
Curso: Envasado y empaquetado de productos alimentarios. INAD0108 - Operaciones auxiliares de elaboración de la industria alimentaria

Horas: 50

Objetivos:

Identificar los envases y los materiales para el envasado, el acondicionado y el embalaje de productos alimentarios. Localizar los principales componentes y ayudar en la preparación de las máquinas y los equipos de envasado y embalaje. Aplicar las operaciones automáticas de envasado y acondicionado de productos alimentarios. Describir y aplicar las operaciones automáticas de empaquetado y embalaje de productos alimentarios.

Dirigido a:

A todas las personas que trabajan en el sector de la industria alimentaria y que deseen actualizar sus conocimientos en envasado y empaquetado de productos alimentarios.

Capacita para:

Capacita para trabajar con máquinas de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, conociendo los procesos principales, los tipos de envases y embalajes y los materiales con los que se conformarán estos, realizando todos los procesos y las operaciones de forma segura, higiénica y adecuada para mantener una velocidad de producción óptima.

Otros datos:

El manual permite diferenciar tanto la maquinaria como las herramientas y los envases y embalajes más utilizados en la industria alimentaria.

Este manual presenta ejercicios de autoevaluación que refuerzan los contenidos vistos a lo largo del manual.

Muestra imágenes ilustrativas que ayudan a comprender el contenido formativo.

A lo largo de los capítulos se detallan varias aplicaciones prácticas para facilitar la mejor asimilación de los contenidos expuestos.

Contenido Formativo:

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

FICHA TÉCNICA

productos alimentarios

- 1.4. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
- 1.5. Resumen

2. Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria

- 2.1. Introducción
- 2.2. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
- 2.3. Envolturas diversas
- 2.4. Productos y materias de acompañamiento y presentación
- 2.5. Recubrimientos y películas comestibles
- 2.6. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información
- 2.7. Requisitos legales de acondicionamiento de productos
- 2.8. Resumen

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
- 3.8. Resumen

4. Descripción de las operaciones de envasado, acondicionamiento y embalaje

- 4.1. Introducción
- 4.2. Formación de envases in situ
- 4.3. Manipulación y preparación de envases
- 4.4. Limpieza de envases
- 4.5. Procedimientos de llenado y dosificación
- 4.6. Tipos o sistemas de cerrado
- 4.7. Procedimientos de acondicionamiento e identificación
- 4.8. Operaciones de envasado, regulación y manejo
- 4.9. Envasado en atmósfera modificada
- 4.10. Manipulación y preparación de materiales de embalaje
- 4.11. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes
- 4.12. Rotulación e identificación de lotes
- 4.13. Paletización y movimientos de palés
- 4.14. Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionamiento y embalaje
- 4.15. Anotaciones y registros de consumos y producción
- 4.16. Seguridad e higiene en el envasado y el embalaje de productos alimentarios
- 4.17. Resumen

5. Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionamiento y embalaje

- 5.1. Introducción

FICHA TÉCNICA

- 5.2. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado
- 5.3. Equipos auxiliares
- 5.4. Mantenimiento elemental y puesta a punto
- 5.5. Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado
- 5.6. Líneas automatizadas integrales
- 5.7. Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje
- 5.8. Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje
- 5.9. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales
- 5.10. Resumen