MCR0054. Técnicas innovadoras de envasado alimentario

MCR0054

Técnicas innovadoras de envasado alimentario

El contenido formativo se adecúa a la unidad de competencia UC0545_1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP)

Duración: 50 horas

Modalidad: 100% online

Requisitos y conocimientos previos: no se requiere nivel académico previo, pero al ser en modalidad online es necesario poseer conocimientos básicos de informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y el seguimiento de la formación.

Objetivo general

- Identificar las distintas tipologías de envases y las principales técnicas de envasado de productos alimentarios, con el fin de seleccionar soluciones adecuadas para acomodar el producto al envase, preservar su calidad, cumplir la normativa aplicable y responder a los requisitos del mercado al que vaya dirigido.

Objetivos específicos

- Explicar el concepto de envasado, sus funciones y su evolución en el sector alimentario.
- Identificar materiales de envasado, sus usos principales y los residuos que pueden generar.
- Relacionar el diseño del envase con el marketing, la vida útil del producto y las necesidades del mercado.
- Reconocer sistemas, maquinaria y técnicas comunes empleadas en procesos de envasado.
- Distinguir las características de los principales materiales empleados en envases alimentarios.
- Analizar ventajas, limitaciones y usos habituales del vidrio, plástico, metal, cartón, papel y materiales complejos.

- Identificar procesos de envasado asociados a materiales rígidos, flexibles y barrera.
- Valorar la adecuación del material de envasado a las necesidades de conservación, seguridad y presentación del producto.
- Reconocer necesidades específicas de envasado en alimentos frescos, refrigerados y congelados.
- Relacionar técnicas de envasado con las características de frutos secos, productos deshidratados, alimentos líquidos y otros productos sensibles.
- Comprender la importancia del envase en la conservación de nutrientes, vitaminas, proteínas y propiedades organolépticas.
- Aplicar criterios básicos de selección del envase según el tipo de producto y sus condiciones de almacenamiento y distribución.
- Identificar organismos europeos y españoles relacionados con la normativa de envases y embalajes.
- Interpretar principios básicos de legislación sobre etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios.
- Reconocer exigencias normativas sobre materiales en contacto con alimentos, cantidades nominales y contenido efectivo.

- Relacionar la normativa ambiental con la gestión de envases, embalajes y residuos.

Contenidos

Unidad 1. Introducción a las técnicas de envasado

1. Introducción. Definición y funciones del envasado. Antecedentes históricos del envasado. Gran consumo y envasado.
2. Materiales para los envases. Madera. Plástico. Vidrio. Metales. Papel. Cartón. Materiales compuestos. Cerámica y barro.
3. Diseño del envase. Ciclo de vida de un producto.
4. Sistemas, maquinaria y técnicas comunes en envasado. Sistemas de envasado. Maquinaria común en envasado de alimentos. Técnicas aplicadas al envasado de alimentos.
5. Residuos de envases y embalajes. Introducción sobre residuos de envases y embalajes. Los residuos de envases y embalajes en España. Soluciones para la reducción y/o eliminación de los residuos de envases y embalajes.

Unidad 2. Procesos de envasado

1. Plásticos. Tipos de envases. Cierres de envases por termosellado. Envasado en recipientes termoconformados. Embotellado en plástico. Envasado con películas retráctiles. Embolsado.
2. Vidrio. Nomenclatura del envase de vidrio. Acabado del anillo del cuello del envase. Cierres para recipientes de vidrio para alimentos. Manipulación de recipientes de vidrio.
3. Metal. Tipos de latas. Las operaciones de enlatado.
4. Cartón y papel. Cartón. Papel.

5. Materiales complejos. Procesos de envasado.
6. Materiales flexibles. Procesos de envasado.
7. Otros procesos de envasado. Materiales barrera. Madera. Cerámica y barro.

Unidad 3. Técnicas de envasado en alimentación por líneas de productos

1. Alimentos frescos y refrigerados. Frutas y verduras. Carne. Aves. Pescado y marisco. Huevos.
2. Alimentos congelados. Introducción. El envase. Los alimentos envasados.
3. Frutos secos y semillas. Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad.
4. Alimentos líquidos. Leche. Zumos y bebidas de frutas.
5. Otros alimentos. Productos enlatados. Grasas y aceites. Productos fermentados. Alimentos curados o ahumados. Productos preparados.

Unidad 4. Legislación sobre envases y embalajes

1. Organismos relacionados con la Normativa sobre envases y embalajes. Consejo Europeo. Comunidad Económica Europea. Comité Europeo para la Normalización (CEN). Asociación Española para la Normalización (AENOR). Legislación alimentaria española.
2. Legislación sobre etiquetado. Norma general de etiquetado. Presentación y publicidad de los productos alimenticios.

3. Legislación sobre materiales en contacto con los alimentos. Aplicables a todos los materiales, exceptuando los poliméricos. Aplicables a un grupo de materiales u objetos. Relativas a sustancias individuales.
4. Legislación sobre gamas de cantidades y capacidades nominales de los envases.
5. Legislación sobre el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.
6. Legislación sobre envases y medio ambiente. Ley de envases y residuos de envases. Ejemplos de envases más respetuosos con el medio ambiente.