

REQUISITOS DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS



OBJETIVOS

Profundizar en la legislación existente respecto a los materiales en contacto con alimentos.

Adquirir conocimientos sobre los riesgos químicos asociados a los materiales en contacto con los alimentos.

Contenidos obligatorios de la declaración de conformidad acorde con la legislación.

DIRIGIDO A

Consultores y técnicos de calidad de empresas de la industria alimentaria, responsables de compras de envases y/o embalajes.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Ruth Costas. Técnico de **Estandar, gestión alimentaria, S.L.** Licenciada en Biología con experiencia en inspección, asesoramiento y formación en seguridad alimentaria en la industria alimentaria y autoridades de control.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN y FECHAS

35 horas.

Fecha de inicio, 10 días después de la fecha de inscripción.

PRECIO

285€

INSCRIPCIÓN

A través de la página web www.estandar-ga.es
El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.

CONTENIDOS

I. MARCO LEGISLATIVO Y NORMATIVO

- Reglamento 1935/2004.
- Reglamento 10/2011.
- Otros Reglamentos para materiales con alimentos.
- Recomendaciones para materiales no regulados mediante medidas específicas.

II. MATERIALES PLÁSTICOS Y POLIMÉRICOS

- Factores que afectan la migración: material, alimento, temperatura, tiempo de contacto.
- Ensayos de migración.

III. CONTROL DE APTITUD PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS DE OTROS MATERIALES

IV. RIESGOS QUÍMICOS ASOCIADOS A MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

V. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Contenidos.
- Valoración de la información incluida en la declaración de conformidad

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que lo hayan completado recibirán el certificado correspondiente.