

## CURSO ENVASES Y EMBALAJES DE ALIMENTOS



### Descripción General

El presente curso pretende dar a conocer las principales características y presentaciones de los materiales plásticos de envases, los criterios de selección más importantes, y los requerimientos de protección de los diferentes grupos de alimentos. Además de permitir a sus participantes la elaboración de fichas técnicas de envases.

Fecha inicio: 03 de junio 2014

Número Total de Horas: 16 hrs cronológicas.

Horario: Martes y jueves de 18; 30 a 22; 00 hrs

Valor por participante: \$ 230.000.-

Código Sence.: 12-37-8903-83

### Temario

Los contenidos que abordara el curso se dividen en una primera **parte teórica** que incluirá los siguientes contenidos:

1. Definiciones de envases y embalajes.
2. Criterios de selección de Envases y embalajes. Proceso de deterioro de alimentos
3. Principales materiales de envases de alimentos: Envases plásticos y hojalata.
4. Principales materiales de envases de alimentos: Envases plásticos y hojalata.
5. Procesos de interacción envases plásticos – alimentos: Permeabilidad.
6. Procesos de Interacción: Migración
7. Control de Calidad de envases plásticos y envases metálicos.
8. Definición de especificaciones

Posteriormente una **parte práctica** en el Laboratorio de Envases que incluirá:

1. Permeabilidad
2. Migración
3. Espesor
4. Propiedades Mecánicas
5. Análisis sensorial

## VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS PROCESADOS



### Descripción General

El presente curso pretende dar a conocer las herramientas para la determinación de la vida útil de los alimentos envasados.

Fecha inicio: 24 de junio 2014

Número Total de Horas: 18 cronológicas.

Horario: Martes y jueves de 18; 30 a 22; 00 hrs

Valor por participante: \$ 135.000

Código Sence.: 12-37-8903-66

### Temario

El curso contiene una parte teórica que incorpora los siguientes contenidos:

1. Vida útil. Cinética de deterioro de los alimentos
2. Vida útil. Ensayos acelerados
3. Composición química de alimentos, Reacciones de deterioro de alimentos
4. Vida útil. Análisis sensorial.

Junto a una parte práctica realizada a partir de la visita a empresa de alimentos.

### Contacto e Inscripciones

Contacto: Daniela Salazar.

Teléfono: 27184525

Contacto: Cinthia Moreno

Teléfono: 27154510

Email: [labenchile@usach.cl](mailto:labenchile@usach.cl)

Página Web: <http://www.labenchile.cl/>

*Acogido a franquicia SENCE. "Actividad/es de capacitación autorizada/s por el Sence para los efectos de la franquicia tributaria de capacitación, no conducente/s al otorgamiento de un título académico".*