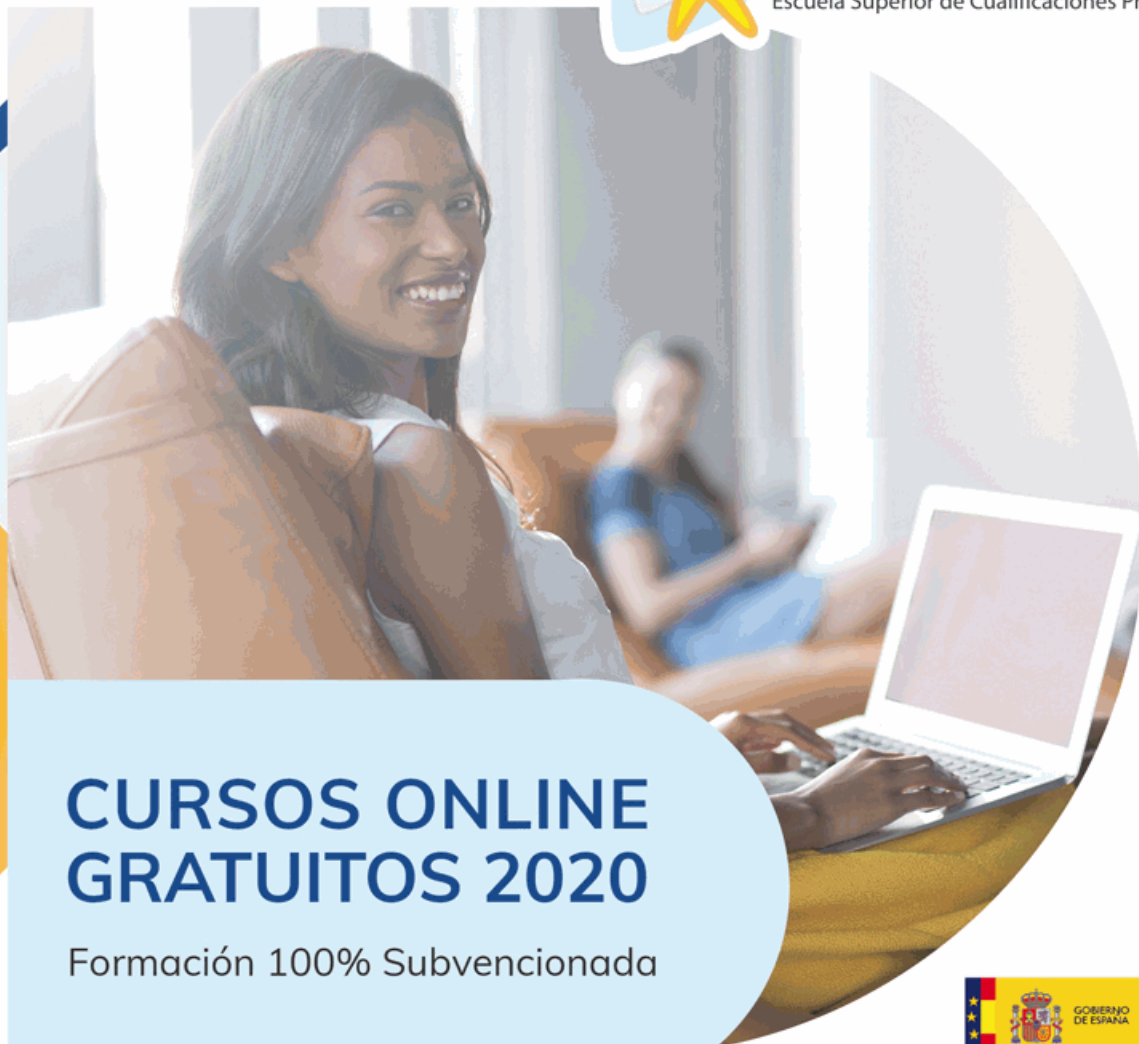




CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso Envasado de Productos Alimentarios Gratuito

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es
(+34) 958 050 208



Curso Envasado de Productos Alimentarios Gratuito

Curso Envasado de Productos Alimentarios Gratuito



DURACIÓN:
50 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
Gratis



TITULACIÓN:
Oficial

SECTOR:

INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Especialízate como profesional en tu sector



100% gratuita

Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos



Avalada por el SEPE

Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



No consume créditos formativos

No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.



180 horas de formación

Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

DESCRIPCIÓN

Los procesos relacionados con la manipulación y el envasado de los productos alimenticios están expuestos a diferentes restricciones de seguridad y calidad. Por ello, las empresas buscan profesionales con alto grado de conocimiento en técnicas de envasado y en lo pienses más y aumenta tus conocimientos con el Curso gratis de Envasado de Alimentos.

Curso Envasado de Productos Alimentarios Gratuito

OBJETIVOS

- Introducir los conceptos básicos sobre el envasado y el diseño.
- Analizar los procesos de envasado realizados con las características de los diferentes materiales.
- Conocer las técnicas de envasado que existen en función de la línea de producción de los alimentos.
- Estudiar el marco legislativo vigente sobre envases y embalajes de productos alimenticios.

PARA QUE TE PREPARA

Gracias al Curso gratis de Envasado de Alimentos podrás dirigir los procesos de embalaje y envasado de los alimentos. Aprenderás diferentes materiales para poder seleccionar los más adecuados en el proceso de envasado. Además, podrás aplicar diversas técnicas de la línea de producción. Todo esto, conociendo el marco legislativo y las restricciones a las que se encuentran expuestos los productos.

SALIDAS LABORALES

Tras realizar el Curso gratis de Envasado de Alimentos aquellas personas que trabajen en el sector de la manipulación de alimentos profesional a especializarse en los procesos de envasado de productos alimenticios, optando a puestos de mayor responsabilidad y control de los procesos de elaboración y envasado de productos o en el ámbito de la seguridad alimentaria.

TITULACIÓN

Titulación de INAD003PO ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 50 horas expedida por la Administración Pública



TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE ENVASADO.

1.Introducción. Definición y funciones del envasado. Antecedentes históricos del envasado. Gran consumo y envasado. - Segm situación del sector en España y la UE. - Tendencias del mercado internacional del envase y embalaje. - Factores determinantes q mercado del envase y embalaje. - El crecimiento futuro.

2.Materiales para los envases. Madera. Plástico. Vidrio. Metales. Papel. Cartón. Materiales compuestos. Cerámica y barro.

3.Diseño del envase. Ciclo de vida de un producto. Diseño del envase. - Razones para diseñar un envase. - Consideraciones par envases. - Función del grafismo en el envase. Ciclo de vida de un producto. - Desde el punto de vista del marketing. - Desde el p

4.Sistemas, maquinaria y técnicas comunes en envasado. Sistemas de envasado. - Envasado manual. - Envasado semiautomátic Maquinaria común en envasado de alimentos. - Dosificadoras. - Etiquetadoras. Técnicas aplicadas al envasado de alimentos. - Er vacío. - Envasado en atmósfera modificada. - Envasado con controladores de humedad y oxígeno.

5.Residuos de envases y embalajes. Introducción sobre residuos de envases y embalajes. Los residuos de envases y embalajes e reducción y/o eliminación de los residuos de envases y embalajes. - Los principios. - Las líneas de actuación. - Las estrategias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE ENVASADO.

1.Plásticos. Tipos de envases. Cierres de envases por termosellado. - Fundamento. - Técnicas. - Contaminación durante el term recipientes termoconformados. - Termoconformado. - Máquinas de formado, llenado y sellado para envases termoconformados. l Moldeado por soplado. - Cierre de botellas de plástico. Envasado con películas retráctiles. - Envoltura directa del producto. - Env bandeja. Embolsado.

2.Vidrio. Nomenclatura del envase de vidrio. Acabado del anillo del cuello del envase. Cierres para recipientes de vidrio para a Control o evidencia de que el envase no ha sido abierto. Manipulación de recipientes de vidrio. - Condiciones de llenado. - Condi cierres. - Manipulación general de los envases. - Condiciones del tratamiento térmico.

3.Metal. Tipos de latas. - Latas de tres piezas soldadas. - Latas de dos piezas. Las operaciones de enlatado. - Manejo y almacen Limpieza de latas vacías. - Preparación del producto. - Llenado. - Cerrado de las latas. - Tratamiento térmico. - Enfriamiento.

4.Cartón y papel. Cartón. - Tipos de cajas. - Operaciones de encajado. - Forrado de cajas de cartón. Papel. - Bolsas de papel. - F

5.Materiales complejos. Procesos de envasado. - Sistema vertical. - Sistema horizontal.

6.Materiales flexibles. Procesos de envasado. - Máquinas verticales de formado, llenado y sellado de envases con cabezal. - Má llenado y sellado de envases saquito.

7.Otros procesos de envasado. Materiales barrera. - Introducción. - Fabricación de materiales barrera. Madera. Cerámica y barr

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE ENVASADO EN ALIMENTACIÓN POR LÍNEAS DE PRODUCTOS.

1.Alimentos frescos y refrigerados. Frutas y verduras. - Frutas y verduras enteras. - Frutas y verduras troceadas. Carne. Aves. P

2.Alimentos congelados. Introducción. El envase. - Requisitos. - Tipos de envases. Los alimentos envasados. - Carnes y aves. - verduras. - Productos horneados. - Helados.

3.Frutos secos. Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad. Frutos secos y semillas. - Introducción. - Envasado de frutos deshidratados y sensibles a la humedad. - Reducción del agua disponible. - Clasificación. - Alteraciones. - Requerimientos de env humedad.

4.Alimentos líquidos. Leche. - Introducción. - Tratamiento térmico. - Envasado de leche. Zumos y bebidas de frutas. - Introduc y bebidas de fruta. - Envasado de zumos y bebidas de frutas.

Curso Envasado de Productos Alimentarios Gratuito

5.Otros alimentos. Productos enlatados. - Introducción. - Productos cárnicos enlatados. - Pescados y productos derivados enlata derivados. - Verduras enlatadas. - Otros productos enlatados. Grasas y aceites. - Margarinas y mantequillas. - Aceites para cocina fermentados. - Queso. - Yogur. - Productos cárnicos fermentados. - Vinagres, adobos, salsas, aliños. Alimentos curados o ahumados. Alimentos ahumados. Productos preparados. - Productos cocinados envasados al vacío. - Productos cocinados congelados. - Envases

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEGISLACIÓN SOBRE ENVASES Y EMBALAJES.

1.Organismos relacionados con la Normativa sobre envases y embalajes. Consejo Europeo. Comunidad Económica Europea. CEN. Normalización (CEN). Asociación Española para la Normalización (AENOR) Legislación alimentaria española.

2.Legislación sobre Etiquetado. Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos alimenticios.

3.Legislación sobre Materiales en Contacto con los Alimentos. Aplicables a todos los materiales, exceptuando los poliméricos. materiales u objetos. Relativas a sustancias individuales.

4.Legislación sobre Gamas de Cantidades y Capacidades Nominales de los Envases.

5.Legislación sobre el Control del Contenido efectivo de los Productos Alimenticios Envasados.

6.Legislación sobre Envases y Medio Ambiente. Ley de envases y residuos de envases. Ejemplos de envases más respetuosos c

REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE INAD003PO ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (SECTOR: INDUSTRIA BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

METODOLOGÍA

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutoría e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La t alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

FICHA MATRICULACIÓN

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos e participación en pdf que le presentamos continuación:

Solicitud de Participación