



# CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



## CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

## Curso de Envasado De Alimentos Gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: [www.cualifica2.es](http://www.cualifica2.es)

(+34) 958 050 208



## Curso de Envasado De Alimentos Gratis

### Curso de Envasado De Alimentos Gratis



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

Las técnicas de envasado son una parte fundamental del procesamiento del alimento para su venta. Además es un sector con un alto control en materia de seguridad y calidad, por lo que las empresas buscan perfiles de profesionales con alto grado de conocimiento en el ámbito. No te lo pienses más y aumenta tus conocimientos con el Curso de Envasado de Alimentos Gratis.

## Curso de Envasado De Alimentos Gratis

### OBJETIVOS

- Dominar el concepto de envasado y su evolución y analizar la importancia del diseño del envasado.
- Conocer los procesos de envasado con diferentes materiales.
- Aprender las diferentes técnicas de envasado en alimentación según la línea de producción.
- Conocer la legislación vigente sobre envases y embalajes de productos alimenticios.

### PARA QUE TE PREPARA

El Curso de Envasado de Alimentos Gratis te prepara para encargarte del proceso de embalaje y envasado de los productos alimenticios. Adquirirás los conocimientos necesarios para dominar los procesos de envasado y embalaje usando diferentes materiales y serás capaz de aplicar diversas técnicas de envasado en función de la línea de producción. Además, aprenderás las bases legales y restricciones a tener en cuenta sobre los envases y embalajes en alimentación.

### SALIDAS LABORALES

Una vez finalizado el Curso de Envasado de Alimentos Gratis obtendrás los conocimientos y habilidades necesarias para dirigir los procesos de envasado y embalaje de productos alimenticios. Además, gracias a la especialización que te ofrece este curso, podrás optar a puestos relacionados con la gestión y el 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. - Segmentación del mercado. - La situación del sector en España y la UE. - Tendencias del mercado internacional del envase y embalaje. - Factores determinantes que influyen y determinan el 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 para la selección y diseño de los envases. - Función del grafismo en el envase. Ciclo de vida de un producto. - Desde el punto de vista del marketing. - Desde el punto de vista medioambiental.

4.Sistemas, maquinaria y técnicas comunes en envasado. Sistemas de envasado. - Envasado manual. - Envasado semiautomático. - Envasado automático. Maquinaria común en envasado de alimentos. - Dosificadoras. - Etiquetadoras. Técnicas aplicadas al envasado de alimentos. - Envasado aséptico. - Envasado al 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 en España. Soluciones para la 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 termosellado. Envasado en recipientes termoconformados. - Termoconformado. - Máquinas de formado, llenado y sellado para envases termoconformados. Embotellado en plástico. - Moldeado por soplado. - Cierre de botellas de plástico. Envasado con películas retráctiles. - Envoltura directa del producto. - Envoltura del producto sobre bandeja. Embolsado.

2.Vidrio. Nomenclatura del envase de vidrio. Acabado del anillo del cuello del envase. Cierres para recipientes de vidrio para alimentos. - Clasificación. - Control o evidencia de que el envase no ha sido abierto. Manipulación de recipientes de vidrio. - Condiciones de llenado. - Condiciones en que se colocan los 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 almacenamiento de latas vacías. - 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. - Papel para envolturas.

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. - Máquinas horizontales de formado, llenado y sellado de envases saquito.

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

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

## Curso de Envasado De Alimentos Gratis

1. Alimentos frescos y refrigerados. Frutas y verduras. - Frutas y verduras enteras. - Frutas y verduras troceadas. Carne. Aves. Pescado y marisco. Huevos.

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

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

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

5. Otros alimentos. Productos enlatados. - Introducción. - Productos cárnicos enlatados. - Pescados y productos derivados enlatados. - Enlatados de frutas y derivados. - Verduras enlatadas. - Otros productos enlatados. Grasas y aceites. - Margarinas y mantequillas. - Aceites para cocinar y ensaladas. Productos fermentados. - Queso. - Yogur. - Productos cárnicos fermentados. - Vinagres, adobos, salsas, aliños. Alimentos curados o ahumados. - Alimentos curados. - Alimentos ahumados. Productos preparados. - Productos cocinados envasados al vacío. - Productos cocinados congelados. - Envasado para microondas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEGISLACIÓN SOBRE ENVASES Y EMBALAJES.

1. Organismos relacionados con la Normativa sobre envases y embalajes. Consejo Europeo. Comunidad Económica Europea. Comité Europeo para la 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. Aplicables a un grupo de 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 con el medio ambiente.

---

## REQUISITOS DE ACCESO

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

---

## METODOLOGÍA

## Curso de Envasado De Alimentos Gratis

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al 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 el formulario de solicitud de participación en pdf que le presentamos continuación:

[Solicitud de Participación](#)