



PROGRAMA

PACKAGING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REGULACIONES, TECNOLOGIA, INNOVACION Y VIDA UTIL

2021

Solinal.

www.solinalfoodschoo.org

PROGRAMA

PACKAGING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REGULACIONES, TECNOLOGIA, INNOVACION Y VIDA UTIL



El amor entra por los ojos, y la estrategia de enganche al consumidor es sin duda alguna, la innovación de los envases y empaques. Cada vez más es evidente que el consumidor exige más, busca un embalaje que sea sencillo de utilizar, transparente en la información que provee y de fácil desecho. Mientras que las empresas buscan en el packaging un elemento que potencie su marca y haga difusión de sus valores y cultura empresarial.

Impartido por nuestra Ph.D. Sandra Acosta, quien tiene más de 20 años de experiencia y conocimientos en el área de Packaging, este programa te mostrará toda la información técnica, regulaciones, propiedades, innovaciones, vida útil (reciclado) de envases, empaques y embalajes para la industria alimentaria.

MÓDULOS DEL PROGRAMA

Duración	Módulo
16 horas	1. Materiales para ser utilizados como envases, sus usos en la industria alimentaria y sus características de calidad
20 horas	2. Plásticos flexibles: <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación; • Propiedades físicas; • Plano mecánico; y • Regulación legal que debe cumplir un envase para alimentos.
16 horas	3. Composición y fabricación de los polímeros biodegradables: <ul style="list-style-type: none"> • Recubrimientos • Activos e inteligentes
52 horas	

MODULOS DEL PROGRAMA

PACKAGING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REGULACIONES, TECNOLOGIA, INNOVACION Y VIDA UTIL



MÓDULO 1

Materiales para ser utilizados como envases, sus usos en la industria alimentaria y sus características de calidad



16 horas



Julio 3 y 4 (10 am a 6 pm)

OBJETIVO

- Conocer todos los tipos de materiales para envase y embalajes y sus características de calidad, así como las interacciones físico – químicas entre el envase y el alimento empacado con la finalidad de preservar sus cualidades y una vez usado las alternativas para su desecho.

CONTENIDO

- Procesos de fabricación de los diferentes materiales utilizados para el envasado de alimentos:
 1. Plástico;
 2. Papel;
 3. Hojalata;
 4. Madera;
 5. Vidrio; y
 6. Combinaciones de materiales actuales.
- Definición de parámetros de control de la calidad para la aprobación en la recepción de los materiales para empaque;
- Interacciones de los materiales de envasado con los alimentos y determinación del tiempo de vida útil del alimento empacado;
- Reciclaje, biodegradación y sostenibilidad de los materiales en el medio ambiente.

MODULOS DEL PROGRAMA

PACKAGING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REGULACIONES, TECNOLOGIA, INNOVACION Y VIDA UTIL

**MÓDULO 2**

Plásticos flexibles: clasificación, propiedades físicas, plano mecánico y la información legal que debe cumplir un envase para alimentos

**20 horas****Julio 9 (6 pm a 10 pm), Julio 10 y 11 (10 am a 6 pm)****OBJETIVO**

- Conocer los tipos de materiales que se pueden usar para empaacar alimentos y las propiedades físicas que determinan la calidad en el envasado, además se identificara la información necesaria para la elaboración de un plano mecánico en medidas y en textos legales.

CONTENIDO

- Diferentes materiales poliméricos de origen fósil:
 1. PEBD;
 2. PBAD;
 3. BOPP;
 4. OPP;
 5. PET;
 6. Nylon;
 7. Poliester; y
 8. PVC.
- Envolvedoras horizontales y verticales para empaques flexibles;
- Pasos para solicitar material flexible en bobina o en funda convertida;
- Definición de las medidas necesarias para la elaboración de un plano mecánico;
- Propiedades físicas (mecánicas, barreras y ópticas de los plásticos) para la elección de una estructura idónea para el envasado del alimento; y
- Normativas vigentes locales de aplicación en los textos legales de una etiqueta.

MODULOS DEL PROGRAMA

PACKAGING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REGULACIONES, TECNOLOGIA, INNOVACION Y VIDA UTIL



MÓDULO 3

Composición y fabricación de los polímeros biodegradables.
Otros tipos de envases: recubrimientos, activos e inteligentes



16 horas



Julio 17 y 18 (10 am a 6 pm)

OBJETIVO

- Conocer las materias primas y los diferentes procesos de fabricación para películas flexibles bio y no biodegradable y además los diferentes tipos de envases modernos para alimentos frescos o procesados.

CONTENIDO

- Materias primas utilizadas para la fabricación de polímeros biodegradables;
- Técnicas de fabricación de películas flexibles para láminas biodegradables y no biodegradables:
 1. Extrusion;
 2. Co-extrusion;
 3. Termoformado;
 4. Inyección; y
 5. Modelado;
- Polímeros para recubrimientos de alimentos frescos (parafinas y almidones), incorporación de antimicrobianos, vitaminas y otros agentes activos;
- Envases activos y envases inteligentes usados para alimentos frescos y procesados.



TRAINER

Ph.D. Sandra Acosta



- **Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria**
Universidad Politécnica de Valencia - España
- **Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos**
Universidad Politécnica de Valencia - España
- **Química Farmacéutica**
Universidad Santiago de Guayaquil - Ecuador

Experiencia y Actividades Profesionales en la Industria Alimentaria

Universal Sweet Industries S.A. Cargo: Técnica de Empaques y Embalajes

La Universal. Cargo: Jefe de Empaques

Ecuacocoa. Cargo: Jefe de Producción

Plastiempaques. Cargo: Jefe de Aseguramiento de la Calidad

Experiencia y Actividades Profesionales como Docente

Universidad: Escuela Superior Politécnica del Litoral - ESPOL. Carrera: Ingeniería de Alimentos

Universidad: Universidad Estatal de Guayaquil. Posgrado: Maestría en Procesos Industriales

Universidad: Universidad Católica Santiago de Guayaquil. Carrera: Dietética, Nutrición y Estética

Cursos Realizados e Impartidos (R) = recibido (I) = impartido

- Packaging - Instituto Argentino del Envase (R)
- Desarrollo del Diseño de Empaques - ESPOL (I)
- Diseño y Control de Empaques - ESPOL (I)
- Envases, empaques y embalajes utilizados en el envasado de alimentos procesados - Universidad Santiago de Guayaquil (I)
- Procesos Industriales para la Confección y Chocolatería - ESPOL (I)
- Innovations in Food Packaging Shelf Life and Food Safety - Alemania (R)
- Biomateriales, bioplásticos y biocompositos - España (R)

Publicaciones Realizadas más Destacadas

- Physical and microstructural of biodegradable films based on starch and gelatin effect of e-471 www.matbim.com
- Mechanical, barrier and microstructural properties of films based on cassava starch gelatin blends: effect of aging and lipid addition www.insidefood.eu
- Characterization and application of biodegradable edible films produced by casting from combinations of rice, cassava and potato starches with gelatin
- Biodegradable-disposable containers made of achire s leaves (canna edulis) by thermoconforming
- Propiedades físicas y antifúngicas de films de almidón-gelatina con aceites esenciales - Universidad Nacional Entre Ríos - Argentina

AGENDA

Módulo	Duración	Fecha	Modalidad
1. Materiales para ser utilizados como envases, sus usos en la industria alimentaria y sus características de calidad	16 horas	Julio 3 y 4 (10 am a 6 pm)	Online - En Vivo
2. Plásticos flexibles: <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación; • Propiedades físicas; • Plano mecánico; y • Regulación legal que debe cumplir un envase para alimentos. 	20 horas	Julio 9 (6 pm a 10 pm) y Julio 10 y 11 (10 am a 6 pm)	Online - En Vivo
3. Composición y fabricación de los polímeros biodegradables: <ul style="list-style-type: none"> • Recubrimientos • Activos e inteligentes 	16 horas	Julio 17 y 18 (10 am a 6 pm)	Online - En Vivo
52 horas			

INCLUYE: Guía y material de estudio en formato pdf y talleres

DURACIÓN DEL PROGRAMA

52 HORAS

MODALIDAD DE APRENDIZAJE

ONLINE / EN VIVO

Debido a que existe incertidumbre sobre los efectos por la aparición de nuevas cepas y sobretodo porque la pandemia aun sigue latente en nuestra sociedad, el programa se desarrollará de forma ONLINE/EN VIVO en plataforma privada de Solinal. A cada participante se entregará material y talleres y recursos adicionales por cada modulo. Los certificados se entregaran de forma digital en nuestra plataforma.



INCLUYE

4 CERTIFICADOS

3 por cada módulo del programa

1 por todo el programa



Inversión regular de todo el programa

- Programa valorado por persona — 349 USD ¹

FORMAS DE PAGO

Depósito, transferencia, cheque post-fechaado certificado a nombre de:

- TRAINING FOOD CENTER SOLINAL SCHOOL S.A.
- Banco Pacífico Cuenta Corriente # 7604912
- Banco Pichincha Cuenta Corriente # 2100113786
- RUC: 0992891483001 (para transferencias)
- País: Ecuador
- Código SWIFT: PACIECEG (para transferencias internacionales)
- E-mail: factura@solinalfoodschoo.com

Puede elegir cualquiera de las 2 cuentas corrientes bancarias para realizar el pago del programa.

PAGO CON TARJETA DE CREDITO

Pago directo con tu tarjeta de credito en el siguiente link (1 solo pago):
Si deseas **diferir hasta 6 meses sin intereses** el programa, contactanos:

- E-mail: info@solinalfoodschoo.com
- Telefono: +593-992199077 (WhatsApp)



¹ valores no incluyen iva. Pagos con TC aplican recargo adicional del 10%



PROCESO DE REGISTRO

- Abra este documento en un lector de pdf Adobe.
- Llene los campos que se detallan en el formulario que se encuentra a la derecha de este párrafo y guarde el documento en su computadora.
- Luego envíelo por correo a info@solinalfoodschoo.com
- Para inscripciones grupales, envíe en 1 solo correo los formularios de cada persona a registrar.
- Un integrante del equipo Solinal te contactará para confirmar tu inscripción y validar tu pago.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

DATOS PERSONALES DEL ASISTENTE

NOMBRES COMPLETOS:

I.D.: PAIS: CIUDAD:

TELÉFONO: E-MAIL:

DATOS DE FACTURACIÓN

RAZÓN SOCIAL:

I.D. FISCAL: PAIS, CIUDAD:

DIRECCIÓN: FORMA DE PAGO:

TELÉFONO: E-MAIL:

FIRMADO: FECHA:

AVISO LEGAL: Los datos recogidos en este formulario serán tratados de forma confidencial, siguiendo nuestro [Política de Privacidad y Protección de Datos](#). Los datos personales recogidos se manejan bajo un estricto procedimiento de seguridad en el almacenamiento de la información para evitar acceso no autorizado, pérdida o destrucción de sus datos personales. Ni es el fin ni jamás lo será, hacer uso indebido de sus datos personales, ni venderlos, ni prestarlos ni transferirlos a terceros para fines lucrativos ni cualquier otro fin. Al llenar este formulario, usted manifiesta que conoce y acepta las condiciones del tratamiento de sus datos, así como nuestra [Política de Privacidad, Datos, Transparencia y Confidencialidad](#) y autoriza a TRAINING FOOD CENTER SOLINAL-SCHOOL S.A. para que sus datos personales se incorporen en un fichero privado, cuyo responsable de uso y tratamiento es TRAINING FOOD CENTER SOLINAL-SCHOOL S.A. Usted cuenta con 7 días para manifestar su negativa al tratamiento de sus datos, y, en caso de no pronunciarse a tal efecto, se entenderá que es consciente del tratamiento de sus datos personales. Para solicitar la negativa del uso de sus datos, escriba a info@solinalfoodschoo.com con el asunto SOLICITUD DE NEGATIVA DE USO DE MIS DATOS PERSONALES.



Certificamos personas en seguridad de los alimentos

Solinal es un organismo evaluador de la conformidad para la certificación de personas en seguridad alimentaria reconocidos por la SETEC.

SETEC-REC-2016-096

CONVERSEMOS

Av. Victor Emilio Estrada 1021 y Jiguas

T: 04-2959067

M: 0992199077

E: info@solinalfoodschoo.com

Solinal.