



INAD012PO. Envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Identificar los envases y materiales, así como aplicar las operaciones automáticas para el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.

□ **Objetivos Específicos**

- Identificar los envases y materiales para el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.
- Explicar la finalidad y el efecto del envasado en los productos alimentarios.
- Describir las condiciones y características básicas que deben cumplir los envases utilizados en la industria alimentaria.
- Reconocer los envases y los materiales que son necesarios para el envasado y acondicionado de los diferentes productos.
- Distinguir los diferentes materiales de acondicionamiento y asociarlos con los envases y su presentación final.
- Describir y aplicar las operaciones automáticas de envasado y acondicionado de productos alimentarios.
- Explicar los diferentes tipos de envasado, utilizados en la industria alimentaria.
- Citar los principales tipos de acondicionado de los productos envasados en la industria alimentaria.
- Identificar las operaciones de: formación de envases «in situ», preparación, llenado-cerrado, etiquetado y acondicionado.
- Describir y aplicar las operaciones automáticas de empaquetado y embalaje de productos alimentarios.
- Explicar los diferentes tipos de embalaje utilizado en la industria alimentaria.
- Reconocer los diferentes materiales y elementos auxiliares que se emplean en la formación del paquete, palet o fardo, relacionando aquellos con el embalaje deseado.
- Identificar las operaciones necesarias para confeccionar las cajas, paquetes, fardos, retráctiles y demás unidades propias del embalaje.
- Comprobar que los materiales principales y auxiliares de embalaje están dispuestos correctamente en las líneas o equipos correspondientes y su acceso al proceso se realiza con el ritmo y secuencia adecuados.

- Operar diestramente los mandos de la maquinaria de embalaje, vigilando su correcto funcionamiento y comprobar que el cerrado, atado, flejado, rotulación y demás operaciones finales de embalaje, se efectúan, tanto si son automáticos como semiautomáticos, de forma correcta y sin incidencias.
- Aplicar los métodos de seguridad específicos y de higiene alimentaria en la utilización de máquinas y equipos de embalaje.
- Localizar los principales componentes y ayudar en la preparación de las máquinas y equipos de envasado y embalaje.
- Describir los diferentes tipos básicos de equipos y maquinaria utilizada para el envasado y embalaje de productos alimentarios.
- Interpretar las instrucciones de mantenimiento básico y puesta a punto de los diferentes tipos de equipos y máquinas de envasado, acondicionado y embalaje y colaborar en este mantenimiento.
- Explicar los reglajes a realizar ante un cambio de formato del envase y ayudar en dichas adaptaciones.
- Enumerar las revisiones que hay que realizar en los equipos de envasado y en los de embalaje antes de la puesta en marcha, señalando los principales componentes a revisar.
- Reconocer las incidencias más frecuentes que pueden surgir en una línea o equipo de envasado o de embalaje y ayudar en la adaptación de las medidas correctivas y preventivas.
- Comprobar que los consumibles, tanto los recipientes como los elementos para el acondicionado y el embalaje, se hallan a disposición del proceso, en lugar y cuantía necesarios, para evitar interrupciones.
- Reconocer las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir las áreas de envasado-acondicionado y la zona de embalaje.
- Describir el funcionamiento y las partes más importantes de las máquinas, equipos y líneas de envasado y acondicionado.
- Señalar el orden y la manera correcta en que deben accionarse los mandos automáticos en las máquinas y equipos que componen una línea de envasado y acondicionado.
- Operar los mandos de las máquinas y equipos de envasado y acondicionado, vigilando su correcto funcionamiento y controlando que el llenado, cerrado y etiquetado se efectúa por los equipos automáticos, sin incidencias.
- Reconocer el cauce establecido para notificar las anomalías que se observen en el desarrollo del proceso cumplimentando hojas o partes de trabajo para el recuento de consumibles y de los envases producidos.
- Aplicar las medidas de seguridad específicas y de higiene en la utilización de máquinas y equipos de envasado y acondicionado de productos.

- Describir el funcionamiento y las partes más importantes de las máquinas, equipos y líneas de embalaje.
- Señalar el orden y la manera correcta en que deben accionarse los mandos automáticos de las máquinas y equipos que componen una línea de embalaje.

Contenidos

INAD012PO. Envasado, acondicionado, y embalaje de productos alimentarios	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El envasado. <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. 	4,30 horas
Examen UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	5 horas
<p>Unidad 2: Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos y modalidades. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios. ○ Envolturas diversas. • Materiales y productos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Productos y materias de acompañamiento y presentación. ○ Recubrimientos y películas comestibles. ○ Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información. • Aspectos legales. <ul style="list-style-type: none"> ○ Requisitos legales de acondicionado de productos. 	8,30 horas
Examen UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas

<p>Unidad 3: Materiales de embalaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materiales de embalaje. <ul style="list-style-type: none"> ○ Preámbulo. ○ Papeles, cartones y plásticos. ○ Flejes, cintas y cuerdas. • Otros materiales. <ul style="list-style-type: none"> ○ Bandejas y otros soportes de embalaje. ○ Gomas y colas. ○ Aditivos, grapas y sellos. ○ Otros materiales auxiliares. 	8,30 horas
Examen UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas
<p>Unidad 4: Operaciones de envasado, acondicionado y embalaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación. <ul style="list-style-type: none"> ○ Formación de envases in situ. ○ Manipulación y preparación de envases. ○ Limpieza de envases. ○ Procedimientos de llenado y dosificación. ○ Sistemas de cerrado. ○ Procedimiento de acondicionado e identificación. • Envasado y manipulación. <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. 	14,30 horas
Examen UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	15 horas

<p>Unidad 5: Maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos y equipos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado. ○ Equipos auxiliares. • Mantenimiento y maquinaria. <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje ○ Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales. 	<p>10,30 horas</p>
<p>Examen UA 05</p>	<p>30 minutos</p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p>11 horas</p>
<p>Examen final INAD012PO</p>	<p>1 hora</p>
<p>5 unidades</p>	<p>50 horas</p>