INAD012PO
Envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios

Descripción:

En el presente curso se analizan las características y condiciones de los envases y embalaje de las diferentes categorías de productos alimentarios existentes, desde los perecederos hasta los ultracongelados. Además ,se capacita al alumno para colaborar en dichos procesos, ayudando en las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración y envasado de productos alimentarios, de acuerdo a las instrucciones de trabajo y a las normas de higiene y seguridad específicas.

Nº de horas:
50 horas

Objetivos:

- Identificar las funciones principales del envase y embalajes.
- Conocer los tipos de envases que se utilizan para los productos alimentarios, como son los envases metálicos, de vidrio, de papel o de plástico.
- Reconocer los diferentes materiales y elementos auxiliares que se emplean en la formación del paquete, palé, relacionando aquellos con el embalaje deseado.
- Conocer los requisitos y recomendaciones para el acondicionamiento de los productos.
- Identificar los procedimientos de envase con los materiales tratados.
- Conocer el proceso de la formación de envases, manipulación y limpieza de los mismos.
- Describir el funcionamiento y las partes más importantes de las máquinas, equipos y líneas de envasado y acondicionado.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos específicos previos para cursar el módulo con aprovechamiento, sin embargo es aconsejable tener nociones básicas de matemáticas, ciencias y tecnología así como una buena comprensión lectora para asimilar con mayor facilidad estos contenidos.

Contenido INAD012PO: Envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios

Unidad didáctica 1. Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria
1.1. Introducción
1.2. Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios
1.3. Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios
1.4. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios

Unidad Didáctica 2. Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria
2.1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
2.2. Envolturas diversas
2.3. Productos y materias de acompañamiento y presentación
2.4. Recubrimientos y películas comestibles
2.5. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información
2.6. Requisitos legales de acondicionado de productos

Unidad Didáctica 3. Materiales de embalaje y envasado
3.1. Introducción
3.2. Papeles, cartones y plásticos
3.3. Flejes, cintas y cuerdas
3.4. Bandejas y otros soportes de embalaje
3.5. Gomas y colas
3.6. Aditivos, grapas y sellos
3.7. Otros materiales auxiliares

Unidad Didáctica 4. Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje
4.1. Formación de envases in situ
4.2. Manipulación y preparación de envases
4.3. Limpieza de envases
4.4. Procedimientos de llenado y dosificación
4.5. Tipos o sistemas de cerrado
4.6. Procedimiento de acondicionado e identificación

4.7. Operaciones de envasado, regulación y manejo
4.8. Envasado en atmósfera modificada
4.9. Manipulación y preparación de materiales de embalaje
4.10. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes
4.11. Rotulación e identificación de lotes
4.12. Paletización y movimientos de palés
4.13. Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje
4.14. Anotaciones y registros de consumos y producción
4.15. Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios

Unidad Didática 5. Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje
5.1. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado
5.2. Equipos auxiliares
5.3. Mantenimiento elemental, puesta a punto
5.4. Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado
5.5. Líneas automatizadas integrales
5.6. Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje
5.7. Mantenimiento elemental, puesta a punto
5.8. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales