

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.

Febrero

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

MÁS INFORMACIÓN:

Tel: +34 961 820 000
eventos@itene.com

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 | ▪ Arroz |
| ▪ Conservas cárnicas | ▪ Productos lácteos |
| ▪ Conservas de pescado y marisco | ▪ Cervezas |
| ▪ Frutas y hortalizas frescas | ▪ Snacks |
| ▪ Productos vegetales de 4ª gama | ▪ Zumos de frutas |
| ▪ Conservas vegetales | |

PROMUEVEN:



INSCRIPCIONES:

www.itene.com

MÁS INFORMACIÓN:

Tel: +34 961 820 000
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 antioxidante.

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

MÁS INFORMACIÓN:

Tel: +34 961 820 000
eventos@itene.com