



ENVASES DE PAPEL Y CARTÓN PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

Fecha de inicio: **2 diciembre 2025**

Fecha de fin: **3 diciembre 2025**

Duración: **6 horas**

Horarios: **9:30h - 12:30h**

Ubicación: **Teams**

Modalidad: **Online**

Precio: **570€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(399,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(456,00€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-57,00€/INS)

Introducción

El uso de los envases de papel y cartón destinado al envasado de alimentos ha ido creciendo durante los últimos años, por lo que se ha ido ampliando la tipología de productos en los que se emplean, en parte, como consecuencia de las recientes regulaciones medioambientales que afectan a envases y residuos de envases.

Este tipo de envases puede suponer una alternativa sostenible en casos como los envases flexibles para alimentos, siempre y cuando permitan garantizar la conservación y seguridad alimentaria, y prevenir el desperdicio alimentario. Para ello, se hace primordial conocer las especificaciones legales tanto a nivel de aptitud para contacto alimentario como medioambientales que deben cumplir estos materiales, así como las opciones de mejora que se pueden llegar a conseguir a través de las innovaciones en las tecnologías de recubrimientos.

Objetivos

- Conocer el marco normativo sobre la aptitud para el contacto alimentario de los envases de papel y cartón.
- Disponer de una visión general de los tipos de fibras y calidades de papel, así como sus propiedades.
- Conocer las opciones de mejora de las propiedades y funcionalización a través de la aplicación de coatings y modificación de las fibras de papel.
- Entender los parámetros y las metodologías de ensayos para caracterizar las estructuras de papel destinadas al envasado de alimentos.
- Introducir los principales métodos de evaluación del reciclado y de

la compostabilidad de estructuras de papel.

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 los envases de papel y cartón para el envasado de alimentos.

Programa

DÍA 1

MÓDULO 1. MARCO REGULATORIO SOBRE LA APTITUD PARA CONTACTO ALIMENTARIO DE ENVASES DE PAPEL (José Ángel Garde y M^a Carmen Calatayud) (1,5 horas)

- Marco regulatorio general de materiales en contacto con alimentos en Europa
- Guía Técnica "Paper and board used in food contact materials and articles" (EDQM) 2020
- Guía sectorial. Guía de contacto con alimentos para el cumplimiento de los materiales y productos de papel y cartón (2019).
- Declaración de Conformidad
- Contaminantes frecuentes en papel/cartón destinado a contacto con alimento

MÓDULO 2. INTERACCIÓN ENTRE ENVASES DE PAPEL Y ALIMENTOS (PARTE I) (Mónica Leal y Ramón Morcillo) (1,5 horas)

- Factores de degradación de los alimentos
- Procesos específicos de envasado: generalidades, envasado en MAP
- Tipos de fibras y calidades de papel / kraft / estucado (Origen y propiedades de las fibras, proceso de aislamiento de fibras, fuentes, etc.)
- Propiedades barrera y envases de papel

DÍA 2

MÓDULO 2. INTERACCIÓN ENTRE ENVASES DE PAPEL Y ALIMENTOS (PARTE II) (Elena Usala y Sandra Leiva) (1 hora)

- Funcionalidad de los envases de papel (coatings y modificación de fibras)
- Estudios de estimación de la vida útil de alimentos envasados.

MÓDULO 3. ENSAYOS PARA EVALUAR LAS PROPIEDADES DE LOS ENVASES DE PAPEL (Ramón Morcillo) (1 hora)

- Interpretación de fichas técnicas de estructuras de papel. Ejemplos prácticos

- Sistemas de medición
 - Propiedades barrera
 - WVTR
 - Cobb
 - Kit grasas

MÓDULO 4. REGULACIONES Y ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA SOSTENIBILIDAD EN ENVASES. GESTIÓN DE RESIDUOS EN ENVASES DE PAPEL (Ignacio Sanchís y Leonor Pascual) (1 hora)

- Visión general de la sostenibilidad.
- Regulación medioambiental nacional y europea en relación a envases.
- Evaluación de la reciclabilidad en envases de papel y cartón. Normativa y recomendaciones. Ejemplos prácticos.
- Compostabilidad en el papel.