

# **INAD003PO. Envasado de productos alimentarios**

---

Horas

50

## **Acerca de este curso**

**Cod: PIT153**

### **Unidad 1: Introducción a las técnicas de envasado.**

- Introducción. Definición y funciones del envasado. Antecedentes históricos del envasado. Gran consumo y envasado.
- Materiales para los envases. Madera. Plástico. Vidrio. Metales. Papel. Cartón. Materiales compuestos. Cerámica y barro.
- Diseño del envase. Ciclo de vida de un producto.
- Sistemas, maquinaria y técnicas comunes en envasado. Sistemas de envasado. Maquinaria común en envasado de alimentos. Técnicas aplicadas al envasado de alimentos. Residuos de envases y embalajes. Introducción sobre residuos de envases y embalajes. Los residuos de envases y embalajes en España. Soluciones para la reducción y/o eliminación de los residuos de envases y embalajes.

### **Unidad 2: Procesos de envasado.**

- Plásticos. Tipos de envases. Cierres de envases por termosellado. Envasado en recipientes termoconformados. Embotellado en plástico. Envasado con películas retráctiles. Embolsado.
- Vidrio. Nomenclatura del envase de vidrio. Acabado del anillo del cuello del envase. Cierres para recipientes de vidrio para alimentos. Manipulación de recipientes de vidrio.
- Metal. Tipos de latas. Las operaciones de enlatado.
- Cartón y papel. Cartón. Papel.
- Materiales complejos. Procesos de envasado.
- Materiales flexibles. Procesos de envasado.
- Otros procesos de envasado. Materiales barrera. Madera. Cerámica y barro.

### **Unidad 3: Técnicas de envasado en alimentación por líneas de productos.**

- Alimentos frescos y refrigerados. Frutas y verduras. Carne. Aves. Pescado y marisco. Huevos.
- Alimentos congelados. Introducción. El envase. Los alimentos envasados.
- Frutos secos y semillas. Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad.
- Alimentos líquidos. Leche. Zumos y bebidas de frutas.
- Otros alimentos. Productos enlatados. Grasas y aceites. Productos fermentados. Alimentos curados o ahumados. Productos preparados.

## Unidad 4: Legislación sobre envases y embalajes.

- Organismos relacionados con la Normativa sobre envases y embalajes. Consejo Europeo. Comunidad Económica Europea. Comité Europeo para la Normalización (CEN). Asociación Española para la Normalización (AENOR). Legislación alimentaria española.
- Legislación sobre etiquetado. Norma general de etiquetado. Presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Legislación sobre materiales en contacto con los alimentos. Aplicables a todos los materiales, exceptuando los poliméricos. Aplicables a un grupo de materiales u objetos. Relativas a sustancias individuales.
- Legislación sobre gamas de cantidades y capacidades nominales de los envases.
- Legislación sobre el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.
- Legislación sobre envases y medio ambiente. Ley de envases y residuos de envases. Ejemplos de envases más respetuosos con el medio ambiente.

## ¿Qué aprenderás?

- Identificar las distintas tipologías de los envases y las técnicas de envasado de los alimentos con el fin de acomodar el producto al envase, según los mercados a los que vaya dirigido.
- Explicar la definición de envasado y su función, a través del estudio de su historia, las tendencias de envasado y embalaje en España y en Europa.
- Conocer los diferentes materiales usados para los envases y su función, así como los residuos que generan y su propia eliminación.
- Analizar el diseño del envasado y sus objetivos desde el punto de vista del marketing y el ciclo de vida del producto.
- Estudiar los sistemas y maquinarias usados para el envasado y conocer las técnicas aplicadas.
- Explicar el uso del plástico y los tipos de envases realizados en plástico.
- Conocer los principales envases fabricados en vidrio y sus características.
- Identificar los tipos de latas que se emplean en el envasado.
- Conocer los tipos de envases de papel y cartón.
- Estudiar los materiales complejos y los procesos de envasado.
- Explicar la aplicación de los materiales barrera.
- Conocer los nutrientes, vitaminas y proteínas de los diferentes tipos de alimentos frescos.
- Explicar en qué consiste la congelación y los tipos de envases que se deben usar para este tipo de envasado.
- Saber cómo se envasan los frutos secos y semillas, los alimentos deshidratados y los sensibles a la humedad.
- Explicar los métodos de envasado para la leche y los zumos.
- Conocer las técnicas de envasado para los productos enlatados, grasas y aceites, productos fermentados, alimentos curados o ahumados, y los productos preparados.
- Conocer los diferentes organismos europeos y españoles que crean y regulan las distintas normativas sobre envases y embalajes.
- Explicar la legislación sobre etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Tener conocimiento de la legislación sobre materiales en contacto con los alimentos.