



**Nombre de la actividad curricular: TECNOLOGÍA DE ENVASES ALIMENTARIOS**

**Modalidad de la actividad:** Curso teórico-práctico.

**Carácter:** Optativa

**Docentes responsables:** Dra. Graciela B. Gavazzo.  
Dr. Oscar Albani

**Carga horaria teórica:** 32 hs

**Carga horaria práctica:** 8 hs

**Carga horaria total:** 40 hs

**Duración en semanas:** A definir

**Objetivos de la actividad curricular:** Se aspira a que el alumno: Se introduzca en la problemática de los envases. Se forme en el conocimiento de las materias primas utilizadas en la fabricación de envases alimentarios. Adquiera los conceptos básicos de manejo y selección de los materiales que constituyen un envase. Conozca los procesos de fabricación de envases a partir de distintos materiales. Conozca los procesos de envasado de alimentos. Alcance conocimientos básicos de las interrelaciones producto - envase y envase - medio ambiente. Posea los criterios necesarios para evaluar la calidad de un envase. Conozca la legislación vigente para envases destinados a productos alimenticios.

**Contenidos de la actividad curricular:**

- 1. Introducción.* Historia. Funciones y objetivos. Materiales usados en envases alimentarios. Diseño. Impresión. Legislación sobre envases alimentarios: Argentina-Mercosur, FDA.
- 2. Envases en materiales plásticos.* Definiciones. Propiedades. Materias primas. Envases rígidos, flexibles y otros. Control de calidad.
- 3. Envases en materiales celulósicos.* Tipos de envases y materiales usados. Propiedades. Control de calidad.
- 4. Envases de vidrio.* Tipos de envases. Propiedades. Ventajas y desventajas. Control de calidad.
- 5. Envases metálicos.* Hojalata. Aluminio. Aceros. Recubrimientos. Propiedades. Control de calidad.



6. *Fabricación de envases y Procesos de envasado.* Procesos de fabricación para distintos materiales. Procesos de envasado de productos alimenticios.

7. *Relaciones e interacciones producto/envase y envase/ambiente.* Permeación a gases y vapores. Migración. Interacciones Químicas. Concepto de “shelf life”. Problemas sensoriales. Análisis de ciclo de vida de un envase. Impacto ambiental, degradación y biodegradación.

**Modalidad de evaluación:** 80% de asistencia a las clases, preparación y aprobación de trabajo de aplicación y examen final.

**Bibliografía de la actividad curricular:**

1. Artículos de revistas: Énfasis Packaging Latinoamericana, Journal of Packaging Technology, Paperboard Packaging.
2. Robertson G. L., Food Packaging. Marcel Dekker (1993).
3. IAE (Instituto Argentino de Envases), Técnicas de envases. (2002).
4. Ackermann P., Jingerstad M., Ohlsson J.; Food and Packaging Materials - Royal Society of Chemistry Special Publication, No 162. Chemical Interactions. (1995)
5. Watson D. H.; Meah M. N., Migración de Sustancias Químicas desde el Envase al Alimento. (2002).
6. Weber, J. C., Biobased Packaging Materials for the Food Industry. (2002)
7. La problemática de los agroquímicos y sus envases, su incidencia en la salud de los trabajadores, la población expuesta y el ambiente. Ministerio de Salud. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable (2007)
8. Legislación: Código Alimentario Argentino, MERCOSUR- SENASA- CITEF, FDA, etc.