



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

Fecha de inicio: **6 mayo 2025**

Fecha de fin: **8 mayo 2025**

Duración: **10 horas**

Horarios: **9:30h - 14:00h (ver programa)**

Ubicación: **Teams**

Modalidad: **Online**

Precio: **550€**

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.

Se abordará la legislación de Materiales plásticos reciclados en contacto con alimentos, así como la Evaluación de la sostenibilidad de los envases alimentarios.

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.

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(385,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(440,00€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-55,00€/INS)

- Proporcionar información sobre las técnicas analíticas utilizadas para realizar el control de calidad de los materiales de envase e interpretación de los resultados obtenidos.
- Evaluación de la sostenibilidad de los envases alimentarios.

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.

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

Día 1

1- Marco legislativo y normativo (9:30-10:15 h). Carmen Calatayud

- 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 (MECAS).
- 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- Estudios sensoriales para confirmar que los MECAS no modifican las características sensoriales del alimento. Aplicación de la norma UNE-ISO 13302” (10:15-11:00 h). Maria Lorente

- Preparación de muestras para su evaluación sensorial, condiciones de contacto, simulantes, requisitos de seguridad, recursos necesarios.
- Panel de catadores.
- Tipo de prueba sensorial.
- Conclusiones

3- Materiales plásticos y Declaración de conformidad (materiales

plásticos) (11:30-14:00 h). Carmen Calatayud

- 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.

Día 2

4- Materiales plásticos reciclados en contacto con alimentos (9:30-10:15 h). José Angel Garde

- Regulación (EU) 2022/1616 relativa a los materiales y objetos de plástico reciclado. Objeto, alcance y requisitos.
- Requisitos para la introducción en el mercado y uso de materiales y objetos de plástico reciclado.
- Documentación relativa a la conformidad

5- Declaración de conformidad (10:15-13:00 h). Carmen Calatayud

- 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.

Día 3

6- Evaluación de la sostenibilidad de los envases alimentarios (9:30-10:15 h). Leonor Pascual

- Sostenibilidad en envases para alimentos
- Estrategias de ecodiseño en envases y relación con los objetivos legislativos
- Reutilización de envases y normativa
- Evaluación de la reciclabilidad según normativa y guías de ecodiseño
- Ejemplos prácticos de evaluación de la reciclabilidad

7- Papel y cartón (seguridad alimentaria) (10:15-11:15 h). Carmen Calatayud

- Recomendaciones para verificar la actitud del papel para contacto alimentario
- Ensayos recomendados para realizar una valoración del papel/cartón como material para el contacto con alimentos

8. Técnicas de control de calidad de los materiales de envase (plástico) (11:45-13:00). Carmen Calatayud

- Caracterización e identificación de materiales poliméricos: FTIR, DSC, medida de espesores por microscopía
- Propiedades barrera:
 - o 1. Permeabilidad al oxígeno, vapor de agua, otros gases
 - o 2. Definiciones, factores que afectan, métodos, equipos, interpretación de resultados.
- Propiedades mecánicas:
 - o Tracción, compresión, punción, pelado, fuerza de sellado.