



MF0545_1 Envasado y empaquetado de productos alimentarios

Objetivos

□ **Objetivo General**

- 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.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.

Contenidos

50 HORAS	MF0545_1 Envasado y empaquetado de productos alimentarios
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Unidad Didáctica 1. Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios • Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios • Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 2. Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios • Envolturas diversas • Productos y materias de acompañamiento y presentación • Recubrimientos y películas comestibles • Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información • Requisitos legales de acondicionamiento de productos
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 3. Materiales de embalaje y envasado <ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Papeles, cartones y plásticos • Flejes, cintas y cuerdas • Bandejas y otros soportes de embalaje • Gomas y colas • Aditivos, grapas y sellos • Otros materiales auxiliares

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 4. Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje <ul style="list-style-type: none"> • Formación de envases in situ • Manipulación y preparación de envases • Limpieza de envases • Procedimientos de llenado y dosificación • Tipos o sistemas de cerrado • Procedimiento de acondicionado e identificación • Operaciones de envasado, regulación y manejo • Envasado en atmósfera modificada • Manipulación y preparación de materiales de embalaje • Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes • Rotulación e identificación de lotes • Paletización y movimientos de palés • Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje • Anotaciones y registros de consumos y producción • Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 5. Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje <ul style="list-style-type: none"> • Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado • Equipos auxiliares • Mantenimiento elemental, puesta a punto • Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado • Líneas automatizadas integrales • Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje • Mantenimiento elemental, puesta a punto • Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales
<p>50 horas</p>	<p>1 Módulo y 5 unidades</p>