

**GUÍA DOCENTE DE “ENVASES ALIMENTARIOS “**  
**CURSO 2010-2011**  
**FICHA DE ASIGNATURA**

**DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA**

**NOMBRE :** ENVASES ALIMENTARIOS

**CÓDIGO:** 99900KZ

**AÑO DEL PLAN DE ESTUDIO:** 2002

**TIPO** (troncal/obligatoria/optativa) : TRONCAL

**Créditos totales (LRU / ECTS):**  
**6**

**Créditos LRU/ECTS teóricos:**  
**5**

**Créditos LRU/ECTS prácticos:**  
**1**

**CURSO:**

**CUATRIMESTRE**  
**Primer**

**CICLO:**

**DATOS BÁSICOS DE LOS PROFESORES**

**NOMBRE:** MARINA VILLALON MIR

**ÁREA:** Nutrición y Bromatología

**Nº DESPACHO:**

**E-MAIL:** [marinavi@ugr.es](mailto:marinavi@ugr.es)

**TF:** 958243865

**URL WEB:**

**DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA**

**1. DESCRIPTOR SEGÚN BOE**

- Funciones del embalaje. Sistemas de envasado alimentario. Alteraciones alimentarias por sistemas de envasado inadecuado. El envasado inteligente. nuevas formas de envasado.
- Riesgos asociados a la contaminación de los alimentos por los envases. Aspectos normativos, reglamentarios y de consumo. Reciclado e impacto medioambientales

**OBJETIVOS FORMATIVOS:**

Adquisición de los conocimientos adecuados para obtener la cualificación profesional que permita al alumno desarrollar su trabajo en todo lo referente al envasado de los alimentos.

Plan de formación integral en el sistema de distribución de alimentos envasados

**2. BLOQUES TEMÁTICOS**

**PROGRAMA TEÓRICO**

**Programa resumido**

**MODULO I.** PRINCIPIOS DEL ENVASADO DE LOS ALIMENTOS. Funciones del envasado. Sistemas de envasado alimentario. Alteraciones y prevención mediante un sistema de envasado adecuado ( Temas I- IV )

**MODULO II.** ASPECTOS ESENCIALES EN EL ENVASADO DE LOS ALIMENTOS. Diferentes tipos de materiales de envasado. Especificación y control de calidad. ( Temas V – X ).

**MODULO III . METODOS DE ANÁLISIS PARA EL MATERIAL DE ENVASADO.** Sistemas de análisis para plásticos, vidrio y botes metálicos . Análisis de olores y sabores. Pruebas de migración ( Temas XI - XIV ).

**MODULO IV. IMPACTO , CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS DE ENVASES ALIMENTARIOS.** Contaminación ambiental y degradación de los envases. Ley del Punto Verde ( Temas XV – XX ).

### **PROGRAMA PRÁCTICO**

- Diseño de envases para cocinado en microondas, y en cocina tradicional
- Ensayos de migración de cloruro de vinilo en envases de PVC
- Etiquetado alimentario y etiquetado nutricional. Diseño de etiquetas y lectura racional de las mismas.
- Sistemas de envasado para productos de confitería, alimentos deshidratados, envasado a vacío y envasado en atmósfera protectora

### **3. BIBLIOGRAFÍA**

#### **3.1 GENERAL (Libros de texto)**

- R.Coles, D.McDowell y M.J. Kirwan (2004).  
Editorial : AMV EDICIONES y MUNDI-PRENSA
- Barberena, E. Envases flexibles en la industria alimentaria. (2004)
- J. Gomez –Pastrana y col (2003).Manual de envasado de alimentos y bebidas  
Editorial: AMV EDICIONES Y MUNDI-PRENSA
- R.T.Parry (1995).Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos  
EDITORIAL: AMV EDICIONES y MUNDI –PRENSA
- EMBALAJE DE LOS ALIMENTOS DE GRAN CONSUMO. Autor: G. Bureau y J. L. Multon.  
Editorial ACRIBIA ( Zaragoza, España) . 1995
- Demuner ME., Verdalet I., Envases, empaques y embalajes alimentarios. La ciencia y el hombre. Ed. Mundi Prens. (2004)
- Díaz, I., Vidal, A. Envases y envasado: envases activos e inteligentes. (Universidad Nacional de Quilmas). (2002)

-Procesado térmico y envasado de los alimentos. Autores: J. A. G. Rees y J. Bettison. Editorial ACRIBIA (Zaragoza). 2003

-Envasado de los alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío. Autor: A. L. Brody. A.,MADRID VICENTE. EDICIONES(España). 1996

-Barnes K, Sinclair R y Watson D. 2006. Chemical migration and food contact materials. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge. Reino Unido.

-Tornadijo, Mª E. y Fresno, J.M. Fundamento, tecnología y aplicaciones del envasado de los alimentos en atmósfera modificada. Alimentación, equipos y tecnología (2004)

-Gobantes, I.; Gómez, R. y Choubert, G. Envasado de alimentos. Aspectos técnicos del envasado al vacío y bajo atmósfera protectora. Alimentación, equipos y tecnología,. (2001)

- García E., Gago L., Fernández J.L., Tecnologías de envasado en atmósfera protectora (círculo de innovación en biotecnología, consejería de educación de Madrid, 2004)

### 3.2 ESPECÍFICA (Páginas web)

<http://www.us.es/acta/>. Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Andalucía

<http://www.consumer.es> erosky.

<http://www.calidadalimentaria.com>.

<http://www.alimentatec.com>. Portal de Tecnologías y Mercados del Sector Alimentario

## 4. EVALUACIÓN

- **La calificación de la asignatura se obtendría considerando** que el examen teórico supondrá un 85% de la nota final y un 15% para el examen de prácticas.
- **La evaluación de los conocimientos teóricos** del temario de la asignatura consistirá en: Un examen final de la parte teórica que constara de preguntas cortas, test y tema.
- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura**
  - **Para la evaluación de las prácticas se tendrá en cuenta:**
    - ◆ El desarrollo e interés mostrado durante la ejecución de las prácticas en el laboratorio
    - ◆ La elaboración diaria de los informes correspondientes a cada práctica
    - ◆ Un supuesto práctico relativo a un alimento y un ejercicio teórico sobre los fundamentos de las prácticas realizadas y cálculos correspondientes

--