

**18**  
Marzo

 Virtual

# Tecnología de Envases y Embalajes Alimentarios



Martes a viernes  
19:00 a 21:30 Hrs.

Curso avalado por:



# Tecnología de Envases y Embalajes Alimentarios



**Fecha de Inicio y Fin**  
del 18 al 21 de Marzo



**Contenido y Horario**  
Martes a viernes  
19:00 a 21:30 Hrs.



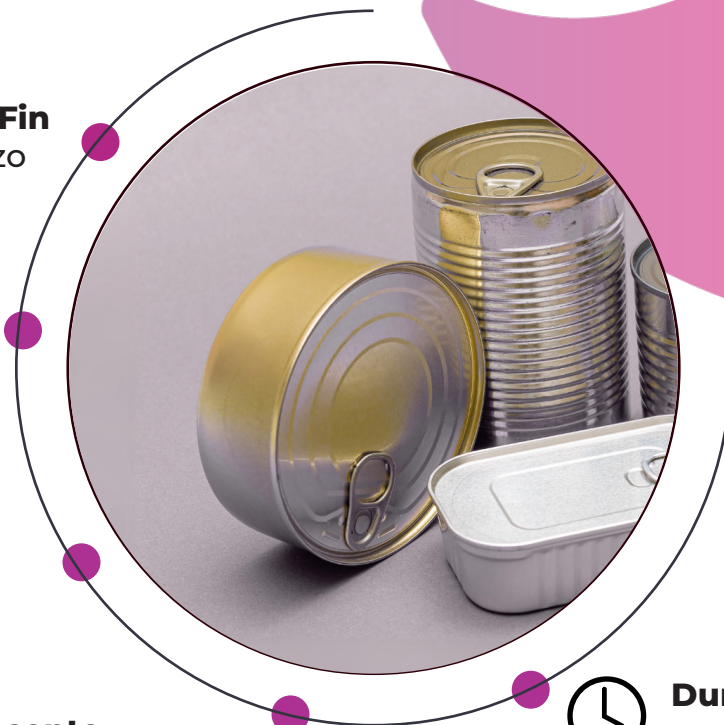
**Modalidad**  
Virtual



**Docente**  
M.sc Estefanía Soriano  
Ballivián



**Duración**  
10 hrs.



## Contenido del Curso

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

7.1. Función de los gases utilizados.

7.2. Envasado al vacío.

8. Técnicas de envasado y Tendencias del mercado

8.1. Tendencias del mercado.

8.2. Ejemplos prácticos de atmósfera modificada y otros.

## Objetivo

Proporcionar una formación integral sobre el diseño, selección y aplicación de envases, abarcando desde sus fundamentos teóricos y la concepción tradicional del envasado hasta la evaluación del impacto medioambiental y la exploración de técnicas innovadoras. Se busca capacitar a los participantes en el manejo de diversos materiales como metálicos, vidrio, plásticos y nanocompuestos y en la implementación de técnicas de envasado que respondan a las tendencias actuales del mercado, promoviendo soluciones sostenibles y eficientes para el sector alimentario y otras industrias.

## Dirigido a:

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.

## Duración

### MARZO

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					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						

## Inversión:

---

PRECIO NORMAL:	710 Bs.
----------------	---------

---

<b>PREVENTA (HASTA EL 11 DE MARZO):</b>	<b>660 Bs.</b>
---	----------------

---

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS):	610 Bs.
--	---------

---

DESCUENTO DEL 20% PARA AFILIADOS DE LA S.I.B. SANTA CRUZ

## Alcance:

Abarcará una visión integral del envasado, desde la introducción de términos y conceptos tradicionales hasta el análisis del impacto medioambiental de los envases. Se profundiza en el estudio de materiales como metálicos, vidrio, plásticos y nanocompuestos y en las técnicas innovadoras de envasado, incluyendo atmósfera modificada y envasado al vacío. Además, se exploran las tendencias actuales del mercado, ofreciendo herramientas para desarrollar soluciones sostenibles y competitivas en el sector.

## Docente:

### **Ing. Estefanía Soriano**

Ingeniero en Industrias Alimentarias

Diplomado en educación superior  
*Universidad Mayor de San Simón, Cochabamba, Bolivia.*

Máster en seguridad alimentaria  
*Cesif Madrid / Universidad CEU San Pablo Online.*

Licenciada en Ingeniería en Industrias Alimentarias  
*Universidad de Valle Cochabamba.*

Ciencia y Tecnología de Alimentos  
*Universidad de Burgos (España).*



## ¿Qué Incluye tu Inscripción?:

Clases virtuales en vivo por ZOOM junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.

Material digital de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, desde donde podrás ver y/o descargar tus clases grabadas y documentos como ser:

Certificado con valor curricular con **13 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023 y el Colegio de Ingenieros Industriales de Santa Cruz.

Factura.



## ¿Cómo Inscribirte?

Ingresas a :

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



Inscripciones habilitadas 24/7

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



Visítanos a la Calle Jaurú #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av Paragua y Av. Guapay, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

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.

## Métodos de Pago:



Tigo Money: 76070714  
Titular: BELCAS S.R.L.



NºCuenta: 2000182683  
Cuenta Corriente  
Nit: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.  
Cuenta de Ahorro:  
10000055213800  
NIT: 375983023

BNB



Titular: de BELCAS S.R.L.  
Nº Cuenta: 2000182683 / Cuenta Corriente  
NIT: 375983023