

Envase o Packaging

En el caso de vender un producto, es importante diseñar el envase o el packaging. *"Un buen diseño de packaging [o envase] logra una conexión emocional con el consumidor y estimula la venta del producto"*

Estudiar el empaque de un producto

Objetivos:

1. Evaluar los pros y los contras de determinados envases o packagings.
2. Diseñar un envase o *packaging* adecuado para un producto y presentar oralmente la idea.

Para comenzar con la actividad, cada estudiante o grupo de estudiantes deberá compilar información sobre el producto a elaborar el envase o *packaging*. Para ello, puede comenzar investigando el empaquetado y envasado de productos similares en mercados y ferias y establecer en un cuadro con las características. Puede seguir el siguiente modelo:

Producto	Marca	Material del envase	Diseño del envase	Información disponible en la etiqueta o rótulo	Facilidad de uso
1					
2					
...					

Al respecto:

- **Material de envase:** ¿el envase es de vidrio, cartón, papel...? Es válido preguntarse si el material del envase es el más adecuado para el mantenimiento del producto (es importante considerar la compatibilidad entre el recipiente y el producto que estará en contacto directo con el mismo). Del mismo modo, deberá tomar en cuenta el costo de ese material.
- **Diseño del envase:** el diseño, ¿es atractivo? Un ejercicio útil es recordar cuál fue el primer producto que miró en el mercado o en la feria (¿cuál fue el primer producto que le llamó la atención? ¿su elección estuvo relacionada con el envase del producto?).
- **Información disponible en la etiqueta o rótulo:** la información de la etiqueta hace a la identidad del producto frente al consumidor. Puede observar si el envase tiene:

1. Lista de ingredientes

2. Contenidos netos
 3. Identificación del origen
 4. Identificación del lote
 5. Fecha de vencimiento
 6. Preparación e instrucciones de uso del alimento (cuando corresponda)
 7. Rotulado nutricional: declaración del valor energético (medida de cuánta energía aporta una porción del alimento. Se calcula a partir de la suma de la energía aportada por los carbohidratos, proteínas, grasas y alcoholes. Se expresa en calorías o kilojoules) y contenido de nutrientes [Carbohidratos (g), Proteínas (g), Grasas totales (g), Grasas saturadas (g), Grasas trans (g), Fibra alimentaria (g), Sodio (mg)]
 8. Permisos (del envase y del alimento)
 9. Otros.
- **Facilidad de uso:** aquí podrá considerar la funcionalidad, la practicidad (por ejemplo la posibilidad de cerrar nuevamente el envase para que el producto no se altere).

Luego de realizar el estudio de los productos ya disponibles en el mercado, el alumno deberá diseñar el envase adecuado de un producto en particular, teniendo en cuenta lo estudiado en el paso anterior. Finalmente harán una presentación a la clase explicando el packaging, el porque de la idea, los materiales utilizados y sus costos, etc.

Para mas información puede visitar las siguientes páginas web:

- Guía rápida de trámites para el registro de establecimientos y productos alimenticios envasados para la venta al público
http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Guia_de_Tramites/Alimentos/Inicio.htm
- Envases: No sólo contienen a los alimentos
http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/ME_Envases.pdf
- Lo que todos debemos saber al comprar un alimento
http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/ETIQUETADO.pdf