

Curso

Innovación Sostenible en Envases Alimentarios



Las tecnologías de conservación y transformación de alimentos con lleva a lograr alargar la vida de los alimentos, su estabilidad de estos a través del tiempo, con lleva a conocer los requerimientos de envasado, incluyendo diversos materiales, la interacción alimento - envase - ambiente y las tendencias de envasado.

+ Dirigido

- * Profesionales y técnicos de la industria alimentaria, personal de investigación y desarrollo de nuevos productos, estudiantes y personas interesadas, Dark Kitchen, restaurantes con oferta delivery, centros de producción de alimentos.

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 los mercados a los que vaya dirigido.
- * Con el curso de envases alimentarios podrás orientarte en empresas de cualquier ámbito alimentario que desee o necesite envasar los productos que realiza para su comercialización o conservación.

Datos Generales



Inicio
24 de setiembre



Duración
8 sesiones



Inversión
Precio regular: S/855
Promoción (30% dscto.): S/599



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



Modalidad Online
Clases sincrónicas

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

Plan de estudios

1 Módulo Introducción Envases y Embalajes en la Industria Alimentaria

En la presente unidad el estudiante describe el origen e importancia de los empaques en la industria alimentaria y evolución a través del tiempo.

Los temas principales que comprenden esta unidad: Introducción, importancia, concepto, definiciones previas, tipos de empaque, propiedades y funciones del empaque.

2 Módulo Materiales de Envase

En la presente unidad el estudiante conoce los diferentes materiales de empaque, así como las nuevas tendencias de recursos utilizados en la industria alimentaria valorando su importancia en la salud del consumidor y del medio ambiente.

Los temas principales que comprenden esta unidad: Vidrio, envases metálicos, polímeros plásticos, papel y cartón. Materiales activos, materiales inteligentes. Proceso productivo. Tendencias de nuevos recursos como materiales de empaque. Reciclaje.

3 Módulo Envases para Alimentos

En la presente unidad el estudiante analiza la interacción envase-alimento-entorno de los diferentes productos alimentarios relacionando el requerimiento del consumidor actual en cada producto alimentario. Casos de aplicación.

Los temas principales que comprenden esta unidad: interacción envase-alimento-entorno, Envases para café, Envases para conservas: frutas, cárnicos y pescados, envases para productos lácteos, envases para productos oleaginosos y envases para productos frescos y congelados: frutas, recursos hidrobiológicos y envases inteligentes y biodegradables.

4 Módulo El Empaque como Estrategia de Conservación

En la presente unidad el estudiante determina la vida en anaquel de un producto alimentario, relacionando el material de empaque y reacciones de deterioro con orden.

Los temas principales que comprenden esta unidad: Determinación de la vida de anaquel de alimentos envasados, pruebas aceleradas, marco normativo nacional e internacional, 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.