

(INAD003PO) Envasado de productos alimentarios



Área: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 50 h

Precio: 375.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Identificar las distintas tipologías de los envases y las técnicas de envasado de los alimentos con el fin de acomodar el producto al envase, según los mercados a los que vaya dirigido.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Explicar la definición de envasado y su función, a través del estudio de su historia, las tendencias de envasado y embalaje en España y en Europa.
2. Conocer los diferentes materiales usados para los envases y su función, así como los residuos que generan y su propia eliminación.
3. Analizar el diseño del envasado y sus objetivos desde el punto de vista del marketing y el ciclo de vida del producto.
4. Estudiar los sistemas y maquinarias usados para el envasado y conocer las técnicas aplicadas.
5. Explicar el uso del plástico y los tipos de envases realizados en plástico.
6. Conocer los principales envases fabricados en vidrio y sus características.
7. Identificar los tipos de latas que se emplean en el envasado.
8. Conocer los tipos de envases de papel y cartón.
9. Estudiar los materiales complejos y los procesos de envasado.
10. Explicar la aplicación de los materiales barrera.
11. Conocer los nutrientes, vitaminas y proteínas de los diferentes tipos de alimentos frescos.
12. Explicar en qué consiste la congelación y los tipos de envases que se deben usar para este tipo de envasado.
13. Saber cómo se envasan los frutos secos y semillas, los alimentos deshidratados y los sensibles a la humedad.
14. Explicar los métodos de envasado para la leche y los zumos.
15. Conocer las técnicas de envasado para los productos enlatados, grasas y aceites, productos fermentados, alimentos curados o ahumados, y los productos preparados.
16. Conocer los diferentes organismos europeos y españoles que crean y regulan las distintas normativas sobre envases y embalajes.
17. Explicar la legislación sobre etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
18. Tener conocimiento de la legislación sobre materiales en contacto con los alimentos.
19. Identificar las gamas de cantidades y capacidades nominales que establece la legislación.

CONTENIDOS

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Unidad 1: Introducción a las técnicas de envasado.
Unidad 2: Procesos de envasado.
Unidad 3: Técnicas de envasado en alimentación por líneas de productos.
Unidad 4: Legislación sobre envases y embalajes.

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>