



## Buenas prácticas de fabricación en la industria del plástico en contacto con alimentos

★★★★★ (113) asistentes

El Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos establece la obligación de los transformadores de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos de realizar estas fabricaciones de conformidad con unas buenas prácticas de fabricación tales que permitan garantizar los requisitos aplicables a estos materiales y objetos en todos los lotes. El Reglamento (CE) 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos establece las líneas generales de estas buenas prácticas, pero no es una guía exhaustiva. Este curso desarrolla los requisitos recogido en la Guía de Buenas Prácticas de Fabricación de Materiales y Objetos de Plástico en Contacto con Alimentos, elaborada por la Asociación Valenciana de Empresarios de Plásticos en colaboración con AIMPLAS como alternativa para garantizar el cumplimiento de este reglamento.

### Plazo preinscripción

Hasta el 13 de mayo 2024 o hasta completar aforo



#### Fecha y horario

Del 14 de may al 15 de  
may 2024

De 9:30 a 13:30 y de  
14:30 a 16:30 horas



#### Duración

12 horas lectivas



#### Ubicación

Aimplas. Paterna  
(Valencia)



#### Precio

**BONIFICABLE**

Empresa asociada:  
416€

Empresa no asociada:  
520€

Desempleados: 416€ 10% de  
descuento a partir del 2º  
asistente de la misma empresa  
10% de descuento si te  
inscribes 3 semanas antes del  
inicio Incluye asistencia,  
documentación y costes de

---

## Objetivos

- Identificar las alternativas para garantizar el cumplimiento del Reglamento 2023/2006 sobre Buenas Prácticas de Fabricación.
- Aprender los requisitos de la guía de Buenas Prácticas de Fabricación.

---

## ¿A quién va dirigido?

- Responsables de Aplicación de las Normas de Seguridad Alimentaria de las empresas (RANSA). Esta figura normalmente es asumida por: Responsables de Calidad, responsables de operaciones, responsables de fabricación, otros puestos que asuman la aplicación de aspectos legales en la empresa
- Se dará prioridad en las inscripciones a las empresas industriales asociadas y clientes

---

## Temario

### Requisitos específicos y sistema de control de calidad

- Materia prima
- Almacenamiento de materia prima
- Requisitos del cliente
- Sistema de control de calidad en el procesado y elaboración
- Producto terminado. Verificación del cumplimiento de los requisitos legales y requisitos de calidad
- Almacenamiento de producto terminado
- Trazabilidad y retirada de producto no conforme
- Etiquetado

### Mejora continua del sistema

- > Responsabilidades
- > Control de la documentación
- > Formación y buenas prácticas de higiene
- > Condiciones higiénicas del sistema (Objetivo, alcance, grupos por nivel de riesgo o requisitos generales)

---

## Convocatorias abiertas

**Del 17 de dic al 17 de dic 2030**

De 9:30 h a 13:30 h

📍 Online

---

## Profesorado



**J. Pablo Jordá Ventayol**

Consultor sistemas de calidad



**Joan Borrás Ferrer**

Personal investigador de AIMPLAS /  
AIMPLAS Researcher

---

## Metodología

- > MODALIDAD DE IMPARTICIÓN
- > Esta acción formativa se impartirá en formato videoconferencia, emitida en streaming desde las aulas de AIMPLAS, permitiendo también la asistencia de los alumnos que estén interesados en recibirlo de forma presencial.
- > Los asistentes deberán indicar su modalidad de asistencia en el apartado correspondiente del formulario de preinscripción.
- > Los alumnos inscritos que hayan solicitado asistencia presencial a esta acción formativa, serán informados con suficiente antelación acerca de si su preferencia de presencialidad puede ser atendida o,

en caso contrario, asignarles como asistentes a modalidad de streaming en aula.

---

## Observaciones

- > [Política de cancelación y anulaciones](#)
  - > Este curso es susceptible de poderse bonificar parcial o totalmente a través de FUNDAE para las empresas de España.
  - > AIMPLAS dispone certificado DGERT para las empresas de Portugal.
- 

Organiza:

