

# Envases Celulósicos para Contacto con Alimentos

## OBJETIVOS

Que los participantes obtengan un conocimiento específico sobre:

- La habilitación, desde el punto de vista higiénico-sanitario de las plantas donde se producen los envases y sus materias primas, para su inscripción en el Registro Nacional de Establecimiento Envase (RNEE) y la dirección técnica de la planta fabril.
- Desarrollar sólidos criterios teóricos y prácticos que permitan determinar la aptitud sanitaria de los materiales para contacto con alimentos, permitan su inscripción en el Registro Nacional de Producto Envase (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 materias primas, envases y materiales para 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 materiales para contacto directo con alimentos.
- ✓ Requisitos y procedimiento para obtener el Registro Nacional de Establecimiento de Envase (RNEE).
- ✓ Caracterización de establecimientos: rubros y actividades realizadas en las plantas.
- ✓ Certificado de RNEE: características y validez.
- ✓ Dirección técnica en RNEE.

#### Módulo 2:

##### **Materias primas, envases y materiales aptos para alimentos y su rotulación**

- ✓ Aspectos generales y clasificación: envase primario, secundario, terciario. Materiales autorizados para envases de alimentos.
- ✓ Listas positivas de componentes y aditivos autorizados para la fabricación de materiales para contacto directo con alimentos.
- ✓ Procedimiento para obtener la aptitud sanitaria en Argentina, criterios técnicos y aspectos regulatorios en MERCOSUR.
- ✓ Selección de simulantes y condiciones para realizar ensayos de migración. Registro Nacional de Producto Envase (RNPE).
- ✓ Rotulación reglamentaria 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 4 horas puras de capacitación.
- ✓ Dos jornadas de 2 horas de extensión, en formato de curso abierto.
- ✓ Modalidad a distancia

### - Dirigido a:

Profesionales y técnicos que se desempeñen en la industria, organismos oficiales de control, fiscalización, centros de investigación, universidades y en el ámbito privado en general, que tengan a su cargo la evaluación, habilitación y registro, desde el punto de vista higiénico sanitario, de envases, sus materias primas 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.