

# CURSO ESPECIALISTA

19 de febrero  
2026



## Tecnologías de acondicionamiento y envasado de productos

19 de febrero de 2025

1.800€ (+IVA) Bonificable con FUNDAE

72 horas de  
teleformación

Dedicación estimada de 12 h. semanales divididas en clases síncronas y trabajo personal. **Las clases síncronas serán martes y jueves de 16.00 a 19.00 h.**

### Objetivos:

- Conocer los aspectos básicos de la conservación de alimentos.
- Profundizar en la evaluación de la vida útil de productos envasados.
- Establecer el marco legislativo para el envasado y embalaje de productos.
- Identificar los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
- Conocer las tecnologías de envasado de productos alimentarios y no alimentarios.
- Aprender de las empresas cómo es el proceso industrial del envasado. Casos específicos de empresas envasadoras de diferentes sectores.
- Entender las tendencias tecnológicas de envasado: envase activo e inteligente.

### Dirigido a:

- Directores, responsables y técnicos de I+D, calidad, comercial, compras y marketing de empresas.
- Fabricantes de materias primas para envases y embalajes.
- Fabricantes de envase y embalaje.
- Fabricantes de productos gran consumo (alimentación y bebidas, cosmética, droguería y perfumería).
- Fabricantes de otros productos (textil, químico, etc.).
- Empresas de la gran distribución.

## PROGRAMA

1. ASPECTOS BÁSICOS DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
2. VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS ENVASADOS
3. MARCO LEGISLATIVO PARA EL ENVASADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS
4. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
5. TECNOLOGÍAS DE ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
6. TECNOLOGÍAS DE ENVASADO DE PRODUCTOS NO ALIMENTARIOS
7. TENDENCIAS TECNOLÓGICAS DE ENVASADO: ENVASE ACTIVO E INTELIGENTE

### PROMUEVEN:



### INSCRIPCIONES:

[www.itene.com](http://www.itene.com)

### MÁS INFORMACIÓN:

Tel: +34 961 820 000

[eventos@itene.com](mailto:eventos@itene.com)

Febrero

## 1. ASPECTOS BÁSICOS DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

**1.1.** Composición y propiedades de los alimentos. Química y bioquímica de alimentos. Propiedades químico-físicas de alimentos. Mecanismos de deterioro y cambios en la composición de los alimentos.

**1.2.** Microbiología de alimentos. Alteraciones de los alimentos.

**1.3.** Tecnología de la transformación y conservación de alimentos.

Conceptos básicos. Tratamientos térmicos. Congelación. Refrigeración. Deshidratación. Envasado aséptico. Envasado en atmósfera modificada. Procesos enzimáticos y microbiológicos. Irradiación, etc.

## 2. VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS ENVASADOS

**2.1.** Vida útil de productos envasados. Formas de deterioro de productos envasados:

deterioro biológico, deterioro químico, deterioro físico. Interacciones entorno/envase/producto y vida útil de productos envasados. Cinética de reacción. Comparación de cinéticas. Cinética de reacción y temperatura. Modelos para la predicción de la vida de alimentos. Estrategias y metodología para la evaluación de la vida útil de productos envasados.

**2.2.** Evaluación de la vida útil de alimentos envasados en envases de materiales plásticos.

**2.3.** Evaluación vida útil de productos envasados: diseño de experimento y casos prácticos.

## 3. MARCO LEGISLATIVO PARA EL ENVASADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS

**3.1.** Marco legislativo europeo y español.

**3.2.** Legislación sobre materiales en contacto con alimentos. Aptitud sanitaria. Legislación sobre materiales plásticos, papel y cartón, envases activos.

**3.3.** Ley general de etiquetado.

## 4. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

**4.1.** Visión general de los esquemas actuales de certificación de sistemas de seguridad alimentaria.

**4.2.** Sistema de gestión de seguridad alimentaria en empresas de envases y materiales de envasado.

**4.3.** Sistema de gestión de peligros y riesgos.

**4.4.** Normas relativas a las instalaciones y personal.

## 5. TECNOLOGÍAS DE ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

**5.1.** Exigencias básicas a los envases para las diferentes tecnologías de conservación y envasado.

**5.2.** Envasado en atmósfera modificada:

- Carnes y productos cárnicos
- Conservas cárnicas
- Conservas de pescado y marisco
- Frutas y hortalizas frescas
- Productos vegetales de 4<sup>a</sup> gama
- Conservas vegetales
- Arroz
- Productos lácteos
- Cervezas
- Snacks
- Zumos de frutas

**PROMUEVEN:**



 **iata**  
Instituto de Agroquímica  
y Tecnología de Alimentos



**INSCRIPCIONES:**

[www.itene.com](http://www.itene.com)

**MÁS INFORMACIÓN:**

Tel: +34 961 820 000

[eventos@itene.com](mailto:eventos@itene.com)

## 6. TECNOLOGÍAS DE ENVASADO DE PRODUCTOS NO ALIMENTARIOS

### 6.1. Envasado de productos farmacéuticos

6.1.1. Introducción al envase y embalaje de productos farmacéuticos.

Farmacopea Europea y americana. Tecnologías de fabricación y envasado de productos farmacéuticos.

Especificaciones y ensayos sobre los diferentes materiales de envase para productos farmacéuticos.

6.1.2. Diseño y evaluación de envases y cierres para productos farmacéuticos.

### 6.2. Envasado de productos cosméticos.

6.2.1. Composición, características, fabricación y envasado de productos cosméticos. Exigencias para el envasado de productos cosméticos.

6.2.2. Legislación para materiales en contacto con productos cosméticos.

**PRESENTACIÓN EMPRESA FABRICANTE DE PRODUCTOS DE COSMÉTICA Y PERFUMERÍA.**

### 6.3. Envasado de productos de cuidado personal.

**PRESENTACIÓN EMPRESA FABRICANTE DE PRODUCTOS DE CUIDADO PERSONAL.**

### 6.4. Envasado de productos químicos y limpieza.

**PRESENTACIÓN EMPRESA FABRICANTE DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y DE LIMPIEZA.**

### 6.5. Envasado de pinturas.

**PRESENTACIÓN EMPRESA FABRICANTE DE PINTURAS.**

### 6.6. Embalaje pesado.

**PRESENTACIÓN EMPRESA DE EMBALAJE DE AUTOMOCIÓN.**

**PRESENTACIÓN EMPRESA DE EMBALAJE DE EQUIPOS Y MAQUINARIA DE GRAN FORMATO.**

## 7. TENDENCIAS TECNOLÓGICAS DE ENVASADO: ENVASE ACTIVO E INTELIGENTE

### 7.1. Introducción. Envase activo e inteligente. Conceptos básicos.

### 7.2. Envasado activo antioxidant.

### 7.3. Envasado activo antimicrobiano.

### 7.4. Envases inteligentes: Tipos de dispositivos existentes, experiencias y tendencias del mercado.

La integración de dispositivos comunicativos en los envases y embalajes: métodos de integración y ejemplos existentes.

### 7.5. Trazabilidad en envases y embalajes.

7.5.1. Tecnologías que se pueden aplicar en los envases y embalajes para asegurar la trazabilidad de los productos envasados. Proyecto de implantación de una tecnología de trazabilidad.

7.5.2. Identificación y Trazabilidad por Radiofrecuencia - Tecnología RFID. Diferentes tipos de sistemas RFID. EPC Global y estándares. Integración de RFID en los sistemas de información.

PROMUEVEN:

**INSCRIPCIONES:**

[www.itene.com](http://www.itene.com)

**MÁS INFORMACIÓN:**

Tel: +34 961 820 000

[eventos@itene.com](mailto:eventos@itene.com)