

Envasado y empaquetado de productos alimentarios



Área: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 50 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.

CONTENIDOS

1 conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria - 1.1 funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios - 1.2 características y propiedad necesarias de los materiales - 1.3 tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios - 1.4 actividades: conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria - 2 materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria - 2.1 principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios - 2.2 productos y materias de acompañamiento y presentación - 2.3 envolturas diversas - 2.4 recubrimientos y películas comestibles - 2.5 etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información - 2.6 requisitos legales de acondicionado de productos - 2.7 actividades: materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria - 3 materiales de embalaje y envasado - 3.1 papeles, cartones, plásticos y otros - 3.2 flejes, cintas y cuerdas - 3.3 bandejas y otros soportes de embalaje - 3.4 gomas y colas - 3.5 otros materiales auxiliares - 3.6 actividades: materiales de embalaje y envasado - 4 descripción de la operaciones de envasado, acondicionado y embalaje - 4.1 formación de envases in-situ - 4.2 manipulación y preparación de envases - 4.3 procedimiento de llenado - 4.4 envasado en atmósfera modificada - 4.5 manipulación y preparación de materiales de embalaje - 4.6 empaquetado, retráctilado, orientación y formación de lotes - 4.7 rotulación e identificación de lotes - 4.8 paletización y movimientos de palés - 4.9 destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado - 4.10 seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos - 4.11 requisitos legales de acondicionado de productos - 4.12 actividades: descripción de la operaciones de envasado, acondicionado y embalaje - 5 maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje - 5.1 tipos básicos, principales compuesto y funcionamiento de envasado - 5.2 mantenimiento elemental puesta a punto - 5.3 máquinas manuales de envasado y acondicionado - 5.4 máquinas automáticas de envasado y acondicionado - 5.5 líneas automatizadas integrales - 5.6 máquinas de embalaje - 5.7 máquinas manuales de embalaje - 5.8 máquinas autómatas y robotizadas - 5.9 actividades: maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje - 5.10 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida.** Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.