



## Curso Intensivo: "Especificaciones técnicas, procesos de homologación y métodos de ensayo de envases y embalajes".

### Programa:

1/ Exposición de caso práctico: Establecer especificaciones técnicas y criterios de calidad para los elementos de envase de un nuevo lanzamiento (en función de las empresas interesadas, escogeremos el caso a desarrollar, p.ej. podría ser multipack para menú on the go: bandeja de plástico termosellada plato principal+sobres de condimento+tarro postre, todos ellos con elemento agrupador y finalmente caja de distribución. Se presentarían muestras que permitieran identificar el proyecto).

2/ Exposición teórica (basada en los conocimientos necesarios para desarrollar el caso expuesto):

Plan de Calidad: su necesidad y diseño

Criterios homologación, plan de pruebas, test normalizados o específicos

Planteamiento y diseño de la especificación técnica de packaging

3/ Desarrollo de las especificaciones:

Las especificaciones técnicas y criterios de calidad de los envases rígidos y semirrígidos. Métodos de ensayo. Elaboración de la especificación para la bandeja y tarro plástico.

Las especificaciones técnicas y criterios de calidad de los envases flexibles. Métodos de ensayo. Elaboración de la especificación para la tapa de film flexible de la bandeja plástica y sobre de condimento.

Las especificaciones técnicas y criterios de calidad de los envases de cartón compacto. Métodos de ensayo. Elaboración de la especificación para el elemento agrupador.

Las especificaciones técnicas y criterios de calidad de los envases de cartón ondulado. Métodos de ensayo. Elaboración de la especificación para la caja de cartón ondulado.





UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH

Centre de Recerca en Seguretat  
i Control Alimentari

4/ Homologación: planteamiento de las pruebas y tipos de test para homologar cada grupo de materiales.

**Dirigido a :** Responsables del área técnica de envase (calidad, i+d), responsables de compras de envase, ingenieros de packaging

**DURACIÓN:** 8 horas lectivas

**PROFESOR:** Montse Castillo

**Horario :**

Viernes (16:30h a 20:30h) y sábado ( 9:30h a 13:30h)

Lugar de realización : Edificio Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

**Fechas :** 7 y 8 de febrero de 2014

Titulación Diploma de curso de especialización CRESCA – UPC

Precio inscripción: 285€

Número de inscripciones: mínimo 10 alumnos, máximo 25

Fecha límite de inscripción: 3 de febrero 2014

## **INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA**

Judith Crespiera Portabella

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54 // Fax.93 739 82 25

e-mail: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)

<http://www.cresca.upc.edu>



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH  
Campus de Terrassa

Con la colaboración de: