



Modalidad: **Virtual** a nivel Bolivia y LATAM.

 **wibel.net**



Curso:

# TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE ENVASES Y EMBALAJES ALIMENTARIOS

Fecha de inicio:

**12 de Agosto**

Inscripciones 24/7 vía web  
Escríbenos: +591 78164943



## **CONTENIDO REFERENCIAL:**

### **1.Introducción a envases.**

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Términos y definiciones.
- 1.3. Concepción tradicional del envase.
- 1.4. Envasado.

### **2.Impacto y materiales de los envases.**

- 2.1. Funciones de los envases.
- 2.2. Diseño del envase.
- 2.3. Impacto medioambiental del envasado de los alimentos.
- 2.4. Materiales y tipos de envases.

### **3.Materiales de los envases.**

- 3.1. Materiales metálicos.
- 3.2. Recubrimientos, lacas o barnices.
- 3.3. Vidrio.
- 3.4. Plástico.

### **4.Materiales de los envases y Técnicas de envasado.**

- 4.1. Distintos tipos de materiales plásticos.
- 4.2. Plásticos biodegradables.
- 4.3. Tipos de materiales derivados de fuentes renovables.
- 4.4. Materiales compuestos (Laminados).

### **5.Materiales de los envases y Técnicas de envasado.**

- 5.1. Nanocompuestos.
- 5.2. Envases activos e inteligentes.
- 5.3. Técnicas de envasado.

### **6.Materiales de los envases y Técnicas de envasado.**

- 6.1. Envasado para alimentos esterilizados en el envase.
- 6.2. Envoltura.

6.3. Envasado en atmósfera modificada.

### **7.Materiales de los envases y Técnicas de envasado (Cuarta clase 2h teóricas)**

- 7.1. Función de los gases utilizados.
- 7.2. Envasado al vacío.

### **8. Técnicas de envasado y Tendencias del mercado (Quinta clase 2,5h teóricas y 30 min de práctica)**

- 8.1. Tendencias del mercado.
- 8.2. Ejemplos prácticos de atmósfera modificada y otros.

## **DIRIGIDO:**

profesionales en el área de industrias alimentarias, desde operarios y manipuladores de alimentos hasta gerentes.

estudiantes de las carreras de ingeniería de alimentos, ingeniería industrial e ingeniería química o aquellos profesionales del área que quieran ampliar sus conocimientos.

## **BENEFICIOS:**

**El alumno aprenderá** a reconocer los diferentes tipos de envases y sus aplicaciones, así como la nueva tecnología que se viene aplicando en este sector.

**Los empresarios podrán** innovar en sus empresas implementando los nuevos envases y tecnologías para así poder marcar una diferencia en el mercado y obtener más ventas de sus productos al ser estos novedosos.

+  
ESTE 2024  
**Libera**  
tu Potencial!  
+



[www.wibel.net](http://www.wibel.net)

Cursos: Virtuales   
Presenciales 

### INVERSIÓN:

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 350
<b>Precio con descuento por preventa SÓLO hasta el 05/08:</b>	<b>Bs. 300</b>
Descuentos corporativos para grupos de 3 o más. C/u:	Bs. 280

### ¿QUÉ INCLUYE TU INSCRIPCIÓN?

- **Clases virtuales vía ZOOM disponibles a nivel Bolivia y LATAM** junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.
- **Material digital** de apoyo disponible de manera indefinida en la nube CON ACCESO INDEFINIDO A TUS CLASES GRABADAS..
- **Certificado con valor curricular** de 21 horas académicas avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.
- **Factura.**

### HORARIO DEL CURSO:



**Duración curso completo:**  
16 Horas reloj.



**Fecha de inicio:** 12 de agosto.

**Fecha de fin:** 22 de agosto.



#### Horario

Lunes a viernes 19:00 a 21:00.



#### Modalidad

**Virtual en vivo vía ZOOM a nivel Bolivia y LATAM.**

### AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

+  
¡ESTE 2024  
**Libera**  
tu Potencial!  
+



[www.wibel.net](http://www.wibel.net)

Cursos: Virtuales   
Presenciales 

**DOCENTE: Ing. MSc. Estefanía Soriano Ballivián**

**Ingeniero en Industrias Alimentarias**

Máster en Seguridad Alimentaria CESIF  
Madrid-Universidad CEU San Pablo  
Asesora en la Industria Alimentaria.



### ¿CÓMO INSCRIBIRTE AL CURSO?

Comparte tu **comprobante** digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de **WhatsApp**:

+591 78492505

+591 78164943

- En **nuestras oficinas**: Calle Jauru #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av Paragua y Av. Guapay, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia (**SOLICITA GPS VÍA WHATSAPP**).
- **HORARIO DE ATENCIÓN**: De 08:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30 de lunes a viernes y los sábados de 08:30 a 12:30.
- Inscripciones disponibles 24/7 mediante la **tienda online: [www.wibel.net](http://www.wibel.net)**

### MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES



Tigo Money: 76070714



Banco  
Nacional  
de Bolivia

Titular: BELCAS S.R.L.  
N°Cuenta: 2000182683  
Cuenta Corriente  
Nit: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.  
N°Cuenta:  
1000055213800  
Cuenta corriente  
Nit: 375983023

**Solicita QR para comodidad de pagos**

# Empresas que trabajaron con nosotros

Contáctanos:

✉ info@wibel.net

📞 +591 78164943

Ingener

Monterrey  
SOLUCIONES EN ACERO



HANSA

BBO  
BEBIDAS BOLIVIANAS BBO S.A.

indatta



www.wibel.net

Tu y tu empresa **crecen juntos!**

- Consultorías
- Capacitaciones in Company
- Cursos Online-Presenciales
- Conferencias-Talleres

¡Forma equipos comprometidos y líderes comprometidos!