

APORTES DEL ENVASE A LA CALIDAD ALIMENTARIA



- **Docentes responsables:** Silvia Gigante y Cristina Techeira; Docente invitada Flavia Noguera
- **Días de clase:** viernes de 14 a 15,30
- **Fecha inicio:** 27 de marzo 2026
- **Total:** 6 clases
- **Materia:** optativa – 4 créditos
- **Lugar:** clases presenciales en Cut, híbridas

Objetivo del curso:

- Profundizar en el conocimiento de los envases
- alimentarios y su accionar en la protección y
- comercialización de alimentos y productos.



Unidades curriculares

- Definición y funciones de
- Envases y embalajes
- Materiales de envasado
- Métodos de envasado
- Envase y medio ambiente

Evaluación del curso

-Desempeño del estudiante: participación en clase

Aclaración:

A lo largo de cada clase se trabajará de forma progresiva sobre la consigna del trabajo final. Las actividades realizadas en clase formarán parte del desarrollo del trabajo y serán consideradas en la evaluación final.

-1 trabajo escrito final – grupal

-Se salva el curso o se exonera el examen con calificación **ACEPTABLE**

**Lo importante no es solo el resultado final, sino cómo se construye.
Aprovechen cada clase: ahí está el verdadero aprendizaje.**

SI TIENEN DUDAS LO VEMOS JUNT@S

