



Curso Online de
Packaging Alimentario
Sostenible: diseño, materiales y
aplicación práctica

Especialización para profesionales que desean mejorar el diseño, la selección de materiales y la gestión del envase alimentario.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Packaging Alimentario Sostenible: diseño, materiales y aplicación práctica

Presentación

Este curso proporciona conocimientos de packaging y herramientas organizativas para ejercer un plan de trabajo preciso desde su desarrollo hasta la llegada del material impreso a bodega.

La búsqueda constante por lograr mejores costos debe ser el objetivo de todo colaborador que transita en packaging. El más alto rendimiento de reducción de costes en los envases se logra utilizando los propios conocimientos técnicos de los materiales para diseñar estructuras de menor importe, por cuanto las propuestas de los proveedores tienen como horizonte incrementar su propia rentabilidad para reportar utilidades a sus negocios.

Por ello, hoy más que nunca se necesitan profesionales y técnicos preparados en los fundamentos del packaging, única forma de contribuir en reducir costos y maximizar la eficiencia operacional.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

1 La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.

2 *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.

3 *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.

4 *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

Packaging Alimentario Sostenible: diseño, materiales y aplicación práctica

Objetivos del curso:

- Conocer las características de los diferentes materiales de empaque para el diseño de estructuras que protejan al producto, tanto para reducir pérdidas de alimentos, como en su aporte a la sostenibilidad.
- Comprender los procesos involucrados en el diseño gráfico del producto, aprobaciones internas, especificaciones técnicas, para la entrega del arte a abastecimiento.
- Aportar una guía práctica sobre los incumplimientos del proveedor que originan rechazo en el material de empaque.
- Conocer los principales factores a tener en cuenta a la hora de diseñar un packaging sostenible.
- Saber cómo utilizar el envase de una forma más inteligente y que proteja el alimento además de aislarlo del exterior.
- Introducir los conceptos de biodegradable, compostabilidad y largo camino por recorrer.
- Aplicar los conocimientos aprendidos para, a partir de un producto de alto consumo de packaging, desarrollar un proyecto de reemplazo de su material de empaque que sea más económico.

“Asentar de manera práctica el modelo basado en 3 pilares claves: desarrollo, marketing y empaque”

Dirigido a:

Profesionales o Técnicos afines a la Industria Alimentaria, Responsables de Producción, Procesos, Proyectos, Calidad y Compras de empresas del sector alimentario y, en general, a todas aquellas personas implicadas en procesos operacionales, de desarrollo, investigación e innovación de nuevos envases alimentarios.

Packaging Alimentario Sostenible: diseño, materiales y aplicación práctica

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 50 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

7 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Packaging Alimentario Sostenible: diseño, materiales y aplicación práctica

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción: packaging y sostenibilidad

4 horas

La seguridad del envase es la protección del producto, protección que debe hacerse con las herramientas que proporciona la tecnología de envases con el objetivo de no incurrir en sobreprotección ya que lo encarece y es contrario a la sostenibilidad.

Las pérdidas de productos alimenticios por envase insuficiente causan más emisiones de CO2 de lo que se puede ahorrar en el cambio del envase.

- 1.1. Introducción a la sostenibilidad.
- 1.2. Importancia del envase.
- 1.3. Función del packaging para contribuir a la sostenibilidad.
- 1.4. Errores en el packaging:
 - 1.4.1. Material de packaging erróneo.
 - 1.4.2. No al recorrido de tacas con colores transparentes.

MÓDULO 2. Pilares y gestión

6 horas

Los pilares en los que debe sustentarse este modelo son los de desarrollo, marketing y packaging, pilares que deben conectarse para favorecer un sistema cimentado en las habilidades, experiencias y talento de sus colaboradores en beneficio de la innovación y de la sostenibilidad.

- 2.1. Semblanza y gestión de desarrollo.
- 2.2. Semblanza y gestión de marketing.
- 2.3. Semblanza y gestión de packaging.

MÓDULO 3. Tecnología sostenible

6 horas

- 3.1. Especificación técnica de empaque (ET):
 - 3.1.1. Material y estructura del packaging.
- 3.2. Entrega material gráfico a compras / validación cromalín digital a proveedor.
- 3.3. Teoría del color.

Packaging Alimentario Sostenible: diseño, materiales y aplicación práctica

MÓDULO 4. Sistemas de impresión

6 horas

4.1. Flexografía:

- 4.1.1. Característica del negocio.
- 4.1.2. Gerencia técnica y su equipo colaborador.
- 4.1.3. Las planchas o polímeros.
- 4.1.4. El anilox.
- 4.1.5. Lista de equipos esenciales para la preparación y coordinación de las áreas de tintas y preparación de planchas.
- 4.1.6. Tensión superficial.
- 4.1.7. El procesado de una plancha flexo.
- 4.1.8. Cuerpo impresor.

4.2. Huecograbado:

- 4.2.1. Envases flexibles y características.
- 4.2.2. Estructura técnica de convertidoras.

4.3. Impresión offset:

- 4.3.1. Las planchas.
- 4.3.2. Cuatricromía.
- 4.3.3. El orden de la impresión.

4.4. Sistema de impresión digital.

MÓDULO 5. Materiales empleados en los envases flexibles y resistencias mecánicas

20 horas

5.1. La interacción:

- 5.1.1. Permeabilidad.
- 5.1.2. Sorción.
- 5.1.3. Migración.
- 5.1.4. Efecto barrera.
- 5.1.5. Migración global y específica.
- 5.1.6. Legislación.
- 5.1.7. Simulantes.
- 5.1.8. Algunos ejemplos.

5.2. Nuevos envases.

5.3. Disponibilidad de materiales:

- 5.3.1. Terminologías.

Packaging Alimentario Sostenible: diseño, materiales y aplicación práctica

5.4. Características de algunos plásticos:

- 5.4.1. Polipropileno.
- 5.4.2. Poliéster (PET).
- 5.4.3. Polietileno.
- 5.4.4. Policloruro de vinilo.
- 5.4.5. Poliamidas.

5.5. Envases asépticos tetra:

- 5.5.1. Historia.
- 5.5.2. Mercado.
- 5.5.3. Proceso Tetra.
- 5.5.4. Características y estructura del empaque tetra.
- 5.5.5. Estructura Tetra.
- 5.5.6. Ahorro de espacio en góndola.
- 5.5.7. Diseño.

5.6. Envasado en atmósfera modificada (MAP):

- 5.6.1. Características de los gases:
 - 5.6.1.1. Dióxido de Carbono (CO₂).
 - 5.6.1.2. Oxígeno (O₂).
 - 5.6.1.3. Nitrógeno (N₂).
 - 5.6.1.4. Argón.
- 5.6.2. Métricas en MAP de conservación de algunos productos.
- 5.6.3. Propiedades de los materiales para MAP.
- 5.6.4. Materiales de envase utilizados en MAP:
 - 5.6.4.1. Estructuras complejas.
- 5.6.5. Absorbentes de oxígeno.
- 5.6.6. Tipos de absorbentes.

5.7. Productos hortofrutícolas.

5.8. Envases de hojalatas:

- 5.8.1. Ruta:
 - 5.8.1.1. Luis Pasteur.
- 5.8.2. Propiedades de la hojalata.
- 5.8.3. Fabricación de envase de hojalata y el medio ambiente.
- 5.8.4. Diseño universal.
- 5.8.5. Corte unidad del tarro.

5.9. Aluminios:

- 5.9.1. Características.
- 5.9.2. Propiedades.
- 5.9.3. Medio ambiente.

5.10. Envases flexibles retortables:

Packaging Alimentario Sostenible: diseño, materiales y aplicación práctica

- 5.10.1. Ruta y características.
- 5.10.2. Materiales envases retortables.
- 5.10.3. Aspectos tecnológicos de la bolsa retortable.
- 5.10.4. Material retortable y confección de bolsas.
- 5.10.5. Tratamiento térmico de las bolsas.
- 5.10.6. Crecimiento potencial bolsas retortables.
- 5.10.7. Sostenibilidad.
- 5.10.8. Innovación.
- 5.10.9. Diseño universal.
- 5.10.10. Aumento población Asia-Pacífico y medio ambiente.

MÓDULO 6. Plásticos a partir de recursos renovables

4 horas

6.1. Definición de biodegradable:

- 6.1.1. La Norma Europea UNE 13432.
- 6.1.2. Definición de compostabilidad.
- 6.1.3. Biodegradable: un largo camino por recorrer.
- 6.1.4. Una breve guía de ASTM 6400.

6.2. Natureflex película biodegradable:

- 6.2.1. Breve historia.
- 6.2.2. Tendencia.
- 6.2.3. Características clave del material.
- 6.2.4. Estructura base.
- 6.2.5. Películas, permeabilidad, usos y rango de sellado.
- 6.2.6. Certificaciones y acreditaciones de fin de vida.
- 6.2.7. Película Natureflex metalizada alta barrera de 30 mc.

MÓDULO 7. Control de calidad / Residuos

4 horas

7.1. Gestión de la calidad:

- 7.1.1. 5S.
- 7.1.2. Elaborar el manual de calidad.
- 7.1.3. ISO 9001 (Organización Internacional de Normalización).
- 7.1.4. TPM (Mantenimiento Productivo Total).

7.2. Especificación Técnica de Empaque (E.T.):

- 7.2.1. Parámetros claves de la ET.

Packaging Alimentario Sostenible: diseño, materiales y aplicación práctica

7.2.2. Controles.

7.2.3. Modelo de reclamación a proveedor de packaging.

7.3. Residuos:

7.3.1. Cambiar paradigma de extraer, producir, consumir y tirar.

7.3.2. Avance hacia envases inteligentes e interactivos.

7.3.3. Economía circular.

7.4. Responsabilidad Extendida del Productor (REP):

7.4.1. Extracto del reglamento.

7.4.2. Ecotrincheras: nueva tecnología.

7.5. Epílogo.

Packaging Alimentario Sostenible: diseño, materiales y aplicación práctica

Autor



Jorge O. Sánchez

Especialista en envases y embalajes con amplia experiencia como responsable de organizar, dirigir y controlar acciones dirigidas a alcanzar la excelencia en la reproducción gráfica y funcionalidad de los envases.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

