



Simbiosis
S. Coop. Galega



CURSO ONLINE

Envases y materiales en contacto con alimentos

Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis, S. Coop. Galega

**Polígono de Pocomaco, Primera Avenida, nº
9 Parcela C1. Nave 5B, 2º**

A Coruña – 15190

Teléfonos: 617 05 43 03

698 17 27 26

info@cooperativasimbiosis.com

Envases y materiales en contacto con alimentos

Horas lectivas: 30

Modalidad: Online bajo plataforma Moodle. Sin horarios, conéctate cuando quieras y realiza el curso a tu ritmo. Contenidos siempre disponibles. Nuestro campus virtual está siempre abierto y accesible desde los diferentes dispositivos.

Con apoyo de un tutor para resolución de dudas y para consultas relacionadas con el curso, con el que podrás comunicarte a través de la plataforma de teleformación.



Esta actividad docente está acreditada por la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Galicia, con **3,3** créditos de formación continuada para Licenciados/grado en **Veterinaria**, Licenciados/grado en **Farmacia**, y Licenciados en **Tecnología de los Alimentos**.

Esta acreditación es válida en todo el territorio nacional.

Presentación

Todos los envases y materiales en contacto con alimentos deben cumplir una serie de controles y requisitos legales. Así como los alimentos necesitan pasar controles rigurosos y buenas prácticas para evitar daños al consumidor, también los envases y el material destinado a entrar en contacto con alimentos debe garantizar la seguridad alimentaria.

Todos los profesionales de la industria alimentaria deben conocer la importancia del material de envasado y cómo utilizarlo correctamente de acuerdo a la legislación.

En este curso se explica todo lo relacionado con los envases alimentarios, desde los tipos y sus materiales, a las diferentes normas que regulan su uso, así como los requisitos de etiquetado obligatorios en cada caso.

Este curso resulta de interés para profesionales sanitarios que trabajen en el ámbito de la industria alimentaria. Así como los alimentos necesitan pasar controles rigurosos y buenas prácticas para evitar que causen daño al consumidor, también es aplicable a los envases y el material destinado a entrar en contacto con alimentos.





Objetivos

Conocer la importancia del material de envasado en la industria alimentaria y cómo utilizarlo correctamente de acuerdo a la legislación.

- Aprender las funciones de los envases de los alimentos
- Conocer los tipos de materiales en contacto con alimentos y sus características
- Saber los requisitos de sostenibilidad
- Conocer la normativa general de los materiales en contacto con alimentos y la específica según el tipo de material.
- Conocer los requisitos obligatorios del material de envasado destinado al contacto con alimentos
- Conocer sellos de calidad voluntarios
- Aprender el etiquetado logístico de envases
- Conocer los envases funcionales.
- Aprender las particularidades de los envases activos y los envases inteligentes
- Conocer los materiales permitidos para entrar en contacto con alimentos y las características más relevantes de cada uno de ellos.

Programa:

Módulo 1: ENVASES

- Envases
- Funciones de los envases de los alimentos
- Envases como elemento de protección
- Envases como elemento de comunicación
- Envases como elemento de marketing
- Sostenibilidad de los envases
- Información en comercio al por menor
- Requisitos de sostenibilidad: reducción de plásticos
- Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos
- Bolsas de plástico

Módulo 2: MARCO LEGAL DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- Marco legal de los materiales en contacto con alimentos
- Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Requisitos generales
- Requisitos especiales para los materiales y objetos activos e inteligentes
- Medidas específicas para grupos de materiales y objetos
- Etiquetado
- Declaración de conformidad
- Reglamento (CE) 450/2009 sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Normas adicionales sobre el etiquetado

- Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Disposiciones específicas para Materiales y objetos plásticos multicapa
- Disposiciones específicas para Materiales y objetos compuestos multicapa
- Declaración de conformidad
- Reglamento (UE) 2022/1616 de la Comisión de 15 de septiembre de 2022 relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 282/2008.
- Reglamento (CE) nº 1895/2005 de la Comisión de 18 de noviembre de 2005 relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios
- Real Decreto 1184/1994 por el que se establecen las normas básicas relativas a la determinación de Nnitrosaminas y de sustancias capaces de convertirse en N-nitrosaminas (sustancias N-nitrosables) que pueden ceder las tetinas y chupetes de caucho.
- Real Decreto 1413/1994 por el que se aprueban las normas Técnico-Sanitarias sobre los materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario.
- Real Decreto 847/2011, de 17 de junio, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Condiciones para la utilización de soportes para la producción de polimerización.
- Criterios de identidad y pureza de las materias colorantes.
- Límite de migración global y específico.
- Real Decreto 891/2006, de 21 de julio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario.
- Declaración de conformidad
- Reglamento (CE) 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Módulo 3: ETIQUETADO DE ENVASES Y MATERIAL PARA CONTACTO CON ALIMENTOS

Etiquetado obligatorio de los envases y materiales para el contacto con alimentos

- Cantidades nominales para productos envasados y control de su contenido efectivo
- Etiquetado ambiental
- FSC
- Carbón neutral
- Etiquetado de reciclaje
- Etiquetado logístico
- Código de barras
- Códigos QR

Módulo 4: ENVASES FUNCIONALES

- Envases según función
- Envases activos
- Clasificación de sistemas de envasado activos
- Sistemas que modifican la temperatura del envase
- Sistemas absorbedores y emisores
- Etiquetas inteligentes
- Detección de patógenos
- Detección de fugas
- Sensores de temperatura/tiempo
- Tecnología RFID

Módulo 5: TIPOS DE MATERIALES

- Tipos de materiales de los envases
- Madera
- Vidrio
- Metales
- Plásticos
- Papel y cartón
- Cerámica
- Textil
- Cuero
- Vegetales
- Nanomateriales
- Recubrimientos y barnices
- Tintas
- Adhesivos

Docentes

Ana M^a Chas Barba

Licenciada en Veterinaria.

Máster en Garantía de Calidad en Industrias Sector Alimentario.

Inés Carreira Fernández

Licenciada en Veterinaria Máster en Gestión Medioambiental.

Máster en Gestión Integrada en la Industria Alimentaria.

Máster en Nutrición y Alimentación Humana.

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Tutora: ana.chas@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avals

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de la provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas (formación bonificada) a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDÆ), antes Fundación Tripartita, como entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la *Consellería do Medio Rural e do Mar* para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.

