



## Materiales en contacto con alimentos (seguridad alimentaria) y control de calidad

Fecha de inicio: **12 mayo 2026**

Fecha de fin: **14 mayo 2026**

Duración: **10 horas**

Horarios: **10:00 - 14:00**

Ubicación: **Teams**

Modalidad: **Online**

Precio: **551€**

### Descuentos:

Asociados  
Ainia

**-30%**

(385,70€)

Estudiantes o  
desempleados

**-20%**

(440,80€)

Inscripción  
múltiple

**-10%**

(-55,10€/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.

## Dirigido a

Personal técnico de departamentos de calidad, I+D, compras que requiera evaluar el área de los materiales de envases en su empresa.

## 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

#### 9:30-11:00 h. 1- Marco legislativo y normativo

- Marco normativo general de aplicación a los materiales en contacto con los alimentos (MECAS): Aspectos claves del Reglamento (CE) nº 1935/2004 y Reglamento (CE) 2023/2006.
- Puntos clave del Reglamento (UE) nº 10/2011 (materiales plásticos) y Reglamento (UE) nº 2022/1616 (plásticos reciclados).
- Real Decreto 847/2011 legislación española correspondiente a materiales poliméricos.
- Otros Reglamentos (ej: importación de China y Hong Kong).
- Recomendaciones para materiales no armonizados (ej: tintas de impresión).

#### 11:25-13:15 h (con 15min de descanso). 2- Materiales plásticos (seguridad alimentaria).

- Introducción a los materiales plásticos
- Factores que afectan a la migración: material, alimento, temperatura y tiempo de contacto.
- Selección de simulantes y condiciones de ensayo (tiempo y temperatura). Condiciones normalizadas OM y SM
- Métodos de ensayo: Ensayos de migración. Normas UNE.
- Límites migración global y específica.
- Materiales de uso repetido
- Valoración de los estudios de migración
- Estrategias para optimizar los ensayos a realizar

### DÍA 2

#### 9:30-12:30 h. 3- Declaración de conformidad.

- Materiales plásticos (seguridad alimentaria) (continuación)

- Información que incluir y valoración de los datos incluidos en la declaración de conformidad de materiales plásticos.

- Casos prácticos: 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 comentarlas durante la formación.

4.- Riesgos químicos asociados a los materiales en contacto con los alimentos (12:30

-13:15 h)

- RASFF. Informes y sustancias evaluadas

### DÍA 3

**9:30-12:00 h. 5- Otros materiales en contacto con alimentos: Papel y cartón, Metales y Aleaciones, Cerámica, Siliconas (seguridad alimentaria).**

- Recomendaciones para verificar la actitud de materiales en contacto alimentario no armonizados

- Ensayos recomendados para realizar una valoración de:
  - o papel/cartón como material para el contacto con alimentos
  - o metales y aleaciones

- o siliconas

- Cerámica

**12:00-13:15 (con 15min de descanso). 6. 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:

- 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.