

Curso

Envasado de Productos Alimenticios

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
28 de setiembre



Duración
8 sesiones



Horario
Martes y jueves
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online
Clases sincrónicas



Inversión
Precio regular: S/993
Promoción (30% dscto.): S/695

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 1 Introducción envases y embalajes en la industria alimentaria

1

- 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 3 Envases para alimentos

3

- 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 2 Materiales de envase

2

- 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 4 El empaque como estrategia de conservación

4

- 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.