



## Detalle de Solicitud de Curso

**Numero Solicitud:** 1615151

**OTEC:** Capacitacion Usach Compania Limitada

**1.-Modalidad de Capacitación:** Presencial - Grupal

**2.-Nombre Curso de Capacitación:** Sistemas De Envasado Vida Util Y Medio Ambiente

**3.-Características de los participantes del curso:** El Curso Esta Orientado A Personal De Las Areas De Desarrollo Y Departamentos De Control De Calidad Empresas De Envases Y Usuaris De Envases Del Sector Agroalimentario Quimico Y Farmaceutico

**4.-Número de participantes:** 25

**5.-Requisitos de ingreso de los participantes:** Los Participantes Se Deben Encontrar Desempeñando Funciones Relacionadas Con Fabricacion Uso Y Manejo De Envases

**6.-Competencia a desarrollar:** AL FINALIZAR LA ACTIVIDAD LOS PARTICIPANTES ESTARAN EN CONDICIONES DE UTILIZAR LOS PRINCIPALES SISTEMAS DE ENVASADOS DE ALIMENTOS CONOCIENDO LOS PROCESOS QUE DETERMINAN LA VIDA UTIL DE LOS PRODUCTOS ENVASADOS Y LA APLICACION DE MATERIALES DE ENVASES BIODEGRADABLES

### Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
Identificar técnicas de envasado de acuerdo a los distintos sistemas y nuevas tendencias	UNIDAD TEMATICA N° 1: Sistema de envasado de alimentos Sistemas de envasado; envasado ¿ vacío Envasado de alimentos Envasado bajo atmosfera modificada Seguimiento de calidad producto envasado Envasado Aséptico	4	6
Interpretar las etapas y procesos involucrados en la biodegradabilidad de materiales plásticos ecoamigables	UNIDAD TEMATICA N° 2: Biodegradabilidad compostabilidad certificación Conceptos de Biodegradabilidad compostabilida Ecotoxicidad Ensayo de Biodegradabilidad compostabilida Ecotoxicidad Certificaciones internacionales Ley de Responsabilidad extendida al productor	5	5
Clasificar la cinética de deterioro ocurridas en un alimento con el cálculo de ida	UNIDAD TEMATICA N°3: Vida Util de alimentos procesados Composición química de los alimentos; reacciones de deterioro	4	8

útil y análisis sensorial a realizar para un alimento específico	ocurridas en alimentos Vida útil Cinética de deterioro de los alimentos Vida útil Ensayos acelerados Vida útil Análisis Sensorial		
Evaluar las propiedades de un diseño de envase en distintos tipos de materiales utilizados para el envasado de alimentos	UNIDAD TEMATICA N°4: Envases de Papel y Cartón Proceso de obtención de la celulosa Papel Cartulina y cartón corrugado; Propiedades y características Proceso de Transformación cajas de Cartón Método de ensayo; Control calidad de papel y cartón	4	5

## 8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 41

## 10.-Datos de ingreso a Plataforma:

Dirección Web: null

Datos de acceso a la plataforma: (No Indica)

## 11.-Competencias laborales y docente de los instructores y/o facilitadores:

Rut	Nombre	Profesión		
14649940	MARÍA JOSÉ ALICIA GALOTTO LÓPEZ			
Experiencia Docente				
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin	
UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE	ENVASES PARA ALIMENTOS ENVASES Y EMBALAJES DIPLOMA DE ESPECIALIZACION E+E DOCTORADO DE ALIMENTOS	1997	2015	
UNIVERSIDAD CENTRAL	ENVASES PARA ALIMENTOS PROPIEDADES FISICO QUIMICO DE ALIMENTOS	1998	2001	
Experiencia Laboral				
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin	
UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE	DIRECTORA LABORATORIO DE ENVASES Y EMBALAJES	1999	2015	
11817379	JULIO ELÍAS BRUNA BUGUENO			
Experiencia Docente				
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin	
Universidad de Santiago de Chile	Vida Útil de alimentos procesados	2010	2012	
Universidad de Santiago de Chile	macromoléculas	2004	2004	
Universidad de Santiago de Chile	Vida Útil / Doctorado Alimentos USACH	2004	2004	
Experiencia Laboral				
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin	

Universidad de Chile	Químico Experto a cargo GPC	2004	2005
Universidad de desarrollo	Coordinador y académico	2006	2004
Universidad de Santiago de Chile	Investigador Asociado	2004	2004
10637328	FRANCISCO JAVIER RODRIGUEZ MERCADO		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago de Chile	Macromoléculas: Propiedades y Aplicaciones	2009	2009
Universidad de Santiago de Chile	Macromoléculas: Propiedades y Aplicaciones	2004	2004
Universidad de Santiago de Chile	Vida Util de Alimentos Procesados	2004	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Colegio Patricio Mekis ¿ Padre Hurtado	Profesor	2005	2006
Universidad Santo Tomás	Académico	2005	2004
Universidad de Santiago de Chile	Académico	2004	2004

**12.-Técnicas Metodológicas:** SE UTILIZARÁN DIVERSAS TECNICAS DE ENSEÑANZA: 1 CLASES PRESENCIALES E INTERACTIVAS DICTADAS POR LOS RELADORES UTILIZANDO MATERIAL DE APUNTE ASOCIADO A LAS UNIDADES TEMATICAS 2 TRABAJO EN GRUPOS (TALLERES Y TUTORIAS) DE LOS PARTICIPANTES (GRUPOS CONSTITUIDOS POR 4 A 6 PARTICIPANTES CADA UNO) EL TRABAJO EN GRUPO SE REALIZARÁ EN EL LABORATORIO ESPECIFICO PARA ANALISIS DE ENVASADO Y VIDA UTIL UTILIZANDO EQUIPAMIENTO DEL LABORATORIO SUPERVISADOS DIRECTAMENTE POR RELADORES 3 TRABAJOS INDIVIDUALES DE LOS PARTICIPANTES (SE CONTEMPLAN TRABAJOS INDIVIDUALES DE LOS PARTICIPANTES QUE SE REALIZARAN EN FORMA ESCRITA Y DEFINIDOS SUPERVISADOS Y EVALUADOS POR LOS RELADORES) 4 EXPOSICIONES GRUPALES E INDIVIDUALES DE LOS PARTICIPANTES

**13.-Material Didáctico :**

Descripción	Cantidad
APUNTES: Tecnologías de envasado y conservación de alimentos (15 pag)	1
APUNTES: Calculo de vida útil de alimentos envasados (10pag	1
LIBROS Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexiveis Sarantopolulos C; Oliveira M; Canavesi E Ed Centro de Tecnologia de Embalagem Campians (Brasil) 2001	1
LIBROS Requisitos de proteção de productos em embalagesn plásticas rígidas Oliveira L Ed Centro de Tecnologia de Embalagem Campians (Brasil) 2006.	1
LIBROS Métodos para medir propiedades físicas en industrias de alimentos Alvarado JD; Aguilera JM Ed Acribia (2001)	1
Totales	5

**14.-Requisitos Técnicos**

Requisitos Administrativos,	75
-----------------------------	----

porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	
Requisitos Técnicos:	Requisitos Técnicos AL FINALIZAR CADA UNIDAD TEMATICA SE REALIZARÁ UNA EVALUACIÓN: A. PRUEBA TEORICA DE DESARROLLO ESCRITA INDIVIDUAL, POR UNIDAD TEMATICA. B. LA EVALUACION PRACTICA SE REALIZA CON UN INFORME CON RESULTADOS GRUPALES DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS. LA EVLUACION DEL INFORME SE RELIZARÁ MEDIANTE UNA PAUTA DE OBSERVACIONES ENTREGADA CON ANTERIORIDAD A LOS PARTICPANTES. LA NOTA FINAL SERA EL PROMEDIO DE LAS EVALUACIONES ANTERIORES CON ESCALA DE 1 A 7 LA NOTA MINIMA DE APROBACION SERA 4.0

**15.-Requisitos Administrativos:** (No Indica)

**16.-Infraestructura:** TEORIASALA DE CLASES DE ESTRUCTURA SÓLIDA CON CAPACIDAD PARA 30 PERSONAS EQUIPADAS CON SILLAS Y ESCRITORIOS INDIVIDUALES LUZ NATURAL AIREACONDICIONADOPRACTICASLABORATORIO ESPECIFICO PARA ANALISIS DE ENVASES PLASTICOS CON REALIZACION DE ENSAYOS PRACTICOS

**17.-Material y Equipos :**

Descripción	Cantidad
NOTEBOOK	1
DATA SHOW	1
ENVASADORA A VACIO ANALIZADOR AUTOMATICO DE GASES	1
CAMARA TERMOREGULADAS	3
Totales	6

**18.-Valores del Curso:**

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	4.000.000
Costos Infraestructura:	2.000.000
Costos Materiales y Equipos:	1.000.000
Costos Administrativos y Generales:	5.000.000
Costos Utilidades:	3.350.000
La suma de todos los ítems activos:	18.750.000