

MF0314_2 ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS(ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0314_2 Envasado y Acondicionamiento de Bebidas, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la fermentación, maduración y acabado de la cerveza.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	60 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES

Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS PARA EL ENVASADO.

1. Alteración de las bebidas.
2. Tipos de alteración y causas.
3. Factores que intervienen en las alteraciones.
4. Conservación mediante calor.
5. Sistemas de tratamiento térmico.
6. Pasterizadores. Autoclaves.
7. Intercambiadores térmicos.
8. Sistemas de filtración estéril.
9. Filtración con membranas.
10. Características de los aditivos utilizados en la industria de bebidas.
11. Sistemas de procesado aséptico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO Y ETIQUETADO.

1. Tipos y características de los materiales de envasado.
2. Clases de materiales. Propiedades de los materiales. Calidades. Incompatibilidades. Cierres. Normativa.
3. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades, elementos de cerrado, su conservación y almacenamiento.
4. Formateado de envases «in situ»: Materiales utilizados. Identificación y calidades.
5. Sistemas y equipos de conformado. Sistema de cerrado. Características finales.
6. Envases de vidrio. Normativa sobre embotellado.
7. Tipos de vidrio. Tipos de botella. Sistemas, equipos y materiales de cierre o taponado.
8. Tapones de corcho. Propiedades y características.

9. Máquinas taponadoras de corcho.
10. Sistemas, equipos y materiales de capsulado.
11. Envases metálicos: Metales utilizados.
12. Propiedades de los recipientes y de los cierres. Recubrimientos.
13. Envases de plástico: Materiales utilizados y propiedades. Sistemas de cierre.
14. Etiquetas y otros auxiliares: Normativa sobre etiquetado: Información a incluir.
15. Tipos de etiquetas. Ubicación. Otras marcas, señales y códigos.
16. Productos adhesivos y otros auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO.

1. Manipulación y preparación de envases.
2. Técnicas de manejo de envases.
3. Niveles de llenado. Control volumétrico.
4. Métodos de limpieza.
5. Procedimientos de llenado.
6. Llenado al vacío, llenado aséptico, llenado isobárico.
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
8. Maquinaria utilizada en el envasado.
9. Tipos básicos, composición y funcionamiento, elementos auxiliares.
10. Manejo y regulación.
11. Mantenimiento de primer nivel.
12. Máquinas manuales de envasado. Tipos y características.
13. Máquinas automáticas de envasado. Tipos y características.
14. Líneas automatizadas integrales de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL ENVASADO.

1. Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje. Normativa.
2. Las buenas prácticas higiénicas.
3. Las buenas prácticas de manipulación durante el envasado de bebidas.
4. Seguridad y salud laboral en la planta de envasado. Prevención y protección.
5. Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN EL ENVASADO.

1. Sistemas de autocontrol APPCC.
2. Trazabilidad y seguridad alimentaria.

3. Niveles de rechazo.
4. Pruebas de materiales.
5. Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
6. Controles de llenado, de cierre, otros controles al producto.

