

## (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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**