



Invasado y Empaquetado de productos alimentarios

OBJETIVOS

- Analizar las características y condiciones de los envases y embalaje de las diferentes categorías de productos alimentarios existentes, desde los perecederos hasta los ultracongelados.
- Al finalizar el curso serás capaz de colaborar en las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración y envasado de productos alimentarios, de acuerdo a las instrucciones de trabajo y a las normas de higiene y seguridad específicas.

DIRIGIDO A

Todas las personas que trabajan en el sector de la industria alimentaria y que deseen actualizar sus conocimientos en envasado y empaquetado de productos alimentarios.

DURACIÓN, MODALIDAD y PRECIO

50 Horas

Modalidad: **elearning**

Precio: 300 €

Ayudamos a tu empresa a **gestionar la bonificación** de este curso, contacte con nosotros 10 días antes del inicio del curso.

METODOLOGÍA

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- Cada participante deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Tutorizado por un experto en la materia.

PROGRAMA (1/2)

UNIDAD 1. CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Introducción
- Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios
- Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios
- Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios

UNIDAD 2. MATERIALES Y PRODUCTOS PARA EL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
- Envolturas diversas
- Productos y materias de acompañamiento y presentación
- Recubrimientos y películas comestibles
- Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información
- Requisitos legales de acondicionamiento de productos

UNIDAD 3. MATERIALES DE EMBALAJE Y ENVASADO

- Introducción
- Papeles, cartones y plásticos
- Flejes, cintas y cuerdas
- Bandejas y otros soportes de embalaje
- Gomas y colas
- Aditivos, grapas y sellos
- Otros materiales auxiliares

CONVOCATORIAS

Las convocatorias están abiertas todo el año, puedes comenzar el curso el día que mejor te venga.



Envasado y Empaquetado de productos alimentarios

PROGRAMA (2/2)

UNIDAD 4. DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE

- Formación de envases in situ
- Manipulación y preparación de envases
- Limpieza de envases
- Procedimientos de llenado y dosificación
- Tipos o sistemas de cerrado
- Procedimiento de acondicionado e identificación
- Operaciones de envasado, regulación y manejo
- Envasado en atmósfera modificada
- Manipulación y preparación de materiales de embalaje
- Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes
- Rotulación e identificación de lotes
- Paletización y movimientos de palés
- Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje
- Anotaciones y registros de consumos y producción
- Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios

UNIDAD 5. FUNCIONAMIENTO BÁSICO DE LA MAQUINARIA DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE

- Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado
- Equipos auxiliares
- Mantenimiento elemental, puesta a punto
- Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado
- Líneas automatizadas integrales
- Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje
- Mantenimiento elemental, puesta a punto
- Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

elearning@camaramadrid.es



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00

