

# Envases Celulósicos para Contacto con Alimentos

## OBJETIVOS

Que los participantes obtengan un conocimiento específico sobre:

- El proceso para la habilitación, desde el punto de vista higiénico sanitario, de las plantas donde se producen los envases para alimentos y su inscripción en el RNEE.
- Aportar información técnica y regulatoria sobre los principales materiales que se utilizan para fabricar envases para alimentos, sus principales características, componentes y restricciones.
- Desarrollar sólidos criterios teóricos y prácticos que permitan determinar la aptitud sanitaria de los materiales celulósicos para contacto con alimentos, y permitan su registro en el RNPE y el desarrollo de la rotulación obligatoria en nuestro país.

## PROGRAMA

### Temario:

#### Módulo 1:

##### **Aspectos generales de las plantas elaboradoras (BPF) y dirección técnica**

- ✓ Fábricas de envases y materiales en contacto con alimentos.
- ✓ Habilitación de plantas elaboradoras y buenas prácticas de fabricación (BPF): ubicación de las plantas, iluminación, ventilación, control de plagas, capacitación del personal. Disposiciones para la autorización sanitaria de los establecimientos que elaboran, fraccionan o depositan envases.
- ✓ Requisitos y procedimiento para obtener el Registro Nacional de Establecimiento de Envase (RNEE). Caracterización de establecimientos de envases: rubros y actividades realizadas en las plantas.
- ✓ Certificado de RNEE: características y validez. Dirección técnica en RNEE.

#### Módulo 2:

##### **Materiales y envases aptos para alimentos**

- ✓ Aspectos generales y clasificación: envase primario, secundario, terciario. Materiales autorizados para envases de alimentos.
- ✓ Materiales celulósicos (papel y cartón): listas positivas de componentes y aditivos autorizados para la fabricación de envases alimentarios.
- ✓ Normativa aplicable y aspectos regulatorios. Restricciones sanitarias. Revestimientos (coatings), adhesivos y pigmentos.
- ✓ Rotulación reglamentaria de envases para uso industrial y uso en el hogar en Argentina.

#### Módulo 3:

##### **Aptitud sanitaria de materiales y envases para alimentos**

- ✓ Aspectos generales y clasificación: envase primario, secundario, terciario. Materiales autorizados para envases de alimentos.

- ✓ Materiales celulósicos (papel y cartón): listas positivas de componentes y aditivos autorizados para la fabricación de envases alimentarios.
- ✓ Normativa aplicable y aspectos regulatorios. Restricciones sanitarias. Revestimientos (coatings), adhesivos y pigmentos.
- ✓ Rotulación reglamentaria de envases para uso industrial y uso en el hogar en Argentina.

### Capacitador:

#### Dr. Darío Maggioni:

Es Doctor y Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Nacional del Litoral (UNL). Cuenta con 15 años de experiencia ejerciendo como profesional en el área de seguridad e inocuidad alimentaria, aspectos regulatorios y técnicos de alimentos, envases y materiales para contacto directo con alimentos.

Se desempeña como profesional en las áreas de evaluación técnica y registro de alimentos y envases para alimentos en la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL); es docente en la carrera de posgrado Diplomatura Universitaria Superior en Legislación Alimentaria que se dicta en la Facultad de Ingeniería Química de la UNL; es investigador y consultor en evaluación de riesgos en alimentos, principalmente basado en riesgo químico (residuos de plaguicidas y contaminantes), así como asesor externo y capacitador en el sector público y privado en materia de alimentos y envases para alimentos.

---

### Diagramación:

#### - Duración:

- ✓ Programa de 6 horas puras de capacitación.
- ✓ Tres jornadas de 2 horas de extensión, en formato de curso abierto.
- ✓ Modalidad a distancia

#### - Alcance:

Profesionales y técnicos que se desempeñen en la industria. Principalmente a usuarios de envases de celulosa y papel, Profesionales, diseñadores y técnicos de las áreas de Diseño y Desarrollo. Personal de áreas de Producción y Ventas. Que tengan a su cargo la evaluación, desde el punto de vista higiénico sanitario de los envases y materiales para contacto directo con alimentos y sus plantas elaboradoras. -

#### - Metodología:

La capacitación combina los aspectos teóricos con aspectos prácticos en la operatoria de habilitación ante los distintos organismos.