

**CURS DE MATERIALS EN CONTACTE AMB ALIMENTS, NIVELL BÀSIC**

**Objectius generals**

- Capacitar als alumnes per saber interpretar correctament la normativa relativa als materials en contacte amb els aliments
- Millorar i aprofundir en els coneixements relatius als materials en contacte amb els aliments

**Objectius específics**

- Conèixer i saber interpretar la normativa específica que afecta als materials en contacte amb els aliments
- Conèixer els diferents tipus de materials d'envasament i el seu ús
- Conèixer els perills derivats dels envasos
- Conèixer els nous materials actius i intel·ligents

**Programa del curs**

Dia 13/04/11

1. Marc normatiu relatiu als materials en contacte alimentaris (Montserrat Masó)
  - a) Introducció
  - b) Objectiu de la Legislació Europea
  - c) Legislació Marc. La declaració de conformitat
  - d) Bones pràctiques de fabricació
  - e) Normatives específiques i de substàncies individuals
  - f) Paper i cartró a partir de fibres de cel·lulosa reciclades.
  - g) Inspeccions i mesures de control
  - h) Notificacions d'alerta associades a materials en contacte amb aliments.
2. Materials per l'envasament d'aliments i ús més habitual de cada material (Enric Riera)
  - a) Grups segons la seva composició.
  - b) Progressos en la relació dels materials d'envasament amb el medi ambient
  - c) Relació amb les categories establertes a la legislació.
  - d) Mostres dels materials més habituals.

Dia 14/04/11 (Enric Riera)

3. Operacions de transformació amb més incidència a la seguretat dels aliments envasats
  - a) Impressió / Vernissat
  - b) Contracolat.
4. Perills derivats dels envasos
  - a) Químics: Migració de components
  - b) Físics i Microbiològics
  - c) Declaració de conformitat

5. Exemples de redacció
6. Exemples d'incidents concrets relacionats amb els envasos d'aliments.
7. Materials actius e intel·ligents
  - a) Funcions que desenvolupa
  - b) Requisits legals per al seu desenvolupament i utilització.
8. Col·loqui

### **Metodologia**

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part dels ponents, amb el debat i participació dels assistents.
- Realització de supòsits pràctics en els diferents temes tractats.

### **Destinatari**

- Tècnics de l'empresa privada i de l'administració, encarregats de la qualitat i de la seguretat alimentària
- Tècnics en ciències de l'alimentació, nutricionistes, ...
- Professionals del sector de l'alimentació

### **Ponents**

- Sra. Montserrat Masó i Bel. Responsable d'Alertes, Brots i Emergències de l'Agència de Protecció de la Salut.
- Sr. Enric Riera Valls. Llicenciat en Ciències Químiques, Professor associat de l'UPC i UB i consultor.

### **Dates del curs**

Data: 13 i 14 d'abril del 2011

Horari: 16.00 a 19.00 hores

Durada: 6 hores

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona

Av. República Argentina, 21-25. 08023 – Barcelona

### **Preu**

Socis d'AVHIC: 100€

Veterinaris col·legiats, estudiants i aturats, ACND: 130€

Altres: 150€

Inscripció a través del lloc web [www.avhic.com](http://www.avhic.com)

El preu inclou material didàctic i certificat acreditatiu de l'activitat.