



**MF0545_1. Envasado y empaquetado
de productos alimentarios**

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Participar en la preparación de los materiales y en la regulación de los equipos específicos de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, según las prescripciones establecidas en las instrucciones de trabajo.
- Realizar el proceso de envasado y acondicionado de los productos alimentarios, operando mandos sencillos y automáticos, siguiendo las instrucciones de trabajo.
- Realizar el proceso de embalaje de los productos alimentarios envasados, operando mandos sencillos y automáticos, siguiendo las instrucciones de trabajo.
- Contribuir a la adopción, en el puesto de trabajo, de las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad personal y la higiene y calidad del producto alimentario.

□ **Objetivos Específicos**

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

Contenidos

MF0545_1. Envasado y empaquetado de productos alimentarios	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios. <ul style="list-style-type: none"> ○ Clasificación de materias primas por su origen. • Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios. • Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios. <p>Unidad Didáctica 2: Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios. • Envolturas diversas. • Productos materiales y productos de acompañamiento y presentación. • Recubrimientos y películas comestibles. • Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información. • Requisitos legales de acondicionamiento de productos. <p>Unidad Didáctica 3: Materiales de embalaje y envasado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preámbulo. • Papeles, cartones y plásticos. • Flejes, cintas y cuerdas. • Bandejas y otros soportes de embalaje. • Gomas y colas. • Aditivos, grapas y sellos. • Otros materiales auxiliares. 	
Actividades de Evaluación UA 01	4,45 horas
Tiempo total de la unidad	20 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 4: Descripción de las operaciones de</p>	

<p>envasado, acondicionado y embalaje.</p> <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. • 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. 	
Actividades de Evaluación UA 02	4,10 horas
Tiempo total de la unidad	15 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 5: Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje.</p> <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 y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje. • Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales. 	
Actividades de Evaluación UA 03	4,05 horas
Tiempo total de la unidad	14 horas

Evaluación final MF0545	1 hora
3 unidades de aprendizaje / 5 unidades didácticas	50 horas