

# Nombre Asignatura: ENVASES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

CODIGO	SEM	HT	HS	HP	HA	CR	REQUISITO	AREA DE FORMACION Y TIPO DE ASIGNATURA	UNIDAD RESPONSABLE
	9º=Otoño 10º=Primavera								
AG174-1	Primavera	3.0	--	--	3.0	6	Sin requisitos	PROFESIONAL ELECTIVA	DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIAS Y ENOLOGÍA

## DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA:

Al finalizar la Asignatura, el alumno será capaz de:

- Reconocer los sistemas de envasados aplicados a los productos agroindustriales
- Analizar la Cadena del Valor de los Envases y Embalajes en los Agronegocios
- Conocer los envases y embalajes de mayor uso en la comercialización de productos procesados agroindustriales.

## COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA: (Tipo: B=Básica G=Genérica E=Específica)

1. Planificar el proceso de envasado en una empresa agroindustrial de alimentos. (G.)
2. Evaluar la incorporación de valor de los envases y embalajes en los alimentos (E.)
3. Proponer alternativas de envases y embalajes según los requerimientos de los mercados (E.)

## ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS:

El desarrollo de las actividades considera: Clases magistrales con apoyo de ppt.; Lecturas bibliográficas dirigidas y Control de lectura; Trabajos grupales con análisis de casos y presentación con apoyo visual; Juego de Roles. Todas estas actividades se desarrollarán bajo la modalidad virtual, online, remota (Tipo A) no presencial con el uso de la plataforma Zoom.

## RECURSOS DOCENTES:

Apuntes de clases, Uso de Bibliografía (según Programa), consultas a bases de datos de Internet.  
Presentaciones power point  
Lecturas dirigidas de revistas científicas y técnicas seleccionadas

## CONTENIDOS:

1. Conceptualización y Funcionalidad de los Envases y Embalajes
2. Criterios de selección de envases y embalajes
3. La mercadotecnia y los envases y embalajes
4. Requerimientos de envases y embalajes para los productos agroindustriales
5. Calidad de los alimentos: Características físicas de los productos agroindustriales.
6. Requerimientos de envasado.
7. Exigencia de los mercados.
8. Normas y regulaciones. Control de Calidad y certificación de alimentos

## PROFESORES y PARTICIPANTES (Lista no excluyente)

<b>Profesores</b>	<b>Departamento</b>	<b>Especialidad o área</b>
Francisco J. Kiger Méndez	Agroindustrias y Enología	Procesos Unitarios, Envases

## EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

<i>Instrumentos</i>	<i>Ponderación</i>
Dos de tipo FORMATIVA, que corresponden a las dos Pruebas Solemnes.	30% cada una: total 60%
Evaluaciones de tipo SUMATIVA que consideran: Estudios de Casos, Desarrollo de Proyectos, Redacción de Documentos y Pruebas de Desarrollo, Controles de Lecturas Dirigidas..	Promedio 40%
Nota de Presentación a Examen	70%
Examen Final	30%

## BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

Vidales Giovannetti, María Dolores., "El mundo del envase manual para el diseño y producción de envases y embalajes", México Gustavo Gili[etc.] 2000.

## BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Rieradevall, P. J., Doménech, X., Bala, A. y Guzulla, C. (2000). Ecodiseño de envases del sector de la comida rápida. Barcelona: Elisava.
- Vidales Giovannetti, M. D. (2000). El mundo del envase. México: Universidad Autónoma Metropolitana.

## PROGRAMACIÓN ENVASES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS Segundo Semestre 2021

SEMANA	FECHA	Tipo actividad	TEMA	PROFESOR
1	20.08.21	Clase teórica	Presentación y Revisión del Programa. Marco teórico. Introducción a los Envases y Embalajes <u>Funciones</u> de los Envases: proteger, conservar, contener, informar.	Francisco J. Kiger Méndez
2	27.08	Clase teórica	<u>Funciones</u> de los Envases: proteger, conservar, contener, informar.	Francisco J. Kiger Méndez
3	03.09.21	Clase teórica	Revisión del Decreto 997 (MINSAL) Rotulación de alimentos: Título II, Párrafos 1, 2 y 3	Francisco J. Kiger Méndez
4	10.09	Clase teórica Evaluación	Lectura dirigida 1: Bases de Conservación de Alimentos <b>Control de Lectura 1: 10%.</b>	Francisco J. Kiger Méndez
	17.09	Receso	Feriado de Fiestas Patrias	
5	24.09	Clase teórica	<u>Propiedades</u> de los Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
6	01.10.21	Evaluación	<b>Prueba N° 1: 30%</b>	Francisco J. Kiger Méndez
7	08.10	Clase teórica	<u>Propiedades</u> de los Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
8	15.10	Clase teórica	Definiciones y Tipos de Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
9	22.10	Clase teórica	<u>Características</u> de los Envases y Embalajes: generales, mecánicas, químicas; difusión. Lectura Dirigida	Francisco J. Kiger Méndez

10	29.10	Evaluación Clase teórica	<b>Control de Lectura: 10%</b> <u>Interacción Sistémica</u> : envase – producto – ambiente	Francisco J. Kiger Méndez
	05.11.21	Receso	Sin actividades académicas	
11	12.11	Clase teórica	<u>Interacción Sistémica</u> : envase – producto – ambiente	Francisco J. Kiger Méndez
12	19.11	Evaluación	<b>Prueba N° 2: 30%</b>	Francisco J. Kiger Méndez
13	26.11	Clase teórica	<u>Aptitud al uso</u> de Envases y Embalajes criterios de selección: del mercado objetivo (las 4 P)	Francisco J. Kiger Méndez
14	03.12.21	Clase teórica	<u>Gestión Ambiental</u> : análisis de la norma ISO 14.000	Francisco J. Kiger Méndez
	10.12	Receso	Sin actividades académicas	
15	17.12	Clase teórica	<u>Gestión Ambiental</u> : análisis de la norma ISO 14.000	Francisco J. Kiger Méndez
16	24.12	Evaluación	<b>Examen Final</b>	Francisco J. Kiger Méndez
17	31.12	Evaluación	<b>Examen Final</b>	Francisco J. Kiger Méndez
	07.01.22	Envío Actas	<b>FIN DEL SEMESTRE: notas finales, acta</b>	Francisco J. Kiger Méndez

FKM/fkm  
2020-09-07