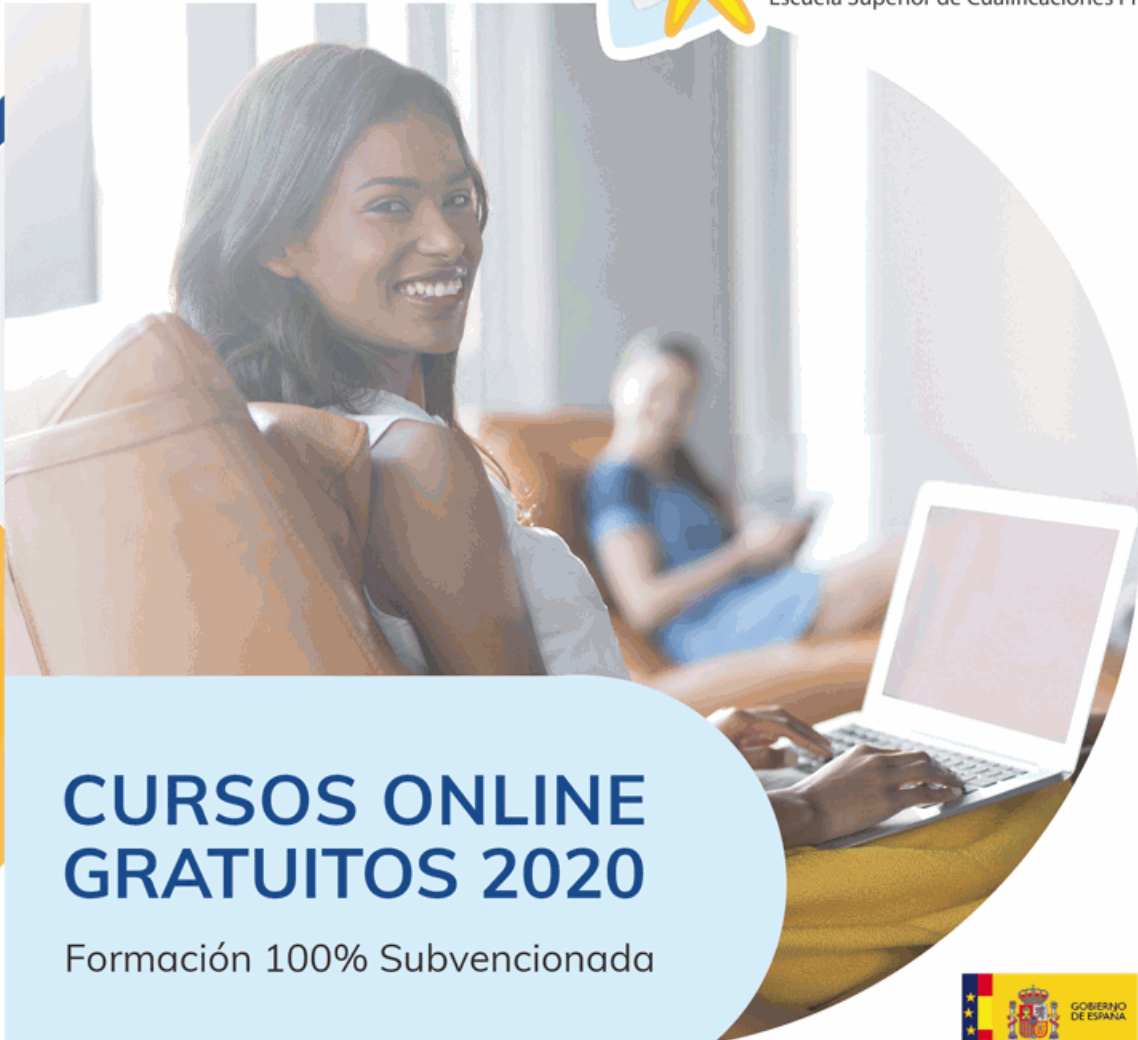




CUALIFICA2

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

(+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

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con D.N.I. XX.XXX.XXX-E ha superado los estudios correspondientes de

NOMBRE DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA


celebrado en Granada del XX/XX/20XX al XX/XX/20XX, con una duración de X horas, realizadas en modalidad Teleformación. Organizado por NOMBRE DEL CENTRO, entidad agrupada con número de Expediente FXXXXXXA, perteneciente al plan de formación de Acciones realizadas en el marco de la Resolución de 18 de enero de 2019, del Servicio Público de Empleo Estatal por la que se aprueba la convocatoria del año 2019 para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de planes de formación de ámbito estatal dirigido prioritariamente a las personas ocupadas.

Con una calificación de CALIFICACION

Y para que conste expido la presente TITULACION en Granada, a X de MES de 20XX

La dirección General E/El interesado/a

NOMBRE DEL DIRECTOR Sello NOMBRE DEL ALUMN/A



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.

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

Curso de Envasado De Alimentos Gratis

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.

METODOLOGÍA

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:

Curso de Envasado De Alimentos Gratis

Solicitud de Participación

