

TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE ENVASES ALIMENTARIOS

Curso 100% Virtual - Inicio 4 de Abril

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



INTRODUCCIÓN

En la actualidad la tecnología e innovación en el mundo se da de una manera muy rápida, por lo que en el mundo de los alimentos no nos estamos quedando atrás ya sea con envases o propiedades del alimento, se están desarrollando nuevas tecnologías e innovaciones.

En este sentido, es importante como profesionales o estudiantes de la industria alimentaria actualizarnos en cuanto a conocimientos de que es lo que se viene desarrollando en esta área para posteriormente poder aplicarla en nuestras empresas e innovar en el mercado.

BENEFICIOS

-El alumno aprenderá a reconocer los diferentes tipos de envases y sus aplicaciones, así como la nueva tecnología que se viene aplicando en este sector.

Los empresarios puedan innovar en sus empresas implementando los nuevos envases y tecnologías para así poder marcar una diferencia en el mercado y obtener más ventas de sus productos al ser estos novedosos.

OBJETIVO GENERAL

El objetivo es que los profesionales, trabajadores y estudiantes del área de industrias alimentarias, conozcan acerca de la tecnología, materiales e innovación de envases alimentarios.

DIRIGIDO A

El público al cual va dirigido el curso es a profesionales en el área de industrias alimentarias, desde operarios y manipuladores de alimentos hasta gerentes. También va dirigido a estudiantes de las carreras de ingeniería de alimentos, ingeniería industrial e ingeniería química o aquellos profesionales del área que quieran ampliar sus conocimientos.

El contenido del curso va direccionado a todo tipo de industria alimentaria o empresas que envasan alimentos.

CONTENIDO REFERENCIAL

- 1.Introducción a envases (Primera clase 3h teóricas)
 - 1.1.Introducción
 - 1.2.Términos y definiciones
 - 1.3.Concepción tradicional del envase
 - 1.4.Envasado
 - 1.5.Funciones de los envases
 - 1.6.Diseño del envase
- 2.Impacto y materiales de los envases (Segunda clase 3h teóricas)
 - 2.1.Impacto medioambiental del envasado de los alimentos
 - 2.2.Materiales y tipos de envases
 - 2.3.Materiales metálicos
 - 2.4.Recubrimientos, lacas o barnices
 - 2.5.Vidrio
- 3.Materiales de los envases (Tercera clase 3h teóricas)
 - 3.1.Vidrio
 - 3.2.Plástico
 - 3.3.Distintos tipos de materiales plásticos
 - 3.4.Plásticos biodegradables
 - 3.5.Tipos de materiales derivados de fuentes renovables
4. Materiales de los envases y Técnicas de envasado (Cuarta clase 3h teóricas)
 - 4.1. Materiales compuestos (Laminados)
 - 4.2. Nanocompuestos
 - 4.3. Envases activos e inteligentes
 - 4.4. Técnicas de envasado
 - 4.5. Envasado para alimentos esterilizados en el envase
 - 4.6. Envoltura
- 5.Técnicas de envasado y Tendencias del mercado (Quinta clase 2,5h teóricas y 30 min de práctica)
 - 5.1. Envasado en atmósfera modificada
 - 5.2. Función de los gases utilizados
 - 5.3. Envasado al vacío
 - 5.4. Tendencias del mercado
 - 5.5. Ejemplos prácticos de atmósfera modificada y otros

Importante estructurar el contenido teórico y práctico en forma de listado, con títulos y subtítulos de precisar. De igual manera, indicar las horas teóricas y prácticas que se harán uso del total del curso.

Curso Virtual: TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE ENVASES ALIMENTARIOS

HORARIO de CLASES

MES DE ABRIL

DURACIÓN: 16 Horas reloj en vivo ZOOM

Lunes 4 de 19:30 a 21:30

Miércoles 6 de 19:30 a 21:30

Jueves 7 de 19:30 a 21:30

Lunes 11 de 19:30 a 21:30

Miércoles 13 de 19:30 a 21:30

Jueves 14 de 19:30 a 21:30

Lunes 18 de 19:30 a 21:30

Miércoles 20 de 19:30 a 21:30



zoom



CAPACITADOR

Ing. MSc. Estefanía Soriano Ballivián

Ingeniera en Industrias Alimentarias – Master en Seguridad Alimentaria en el CESIF de Madrid España.

¿CÓMO INSCRIBIRTE?

Haz tu pago en cualquiera de los medios disponibles, guarda tu comprobante digital con fecha y hora, luego ingresa a la plataforma de registros para LLENAR TUS DATOS:

www.registro.belcasbol.com

También puedes inscribirte por WhatsApp:

+591 78164943

De Lun. a Vier. de 08:30 a 17:30



PRECIO NORMAL Tu inversión incluye:

450Bs

- Grabaciones de tus 8 sesiones para que las veas las veces que desees.
- Mentoría del instructor de acuerdo a tus necesidades.
- Certificado digital con valor curricular de 20 horas académicas avalado por BELCAS - Educación.
- IVA

PREVENTA

375Bs

Preventa válida hasta el 28 de marzo.

MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES

-Banco Fassil - Titular: BELCAS S.R.L.

Nº Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente

NIT: 375983023



- Banco Nacional - BNB: A nombre de BELCAS S.R.L.

Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente.

Nit: 375983023



- Tigo Money: 76070714

