

# REQUISITOS DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS



## OBJETIVOS

Conocer los peligros tóxicos de los materiales que están en contacto con los alimentos, conocer qué información debe ser solicitada a los proveedores de materiales en contacto con alimentos (MCA) y como manipularlos para que no aporten un peligro al alimento.

## DIRIGIDO A

Personal miembro del equipo APPCC, manipuladores de envases (almacenamiento, producción, mantenimiento,...), personal encargado de realización de compras de material de envasado, así como personal de control de calidad.

## DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnic@ de Estandar, gestión alimentaria.

## MODALIDAD

Presencial

## DURACIÓN Y LUGRA

4 horas en las instalaciones del cliente

## CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

## CONTENIDOS

- TERMINOS Y DEFINICIONES
- GRUPOS DE MATERIALES Y OBJETOS A LOS QUE SE PUEDEN ESTABLECER MEDIDAS ESPECÍFICAS
- MARCO REGULADOR
- INTERACCIONES ENTRE LOS ALIMENTOS Y LOS MATERIALES EN CONTACTO CON ELLOS
- ETIQUETADO
- PELIGROS TÓXICOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
- CONCLUSIONES
- BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DE INFORMACIÓN

(\*) Los casos prácticos empleados durante el curso podrán ser los propios del Sistema de Autocontrol/Sistema de Gestión de Calidad/Seguridad alimentaria del cliente.