

Nombre Asignatura: ENVASES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

CODIGO	SEM 9º=Otoño 10º=Primavera	HT	HS	HP	HA	CR	REQUISITO	AREA DE FORMACION Y TIPO DE ASIGNATURA	UNIDAD RESPONSABLE
AG174	Primavera	3	--	--	3	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 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.

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	60%
Examen Final	40%

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
Primer Semestre 2014

SEMANA	FECHA	Tipo actividad	TEMA	PROFESOR
1	03.09	Clase teórica	Presentación y Revisión del Programa. Marco teórico. Introducción a los Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
2	10.09	Clase teórica	<u>Funciones</u> de los Envases: proteger, conservar, contener, INFORMAR.	Francisco J. Kiger Méndez
3	17.09	Clase teórica	Revisión del Decreto 997 (MINSAL) Rotulación de alimentos: Título II, Párrafos 1, 2 y 3	Francisco J. Kiger Méndez
4	01.10	Trabajo grupal	Lectura dirigida 1: Bases de Conservación de Alimentos	Francisco J. Kiger Méndez
5	08.10	Evaluación	Control de Lectura 1: 10%. <u>Propiedades</u> de los Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
6	15.10	Clase teórica	Revisión del Control 1, pauta de corrección. <u>Propiedades</u> de los Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
7	22.10	Evaluación	Prueba N° 1: 30%	Francisco J. Kiger Méndez

8	29.10	Clase teórica	Definiciones y Tipos de Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
9	05.11	Trabajo grupal	Análisis de alimentos y su relación con la protección de los envases	Francisco J. Kiger Méndez
10	12.11	Clase teórica	Características de los Envases y Embalajes: generales, mecánicas, químicas; difusión. Lectura Dirigida	Francisco J. Kiger Méndez
11	19.11	Evaluación	Control de Lectura: 10% <u>Interacción Sistémica</u> : envase – producto – ambiente	Francisco J. Kiger Méndez
12	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
13	03.12	Evaluación	Prueba N° 2: 30%	Francisco J. Kiger Méndez
14	10.12	Clase teórica	<u>Gestión Ambiental</u> : análisis de la norma ISO 14.000	Francisco J. Kiger Méndez
15	17.12	Evaluación	Informes de Trabajos Grupales: 20%	Francisco J. Kiger Méndez
16	07.01	Clase teórica	ULTIMA CLASE, revisión de notas	Francisco J. Kiger Méndez
17	14.01	Evaluación	Examen Final	Francisco J. Kiger Méndez
18	21.01		FIN DEL SEMESTRE: notas finales, acta	Francisco J. Kiger Méndez