

Electiva
Programa: Empacado de Alimentos

Objetivo General: Proporcionar al estudiante conocimientos y herramientas básicas, teóricos – prácticos del empackado correcto y adecuado de los alimentos, que pueda aplicar con facilidad en su desempeño profesional y laboral.

Contenido Programático

Tema 1:

- Introducción.
- Definición de empaque.
- Conceptos básicos.

Tema 2:

- Historia del empaque.
 - o La necesidad de empackar.
 - o Los primeros empackes.
 - o Evolución de los empackes.

Tema 3:

- Funciones de los empackes.
 - o Seguridad.
 - o Protección.
 - o Integridad sanitaria.
 - o Prevención contra el robo.
 - o Practicidad.
 - o Contención.
 - o Aporcionamiento.
 - o Información y comunicación.

Tema 4:

- Tipos de empaque.
 - o Envase, ejemplos típicos.
 - o Embalaje, ejemplos.

Tema 5:

- Materiales de empaque.
 - o Fibras vegetales: sacos.
 - o Vidrio: frascos, botellas.
 - o Papel y cartón: cajas y envases.
 - o Plásticos y polímetros.
 - o Metales.
 - o Madera.
 - o Técnicas de producción de empackes.
 - o Técnicas de impresión.

Tema 6:

- Avances en empacketaría.
- Nuevos tipos de empackes: empackado activo, empackes comestibles, empackes especiales.

Certificación	Sello
Secretaría General	

