

INAD012PO. Envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.

Horas

50

Acerca de este curso

Cod: PMAI1066

1. Conceptos básicos en la industria alimentaria.

- 1.1. Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.
- 1.2. Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios.
- 1.3. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.
- 1.4. Envasado aséptico.
- 1.5. Envasado con aire.
- 1.6. Envasado al vacío.
- 1.7. Envasado con atmósfera modificada.
- 1.8. Envasado activo.

2. Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria.

- 2.1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
- 2.2. Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades.
- 2.3. Envases de vidrio y cerámica: Propiedades. Tipos: frascos, botellas y garrafas.
- 2.4. Envases de papel y cartón: Propiedades. Tipos: brik, cartones y papel.
- 2.5. Envases de materiales plásticos y complejos: Naturaleza y propiedades. Tipos: bolsas, bolsas microperforadas, bandejas, flexibles esterilizados, termoformados.
- 2.6. Otros tipos de envases.
- 2.7. Envolturas diversas.
- 2.8. Productos y materias de acompañamiento y presentación.
- 2.9. Recubrimientos y películas comestibles.
- 2.10. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.
- 2.11. Requisitos legales de acondicionado de productos.

3. Materiales e embalaje y embasado.

- 3.1. Papeles, cartones y plásticos. – Flejes, cintas y cuerdas.
- 3.2. Bandejas y otros soportes de embalaje.
- 3.3. Gomas y colas.
- 3.4. Aditivos, grapas y sellos.
- 3.5. Otros materiales auxiliares.

4. Descripción de las operaciones de envasado, acondicionando y embalaje.

- 4.1. Formación de envases in-situ.
- 4.2. Manipulación y preparación de envases.
- 4.3. Limpieza de envases.
- 4.4. Procedimientos de llenado y dosificación.
- 4.5. Tipos o sistemas de cerrado.
- 4.6. Procedimiento de acondicionado e identificación.
- 4.7. Operaciones de envasado, regulación y manejo.
- 4.8. Envasado en atmósfera modificada.
- 4.9. Manipulación y preparación de materiales de embalaje.
- 4.10. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes.
- 4.11. Rotulación e identificación de lotes.
- 4.12. Paletización y movimientos de palets.
- 4.13. Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje.
- 4.14. Anotaciones y registros de consumos y producción.
- 4.15. Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios.

5. Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje.

- 5.1. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado.
- 5.2. Equipos auxiliares.
- 5.3. Mantenimiento elemental puesta a punto.
- 5.4. Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado.
- 5.5. Líneas automatizadas integrales.
- 5.6. Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje.
- 5.7. Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje.
- 5.8. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales.

¿Qué aprenderás?

- Aprender los conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria para ponerlo en práctica.
- Diferenciar los materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria para usarlos adecuadamente.
- Diferenciar los materiales de embalaje y envasado para usarlos adecuadamente.
- Identificar los envases y materiales, así como aplicar las operaciones automáticas para el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.