

## INAD012PO ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS



**180,00 € - 250,00 €**

Este Curso INAD012PO ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD012PO ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y identificar los envases y materiales, así como aplicar las operaciones automáticas para el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

## INFORMACIÓN

|                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| <b>Duración</b>             | <a href="#">50 h</a>             |
| <b>Modalidad</b>            | <a href="#">Online</a>           |
| <b>Docencia</b>             | TUTOR PERSONAL                   |
| <b>Prácticas</b>            | GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS |
| <b>Método de pago</b>       | FINANCIACIÓN SIN INTERESES       |
| <b>Centro de empleo</b>     | AGENCIA DE COLOCACIÓN            |
| <b>Formación acreditada</b> | CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE    |
| <b>Precio</b>               | Particular, Empresa              |

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.
2. Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios.
3. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.
4. - Envasado aséptico.
5. - Envasado con aire.
6. - Envasado al vacío.
7. - Envasado con atmósfera modificada.
8. - Envasado activo.

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

1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
2. - Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades.
3. - Envases de vidrio y cerámica: Propiedades. Tipos: frascos, botellas y garrafas.
4. - Envases de papel y cartón: Propiedades. Tipos: brik, cartones y papel.
5. - Envases de materiales plásticos y complejos: Naturaleza y propiedades. Tipos: bolsas, bolsas microperforadas, bandejas, flexibles esterilizados, termoformados.
6. - Otros tipos de envases.
7. Envolturas diversas.
8. Productos y materias de acompañamiento y presentación.
9. Recubrimientos y películas comestibles.
10. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.
11. Requisitos legales de acondicionamiento de productos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES DE EMBALAJE Y EMBASADO.**

1. Papeles, cartones y plásticos. - Flejes, cintas y cuerdas.
2. Bandejas y otros soportes de embalaje.
3. Gomas y colas.
4. Aditivos, grapas y sellos.
5. Otros materiales auxiliares.

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

1. Formación de envases in-situ.
2. Manipulación y preparación de envases.
3. Limpieza de envases.
4. Procedimientos de llenado y dosificación.
5. Tipos o sistemas de cerrado.
6. Procedimiento de acondicionamiento e identificación.
7. Operaciones de envasado, regulación y manejo.
8. Envasado en atmósfera modificada.
9. Manipulación y preparación de materiales de embalaje.
10. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes.
11. Rotulación e identificación de lotes.
12. Paletización y movimientos de palets.

13. Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje.
14. Anotaciones y registros de consumos y producción.
15. Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios.

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

1. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado.
2. Equipos auxiliares.
3. Mantenimiento elemental puesta a punto.
4. Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado.
5. Líneas automatizadas integrales.
6. Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje.
7. Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje.
8. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales.