



## Todo lo que debo saber sobre los envases plásticos para uso alimentario

★★★★★ (58) asistentes

El sector de envases plásticos para uso alimentario está en continua crecimiento, siendo un tema de actualidad. Es de vital importancia conocer todos los aspectos clave del proceso que conlleva la puesta en el mercado de un envase para uso alimentario, desde la selección de materiales, la caracterización de materias primas y producto terminado, hasta el cumplimiento de la legislación aplicable.

### Objetivos

- Conocer de forma general los procesos de transformación de plásticos y obtención de envases y procesos de envasado para las diferentes aplicaciones de envases flexibles, semi-rígidos y rígidos
- Adaptar los recursos según las modalidades de productos envasados
- Conocer los materiales más comunes en el envasado de alimentos, así como sus propiedades
- Introducción a la selección de materiales en función de los factores de degradación y las características del producto envasado
- Introducción a la legislación relacionada con el uso de envases plásticos en contacto con alimentos
- Conocer los fenómenos de interacción entre envase y producto
- Repaso de algunos análisis disponibles para caracterizar la funcionalidad de los envases y verificar sus propiedades

## ¿A quién va dirigido?

- Empresas de toda la cadena de fabricación y uso de envases para uso alimentario, Fabricantes de materia prima, empresas transformadoras de materiales plásticos en contacto con alimentos, envasadoras, etc. Se dará prioridad en las inscripciones a las empresas asociadas y clientes.
- 

## Temario

### Materiales y aditivos en envase

- Materiales plásticos para envase
- Introducción. Repaso de algunos conceptos.
- Propiedades de los polímeros en función de la composición química y estructura química
- Principales materiales termoplásticos para envase
- Aditivos utilizados en envase plástico alimentario

### Selección de materiales plásticos para la industria alimentaria

- Concepto de vida útil
- Agentes y mecanismos de degradación
- Factores de degradación de los alimentos
- Que se entiende por cuarta y quinta gama
- Propiedades en los envases para minimizar la degradación
- Estructuras multicapa
- Envasado en atmósfera modificada.

### Procesos de transformación

- Procesos de transformación de materiales plásticos y obtención de envases
- Procesos de extrusión y auxiliares
- Procesos de inyección
- Procesos de envasado
- Aplicaciones y estructuras más comunes

### Legislación en contacto con alimentos

- Introducción general a la legislación de plásticos en contacto con alimentos
- Legislación aplicable a todos los materiales en contacto con alimentos (Reglamento 1935/2004, Reglamento 2023/2006). Aspectos clave
- Legislación específica para plásticos en contacto con alimentos (Reglamento 10/2011) Aspectos clave

#### Caracterización de envases

- Propiedades físicas
- Propiedades mecánicas
- Propiedades térmicas
- Propiedades ópticas
- Fenómenos de interacción envase-producto

---

## Metodología

- El curso ha sido diseñado para su impartición en modalidad online a través de la Web de Formación de AIMPLAS, de forma que los interesados lo puedan realizar de manera flexible, en cualquier momento y desde cualquier lugar.
- El curso es modular y se compone de contenidos interactivos multimedia. En su desarrollo e implantación colaboran técnicos profesionales de AIMPLAS, quienes, a través de las tutorías personalizadas y demás herramientas que ofrece el aula virtual, le ayudarán a comprender mejor los envases en contacto con alimentos.

---

## Observaciones

- [Política de cancelación y anulaciones](#)

---

### Organiza:

**AIMPLAS**  
PLASTICS ACADEMY

