

INAD012PO. Envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.

Código del curso: PMAI1066

Horas: 50

Descripción del curso:

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.