

Las tecnologías de conservación y transformación de los alimentos evolucionan a pasos agigantados.

Por esta razón, es necesario capacitarse en el uso y reconocimiento de diversos materiales de envasado para la protección, funcionalidad y sostenibilidad de los alimentos. Asimismo, conocer las tendencias actuales y criterios de envasado y embalaje en diversos alimentos para mejorar su competitividad dentro del mercado.

# Dirigido

Profesionales y técnicos de la industria alimentaria.

Personal de investigación y desarrollo de nuevos productos.

Estudiantes de los ciclos finales de carreras relacionadas a la gastronomía.

### Logros de aprendizaje

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:





- Identificar las distintas tipologías de los envases y las técnicas de envasado de los alimentos con el fin de acomodar el producto al envase, según el mercado al que dirige.
- Orientar a empresas de cualquier ámbito alimentario que deseen o necesiten envasar los productos que realizan para su comercialización o conservación.



## Datos generales



Inicio 29 de setiembre



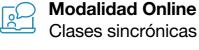
### Duración 8 sesiones





Horario Martes y jueves

de 7:00 p.m. a 10:00 p.m.



Clases sincrónicas



Inversión

Precio regular: S/643 Promoción (30% dscto.): S/450

Requisitos técnicos mínimos y recomendados: Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps. Recomendable >= 30 Mbps Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



### Certificación

Certificado emitido por el Programa de Extensión Universitaria de la Universidad Le Cordon Bleu

### Unidad Introducción envases y embalajes en la industria alimentaria



· Origen e importancia de los envases en la

- industria alimentaria.
- Introducción, concepto y definiciones previas.
- Tipos de envase, propiedades y las funciones del envase.

## Unidad Materiales de envase



- Los diferentes materiales de empaque: vidrio, envases metálicos, polímeros plásticos, papel y cartón.
- Envases de materiales activos y materiales inteligentes. • El proceso productivo del envase y embalaje en la
- industria alimentaria.
- Tendencias de nuevos recursos como materiales de empaque.
- Envasado y embalaje con material reciclado.

### Unidad Envases para alimentos



- · Análisis de la interacción del envase, alimento y entorno en los diferentes productos alimentarios.
- Envases para café.
- Envases para conservas: frutas,
- cárnicos y pescados. Envases para productos lácteos.
- Envases para productos oleaginosos. Envases para productos frescos y
- congelados: frutas y recursos hidrobiológicos. Envases inteligentes y biodegradables.
- Casos de aplicación.

### Unidad El empaque como estrategia de conservación



- El ciclo de vida de anaquel en alimentos envasados.
- Pruebas aceleradas.
- Marco normativo nacional e internacional y legislaciones.

Nota Importante

- La Universidad Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución. Se reserva el derecho de modificar la plana docente de acuerdo a disponibilidad o cambios en el programa.
- Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto

a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.