

TECNOLOGÍA DEL ENVASADO: ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

DIRIGIDO A:

Personas correspondientes al sector agroalimentario.

OBJETIVO:

- Adquirir conocimientos básicos sobre materiales, equipos y tecnologías de envasado (en plástico) de alimentos frescos y procesados.
- Analizar las ventajas y los inconvenientes de los diferentes procesos de envasado y los tipos de materiales para la conservación y comercialización de los alimentos, con el fin de seleccionar y aplicar los más adecuados.
- Asimismo se hablará sobre las tendencias en cuanto a envases, materiales, tecnologías, gases...
- Transmitir a los participantes la importancia de un envasado adecuado para la salud y vida útil del producto.

PREGUNTAS:

- ¿Envasamos correctamente nuestros productos?
- ¿Conocemos la reacción de los diferentes alimentos ante el proceso de envasado?
- ¿Conocemos lo que hay en el mercado?
- ¿Tenemos dudas puntuales y no sabemos a quién recurrir?
- ¿Conocemos las tendencias en esta materia?

Estas y otras preguntas se contestarán en el curso de **Tecnología de envasado: Actualidad y tendencias**.

ITINERARIO FORMATIVO:

1. Introducción
 - Que es un envase.
 - Funciones del envase.
 - Requerimientos/exigencias sobre los envases.

2. Técnicas y equipos de envasado.
 - Film extensible.
 - Envasado horizontal (HFFS) y vertical (VFFS).
 - Termoformado.
 - Termosellado.
 - Retráctil.

3. Tecnología de envasado de productos alimenticios en atmósfera protectora.
 - Que es la atmósfera protectora.
 - Tipos de atmósfera protectora; vacío, atmósfera controlada, atmósfera modificada.
 - Métodos para generar la atmósfera protectora.
 - Ventajas e inconvenientes del envasado en atmósfera protectora.
 - Gases empleados en el envasado en atmósfera protectora.
 - Envasado de productos alimentarios en atmosfera protectora.
 - Aspectos microbiológicos:
 - ✓ Respuesta de los alimentos. Crecimiento microbiológico, efecto de las atmosferas modificadas...
 - ✓ Estudios de caducidades. Motivo para realizarlos, ¿en qué consisten?, ¿por qué fallan?..

4. Materiales (plásticos) de envasado
 - Estructuras y propiedades de films empleados en la elaboración de los envases.
 - Criterios a seguir para la selección de los materiales.

5. Problemas más habituales.

6. Tendencias.
 - Materiales tradicionales y nuevos materiales.
 - Gases de envasado.
 - Tratamientos de conservación.
 - Sistemas de envasado.
 - Soluciones de envasado.