contaminados para una economía circular

– Normativa nacional: Real Decreto de Envases y Residuos de Envases

– Normativa UE: proyecto de Reglamento de Envases y Residuos de

Envases

– Blanqueo ecológico o Greenwashing (José M^a Ferrer)

12.15-13.40 Módulo 2. Interacción envase y alimento. Envase plástico (PARTE I)

12.15-13.45 • Factores de degradación de los alimentos.

- Materiales plásticos utilizados en el envasado de alimentos y combinaciones (multicapas)
- Bioplásticos
- Propiedades barrera y estructuras multicapa
- Ejemplos de estructuras empleados en el envasado de distintos grupos de alimentos (José Angel Garde y Andrés Sala)

6 NOVIEMBRE (3h 45 min)

9.30-10.30 Módulo 2. Interacción envase y alimento. Envase plástico (Parte II)

- Procesos específicos de envasado: generalidades, envasado en MAP, envasado al vacío, envasado de productos tratados térmicamente, envasado aséptico
- Estudios de estimación de la vida útil de alimentos envasados (José Angel Garde y Sandra Leiva)

10.30-13.15 Módulo 3. Claves para mejorar la sostenibilidad en los envases alimentarios (2h 25 min)

10.30-11.00 – Economía circular, sostenibilidad y estrategias de ecodiseño en envases alimentarios

– Optimización de la cantidad de material mediante herramientas de diseño predictivas (Pedro Zomeño)

11.00-12.45 – Reciclado mecánico de plásticos y su uso para fabricación de envases

– Introducción al reciclado químico de envases plásticos

– Evaluación de la reciclabilidad de los envases: ejemplos prácticos

– Gestión de los residuos de envases y etiquetado ambiental (Leonor pascual y Andrés Sala)

12.45-13.00 – Oportunidades y retos de los envases reutilizables (Leonor pascual)

13.00-13.15 – Tendencias e innovaciones internacionales en envases alimentarios