



PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
ENVASES Y ENVASADOS
Modalidad Libre

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Núcleo Superior Electivo

Carga horaria total: 36 horas

Docente: Damian Lampert

Objetivos

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Comprender las funciones del envase alimentario y las diferentes interacciones del mismo.
- Conocer las principales características y usos de los materiales utilizados en la fabricación de envases para alimentos.
- Conocer los principales procesos de fabricación de envases para alimentos.
- Adquirir nociones básicas para la selección de envases para alimentos.
- Conocer los principales procesos de envasado de productos alimenticios

Saberes profesionales

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Comunicarse de manera efectiva.
- Aprender de manera continua y autónoma.

Contenidos mínimos: Tipos de envases aptos para alimentos, manejo y almacenaje. Sistemas de envasado continuo y discontinuo. Regulaciones para pesos y medidas.

Programa analítico

Unidad 1. Funciones de un envase alimentario. Conservación, protección pasiva y activa, marketing. Beneficios económicos y comerciales del embalaje. Etiquetado. Materiales usados para envases de alimentos. Aptitud bromatológica de los envases. Reglamentación.

Unidad 2. Interacción envase-alimento. Migración. Definiciones. Análisis de migración. Materiales con y sin migración. Riesgos debidos a la migración. Reglamentación. Límites permitidos y no permitidos.

Unidad 3. Envases plásticos. Elección de una película para envase. Recipientes de plástico rígidos y semirrígidos. Bandejas. Bolsas. Envasado de productos frescos, refrigerados, congelados y deshidratados. Nociones sobre la fabricación de envases.

Unidad 4. Envases metálicos. Materiales. Corrosión. Barnices. Cierres. Fabricación de latas. Envases para productos conservados por calor. Resistencia. Almacenamiento y distribución. Envases para alimentos líquidos no esterilizados. Envases para conservas. Bandejas metálicas. Nociones sobre la fabricación de envases.

Unidad 5. Envases de vidrio. Componentes del vidrio. Fabricación de los envases. Propiedades. Cierres. Usos.

Unidad 6. Envases de papel y cartón. Materiales. Propiedades. Usos. Madera. Embalaje. Nociones sobre la fabricación de envases.

Unidad 7. Avances en el envasado de alimentos. Películas comestibles. Envases inteligentes. Envases biodegradables.

Unidad 8. Técnicas y procesos de envasado. Alimentos frescos, refrigerados y congelados, bebidas y alimentos secos.

Bibliografía

Bibliografía obligatoria

- Pollio, ML (2022). Envases y embalajes para productos alimenticios. Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes.
- Código alimentario argentino.

Bibliografía de consulta

- Additive migration from plastics into foods. T. R. Crompton, Pergamon Press, USA, 1979.
- Aseptic processing and packaging of particulate foods. E. M. A. Willhoft, Blackie Academic and Professional (Chapman and Hall), Reino Unido, 1993.
- Developments in food packaging I. Editado por S. J. Palling, Applied Science Publishers Ltd., London, 1980.
- Embalaje de los alimentos de gran consumo. G. Bureau y J. L. Multon, Editorial Acribia, España, 1995.
- Food packaging materials. N. T. Crosby, Applied Science Publishers, London, 1981.
- Plastics in contact with food. J. H. Briston and L. L. Katan, Food Trade Press, Ltd., London, 1974.
- Principles of Food Science. Part II: Physical Principles of Food Preservation. M. Karel, O. R. Fennema, D. Lund, Marcel Dekker Inc., USA 1975.
- Procesado de hortalizas. Arthey y C. Dennis, Editorial Acribia, España, 1992.
- Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos. A. Madrid, J. Gómez Pastrana, F. Santiago, J. M. Madrid, AMV Ediciones, Mundi – Prensa libros, España, 1994.

Formas de evaluación y acreditación

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente. La asignatura se evalúa en la mesa libre con un examen escrito.