

Simbiosis
S. Coop. Galega

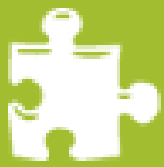
Ficha técnica curso



CURSO ONLINE

Envases y materiales en contacto con alimentos

Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco

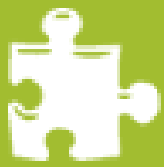
Parcela 1- Nave 5B

15190 - A Coruña

Teléfonos: 881 924 726

698 172 726

info@cooperativasimbiosis.com



Curso “Envases y materiales en contacto con alimentos”

Horas lectivas: 30

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.

Presentación

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.



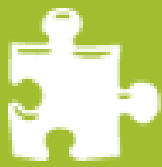
Programa:

Módulo 1: ENVASES

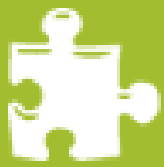
- Envases
- Funciones de los envases de los alimentos
- Envases como elemento de protección
- Envases como elemento de comunicación
- Envases como elemento de marketing
- Sostenibilidad de los envases
- Información en comercio al por menor
- Requisitos de sostenibilidad: reducción de plásticos
- Empleo 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

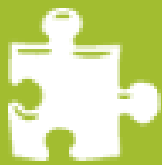
Módulo 4: ENVASES FUNCIONALES

- 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

Inés Carreira Fernández

- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)
- Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal
- Máster en Nutrición Humana (Universidad de Barcelona)

Ana M^a Chas Barba

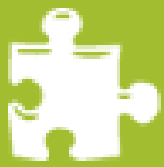
- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario (San Pablo CEU)

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Tutora: ines.carreira@cooperativasimbiosis.com



Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas da 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 a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una 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.

