

# 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

260€

Del 05/02/2018 al 13/03/2018

## INSCRIPCIÓN

A través de la página web [www.estandar-ga.es](http://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

### MARCO LEGISLATIVO Y NORMATIVO

- Introducción al ordenamiento jurídico
- Reglamento 1935/2004
- Reglamento 2023/2006
- Reglamento 10/2011
- Otra Legislación para materiales en contacto con alimentos.
- Recomendaciones para materiales no regulados mediante medidas específicas

### MATERIALES PLÁSTICOS Y POLIMÉRICOS

- Aspectos generales
- Ensayos de migración

### CONTROL DE APTITUD PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS DE OTROS MATERIALES

- Control de aptitud de metales y aleaciones
- Control de aptitud de artículos de cerámica
- Control de aptitud de artículos de papel y cartón

### RIESGOS QUÍMICOS ASOCIADOS A MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

- Contaminantes químicos
- RASSFF

### V. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Acorde al Reglamento 1935/2004
- Acorde al Reglamento 10/2011
- 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.