

# Nombre Asignatura: ENVASES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

## SEMESTRE PRIMAVERA 2023

### IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

CODIGO	SEM	HT	HS	HP	HA	CR	REQUISITO	AREA DE FORMACION Y TIPO DE ASIGNATURA	UNIDAD RESPONSABLE
	9º=Otoño 10º=Primavera								
AG174-1	Primavera	3.0	--	--	3.0	6	Sin requisitos	PROFESIONAL ELECTIVA	DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIAS Y ENOLOGÍA

### DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA:

Al finalizar la Asignatura, el alumno será capaz de:

- Reconocer los sistemas de envasados aplicados a los productos agroindustriales
- Analizar la Cadena del Valor de los Envases y Embalajes en los Agronegocios
- Conocer los envases y embalajes de mayor uso en la comercialización de productos procesados agroindustriales.

### COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA: (Tipo: B=Básica G=Genérica E=Específica)

1. Planificar el proceso de envasado en una empresa agroindustrial de alimentos. (G.)
2. Evaluar la incorporación de valor de los envases y embalajes en los alimentos (E.)
3. Proponer alternativas de envases y embalajes según los requerimientos de los mercados (E.)

### ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS:

El desarrollo de las actividades considera: Clases magistrales con apoyo de ppt.; Lecturas bibliográficas dirigidas y Control de lectura; Trabajos grupales con análisis de casos y presentación con apoyo visual; Juego de Roles. Todas estas actividades se desarrollarán bajo la **modalidad presencial**.

### RECURSOS DOCENTES:

Apuntes de clases, Uso de Bibliografía (según Programa), consultas a bases de datos de Internet.  
Presentaciones power point  
Lecturas dirigidas de revistas científicas y técnicas seleccionadas

### CONTENIDOS:

1. Conceptualización y Funcionalidad de los Envases y Embalajes
2. Criterios de selección de envases y embalajes
3. La mercadotecnia y los envases y embalajes
4. Requerimientos de envases y embalajes para los productos agroindustriales
5. Calidad de los alimentos: Características físicas de los productos agroindustriales.
6. Requerimientos de envasado.
7. Exigencia de los mercados.
8. Normas y regulaciones. Control de Calidad y certificación de alimentos

### PROFESORES y PARTICIPANTES (Lista no excluyente)

<b>Profesores</b>	<b>Departamento</b>	<b>Especialidad o área</b>
Francisco J. Kiger Méndez	Agroindustrias y Enología	Procesos Unitarios, Envases

## EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

<i>Instrumentos</i>	<i>Ponderación</i>
Dos de tipo SUMATIVA, que corresponden a las dos Pruebas Solemnes, Cátedra.	30% cada una: total 60%
Evaluaciones FORMATIVAS	Sin %
Evaluaciones de tipo SUMATIVA que consideran: Estudios de Casos, Desarrollo de Proyectos, Redacción de Documentos y Pruebas de Desarrollo, Controles de Lecturas Dirigidas.	Promedio 40%
Nota de Presentación a Examen	70%
Examen Final	30%

## BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

Vidales Giovannetti, María Dolores., "El mundo del envase manual para el diseño y producción de envases y embalajes", México Gustavo Gili[etc.] 2000.

## BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Kiger M., F. (2023) Apuntes de Clases. Disponible en U-Cursos 2023.
- MINSAL (2021) Decreto 977. Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Rieradevall, P. J., Doménech, X., Bala, A. y Guzulla, C. (2000). Ecodiseño de envases del sector de la comida rápida. Barcelona: Elisava.
- Vidales Giovannetti, M. D. (2000). El mundo del envase. México: Universidad Autónoma Metropolitana.

**PROGRAMACIÓN ENVASES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS**  
**Segundo Semestre 2023**

SEMANA	FECHA	Tipo actividad	TEMA	PROFESOR
1	08.09.23	Clase teórica	Presentación y Revisión del Programa. Marco teórico. Introducción a los Envases y Embalajes Funciones de los Envases: proteger, conservar, contener, informar.	Francisco J. Kiger Méndez
2	15.09	Pausa 1	Feriado de Fiestas Patrias	
3	22.09	Clase teórica	Funciones de los Envases: proteger, conservar, contener, informar.	Francisco J. Kiger Méndez
4	29.09	Clase teórica	Revisión del Decreto 997 (MINSAL) Rotulación de alimentos: Título II, Párrafos 1, 2 y 3	Francisco J. Kiger Méndez
5	06.10.23	Clase teórica Evaluación	Lectura dirigida 1: Bases de Conservación de Alimentos <b>Control de Lectura 1: 10%.</b>	Francisco J. Kiger Méndez
6	13.10	Clase teórica	Propiedades de los Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
7	20.10	Clase teórica	Definiciones y Tipos de Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
8	27.10	Evaluación	<b>Prueba N° 1: 30%</b>	Francisco J. Kiger Méndez
9	03.11.23	Clase teórica	<u>Características</u> de los Envases y Embalajes: generales, mecánicas, químicas; difusión. Lectura Dirigida	Francisco J. Kiger Méndez
10	10.11	Clase teórica	<u>Interacción Sistémica</u> : envase – producto – ambiente	Francisco J. Kiger Méndez
11	17.11	Clase teórica	<u>Interacción Sistémica</u> : envase – producto – ambiente	Francisco J. Kiger Méndez
12	24.11	Evaluación Clase teórica	<b>Control de Lectura: 10%</b> <u>Materiales de Envases</u> : Celulósicos y Vegetales	Francisco J. Kiger Méndez
13	01.12.23	Clase teórica	<u>Materiales de Envases</u> : Metálicos y Vidrio	Francisco J. Kiger Méndez
14	08.12	Receso	Feriado Religioso	
15	15.12	Evaluación	<b>Prueba N° 2: 30%</b>	Francisco J. Kiger Méndez
16	22.12	Pausa 2	Pascua	
17	29.12	Clase teórica	<u>Materiales de Envases</u> : Polímeros y Flexibles	Francisco J. Kiger Méndez
18	05.01.24	Clase teórica	<u>Gestión Ambiental</u> y <u>Economía Circular</u>	Francisco J. Kiger Méndez
19	12.01	Evaluación	<b>Examen Final</b>	Francisco J. Kiger Méndez
20	19.01	Evaluación	<b>Entrega de Notas Finales</b>	Francisco J. Kiger Méndez
21	26.01	Envío Actas	<b>FIN DEL SEMESTRE: notas finales, acta</b>	Francisco J. Kiger Méndez

## CALENDARIZACIÓN ASIGNATURA ENVASES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Semestre Primavera 2023

Horarios: Viernes

Teoría: 09:00 – 11:30

Práctica: N/A

Equipo Docente: Francisco J. Kiger Méndez (encargado)

N/A.....(colaborador)

SEMANA	FECHA	Tipo actividad	TEMA	PROFESOR
1	08.09.23	Clase teórica	Presentación y Revisión del Programa. Marco teórico. Introducción a los Envases y Embalajes Funciones de los Envases: proteger, conservar, contener, informar.	Francisco J. Kiger Méndez
2	15.09	Pausa 1	Feriado de Fiestas Patrias	
3	22.09	Clase teórica	Funciones de los Envases: proteger, conservar, contener, informar.	Francisco J. Kiger Méndez
4	29.09	Clase teórica	Revisión del Decreto 997 (MINSAL) Rotulación de alimentos: Título II, Párrafos 1, 2 y 3	Francisco J. Kiger Méndez
5	06.10.23	Clase teórica Evaluación	Lectura dirigida 1: Bases de Conservación de Alimentos <b>Control de Lectura 1: 10%.</b>	Francisco J. Kiger Méndez
6	13.10	Clase teórica	Propiedades de los Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
7	20.10	Clase teórica	Definiciones y Tipos de Envases y Embalajes	Francisco J. Kiger Méndez
8	27.10	Evaluación	<b>Prueba N° 1: 30%</b>	Francisco J. Kiger Méndez
9	03.11.23	Clase teórica	<u>Características</u> de los Envases y Embalajes: generales, mecánicas, químicas; difusión. Lectura Dirigida	Francisco J. Kiger Méndez
10	10.11	Clase teórica	<u>Interacción Sistémica</u> : envase – producto – ambiente	Francisco J. Kiger Méndez
11	17.11	Clase teórica	<u>Interacción Sistémica</u> : envase – producto – ambiente	Francisco J. Kiger Méndez
12	24.11	Evaluación Clase teórica	<b>Control de Lectura: 10%</b> <u>Materiales de Envases</u> : Celulósicos y Vegetales	Francisco J. Kiger Méndez
13	01.12.23	Clase teórica	<u>Materiales de Envases</u> : Metálicos y Vidrio	Francisco J. Kiger Méndez
14	08.12	Receso	Feriado Religioso	
15	15.12	Evaluación	<b>Prueba N° 2: 30%</b>	Francisco J. Kiger Méndez
16	22.12	Pausa 2	<b>Pascua</b>	
17	29.12	Clase teórica	<u>Materiales de Envases</u> : Polímeros y Flexibles	Francisco J. Kiger Méndez
18	05.01.24	Clase teórica	<u>Gestión Ambiental</u> y <u>Economía Circular</u>	Francisco J. Kiger Méndez
19	12.01	Evaluación	<b>Examen Final</b>	Francisco J. Kiger Méndez
20	19.01	Evaluación	<b>Entrega de Notas Finales</b>	Francisco J. Kiger Méndez
21	26.01	Envío Actas	<b>FIN DEL SEMESTRE: notas finales, acta</b>	Francisco J. Kiger Méndez

## EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Se deben justificar todas las inasistencias a Pruebas y/o Controles vía Secretaría de Estudios

<i>Instrumentos</i>	<i>Ponderación</i>
1ª Prueba de Cátedra	30%
2ª Prueba de Cátedra	30%
Controles de Lectura	40%
Nota de Presentación (NPE)	70%
Nota de Examen	30%
Examen Aprobatorio: NPE $\geq$ 4,0	

## FECHAS IMPORTANTES

### Semestre Primavera 2023

- Inicio de Clases: 04 septiembre 2023
- Pausa 1: 11 al 15 de septiembre
- Pausa 2: 18 al 22 de diciembre
- Exámenes: 08 al 19 de enero 2024

FJKM/fjkm  
2023.08.22