

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								
	Primavera	3.0	--	--	3.0	6	Sin requisitos	PROFESIONAL ELECTIVA	DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIAS Y ENOLOGÍA

Modalidad TIPO A

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 consideran: 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, 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)

Profesores	Departamento	Especialidad o área
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.	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 Gil[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 2020**

SEMANA	FECHA	Tipo actividad	TEMA	PROFESOR
1	11.09.20	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	18.09	Sin Clases	FERIADO FIESTAS PATRIAS. VACACIONES	
3	25.09	Clase teórica	Revisión del Decreto 997 (MINSAL) Rotulación de alimentos: Título II, Párrafos 1, 2 y 3	Francisco J. Kiger Méndez
4	02.10.20	Trabajo grupal	Lectura dirigida 1: Bases de Conservación de Alimentos	Francisco J. Kiger Méndez
5	09.10	Evaluación	Control de Lectura 1: 10%. <u>Propiedades</u> de los Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
6	16.10	Clase teórica	Revisión del Control 1, pauta de corrección. <u>Propiedades</u> de los Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
7	23.10	Evaluación	Prueba N° 1: 30%	Francisco J. Kiger Méndez
8	30.10	Clase teórica	Definiciones y Tipos de Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
9	06.11.20	Trabajo grupal	Análisis de alimentos y su relación con la protección de los envases	Francisco J. Kiger Méndez
10	13.11	Clase teórica	<u>Características</u> de los Envases y Embalajes: generales,	Francisco J. Kiger Méndez

			mecánicas, químicas; difusión. Lectura Dirigida	
11	20.11	Evaluación	Control de Lectura: 10% <u>Interacción Sistémica</u> : envase – producto – ambiente	Francisco J. Kiger Méndez
12	27.11	Clase teórica	<u>Aptitud al uso</u> de Envases y Embalajes criterios de selección: del mercado objetivo (las 4 P)	Francisco J. Kiger Méndez
				Francisco J. Kiger Méndez
13	04.12.20	Evaluación	Prueba N° 2: 30%	
14	11.12	Clase teórica	<u>Gestión Ambiental</u> : análisis de la norma ISO 14.000	Francisco J. Kiger Méndez
15	18.12	Evaluación	Informes de Trabajos Grupales: 20% ULTIMA CLASE, revisión de notas	Francisco J. Kiger Méndez
16	08.01.21	Clase teórica	Examen Final	Francisco J. Kiger Méndez
17	15.01	Evaluación	FIN DEL SEMESTRE: notas finales, acta	Francisco J. Kiger Méndez
18	22.01			Francisco J. Kiger Méndez
19	29.01	Cierre	Cierre Semestre Primavera 2020	

FKM/fkm
2020-09-07