



El Lab de LEARNING REVIEW presenta el informe del trayecto formativo analizado.

Ficha Técnica:

- Nombre del curso: Principales Materiales y Sistemas de Envasado en la Industria Alimentaria
- Desarrollador: ainia
- Modalidad: mixta- online, puede realizarse totalmente online aunque como valor añadido se ofrece una clase presencial voluntaria
- Profesorado: Esther García García, Ana María Martínez Argente, Almudena Imbernón Mora, Leonor Pascual Rodríguez, Luis Gil Vicente, José Ángel Garde Belza, Raquel Laguna Cuenca.
- Plataforma: Moodle.
- Duración: 80 horas.
- Fechas y horarios: Del 3 de noviembre al 16 de diciembre de 2010.

Objetivo:

Ofrecer una formación general sobre los principales requerimientos de los alimentos con respecto del envasado a través de un estudio en detalle sobre los principales materiales y tipologías de envase utilizados en la elaboración de contenedores para alimentos y sus particularidades (características, clasificación procesos de fabricación asociados etc.), y sistemas de envasado más representativos. De la misma manera se revisarán las nuevas tecnologías y tendencias en cuanto a envasado se refiere.

Contenido:

1. Introducción y aspectos generales.



- 1.1. Introducción. Definiciones
- 1.2. Causas de deterioro de los alimentos
- 1.3. Requerimientos exigibles a los envases
- 1.4. Tipos de envase

2. Envase metálico.

- 2.1.1. Propiedades del material
- 2.1.2. Proceso de fabricación
- 2.1.3. Características y ensayos
- 2.1.4. Tendencias e innovación

3. Envase de vidrio.

- 3.1.1. Propiedades del material
- 3.1.2. Proceso de fabricación
- 3.1.3. Características y ensayos
- 3.1.4. Tendencias e innovación

4. Envases de papel y cartón.

- 4.1.1. Propiedades del material
- 4.1.2. Proceso de fabricación
- 4.1.3. Características y ensayos
- 4.1.4. Tendencias e innovación

5. Envases de materiales plásticos. Complejos de cartón y plástico.

- 5.1.1. Propiedades del material
- 5.1.2. Proceso de fabricación
- 5.1.3. Características y ensayos
- 5.1.4. Tendencias e innovación

6. Otros materiales.

- 6.1.1. Biopolímeros y materiales degradables
- 6.1.2. Recubrimientos comestibles
- 6.1.3. Composites

7. Interacción envase producto.

- 7.1. Corrosión
- 7.2. Permeabilidad
- 7.3. Migración
- 7.4. Envasado activo

8. Sistemas de envasado.

- 8.1. Envasado a vacío. Sistema skin-pack
- 8.2. Envasado en atmósfera modificada. Sistema BDF
- 8.3. Envasado aséptico
- 8.4. Tratamientos térmicos (pasteurización, esterilización, etc.)

Metodología:

La metodología de trabajo se basa en la participación, la cooperación y el aprendizaje guiado, a

través de una plataforma de teleformación.

A lo largo del curso se alcanzarán los conocimientos, los objetivos propuestos mediante la participación activa en el curso con la ayuda del tutor que le acompañará en todo su proceso.

Al finalizar cada curso, se realizará una clase presencial con carácter optativo. En ella se analizarán los aspectos más relevantes del mismo y se pondrán en común las conclusiones más importantes y de mayor trascendencia obtenidas en su transcurso.

Esta sesión, de manera también complementaria, permitirá el conocimiento personal entre los alumnos del curso que han compartido virtualmente sus actividades y experiencias.

Al finalizar este curso, el alumno obtendrá un certificado de aprovechamiento, gracias a la evaluación continua a través de cuestionarios y autoevaluaciones desarrolladas a lo largo del curso, siempre que haya alcanzado los objetivos mínimos en cuanto a trabajo, esfuerzo y conocimientos; si no fuese así, se le expedirá un certificado de asistencia.

Cabe destacar:

- Nueva temática en formación online en ainia.
- Los expertos que trabajan del lado de las empresas mostrarán tendencias futuras y nuevas aplicaciones en temas de envases.

Conclusión:

El aporte de los expertos y docentes en cuanto a tendencias futuras en el sector, hace de este curso una formación de especial valor para los profesionales implicados en el envasado de productos alimenticios.

Learning Review agradece a esta institución por permitirnos evaluar este trayecto formativo. Si desea contactarse Raquel Laguna, responsable del Centro de Formación Virtual de ainia: rlaguna@ainia.es

, teléfono +34 963052510, sitio web:

<http://formacion.ainia.es/>