FICHA DEL CURSO · INAD003PO

Curso de Envasado de productos alimentarios - INAD003PO

Curso de Envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios (INAD003PO): técnicas, materiales y normativa del envasado para garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos y prolongar su vida útil.

DURACIÓN	MODALIDAD	DIPLOMA
50 horas	100% online y acceso inmediato	Especialidad Formativa del catálogo de Formación Profesional para el Empleo



Presentación

- **¡Impulsa tu perfil profesional con el Curso de Envasado de productos alimentarios.** INAD003PO!

El envasado, acondicionado y embalaje son determinantes para la seguridad, la calidad y la vida útil de los productos alimentarios.

- Formación 100% online, a tu ritmo, con tutorización especializada y diploma acreditativo al finalizar.

A lo largo de la formación, dominarás:

Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria.

Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria.

Materiales de embalaje y embasado.

Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje.

Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Conocer los tipos de materiales de envasado.
- Aplicar técnicas de envasado adecuadas.

- Cumplir con la normativa alimentaria.

¡Inscríbete ahora y da el siguiente paso en tu carrera profesional!

- **El Curso de Envasado de productos alimentarios.** INAD003PO forma parte del Catálogo de Especialidades Formativas del SEPE, y contamos con la inscripción oficial en el Registro de Entidades de Formación Profesional para el Empleo (código 8000002435) para impartirlo en modalidad de teleformación.

Esta acción formativa es 100% bonificable a través de la FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena, ya que somos entidad organizadora e impartidora ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo con el expediente 9900029296.

Qué aprenderás

- **Al finalizar este Curso de Envasado de productos alimentarios.** INAD003PO:
- **Identificar y seleccionar materiales de envasado.** Comprender las propiedades de diferentes materiales de envasado y su idoneidad para diversos tipos de productos alimentarios, garantizando su seguridad y calidad.
- **Aplicar técnicas de envasado adecuadas.** Dominar las técnicas de envasado y acondicionado que maximicen la vida útil de los alimentos, manteniendo sus características organolépticas y nutricionales.
- **Implementar prácticas sostenibles.** Evaluar y aplicar soluciones de envasado sostenibles que minimicen el impacto ambiental, incluyendo el uso de materiales reciclables y biodegradables.
- **Realizar un análisis crítico del proceso de envasado.** Desarrollar habilidades para analizar y mejorar procesos de envasado en entornos laborales, identificando áreas de mejora y proponiendo innovaciones que optimicen la eficiencia y efectividad del envasado.

Objetivos del curso

- **Conocer los tipos de materiales de envasado.** Identificar y evaluar diferentes tipos de materiales utilizados en el envasado de productos alimentarios, considerando sus propiedades y aplicaciones específicas.
- **Aplicar técnicas de envasado adecuadas.** Aprender y practicar diversas técnicas de envasado y acondicionado que aseguren la preservación de la calidad y seguridad de los alimentos durante su almacenamiento y distribución.
- **Cumplir con la normativa alimentaria.** Comprender y aplicar la legislación vigente relacionada con el envasado de productos alimentarios, asegurando el cumplimiento de los estándares de seguridad y etiquetado.
- **Implementar prácticas de envasado sostenibles.** Evaluar y proponer soluciones de envasado que sean ambientalmente responsables, incluyendo el uso de materiales reciclables y estrategias para reducir el desperdicio.
- **Desarrollar habilidades de análisis crítico.** Fomentar la capacidad de analizar procesos de envasado existentes y proponer mejoras basadas en la eficiencia, costos y sostenibilidad.
- **Realizar pruebas de calidad del envasado.** Aprender a realizar pruebas y evaluaciones de calidad en los envases utilizados, asegurando que cumplan con los requisitos necesarios para la protección del producto alimentario.

Contenidos del curso

Esta acción formativa tiene las siguientes características:

MÓDULO 1: CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 1.1. Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.
- 1.2. Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios.
- 1.3. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.

1.3.1. Envasado aséptico.

1.3.2. Envasado con aire.

1.3.3. Envasado al vacío.

1.3.4. Envasado con atmósfera modificada.

1.3.5. Envasado activo.

MÓDULO 2: MATERIALES Y PRODUCTOS PARA EL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 2.1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios

2.1.1. Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades.

2.1.2. Envases de vidrio y cerámica: Propiedades. Tipos: frascos, botellas y garrafas.

2.1.3. Envases de papel y cartón: Propiedades. Tipos: brik, cartones y papel.

2.1.4. Envases de materiales plásticos y complejos: Naturaleza y propiedades. Tipos: bolsas, bolsas microperforadas, bandejas, flexibles esterilizados, termoformados.

2.1.5. Otros tipos de envases.

- 2.2. Envolturas diversas.
- 2.3. Productos y materias de acompañamiento y presentación.
- 2.4. Recubrimientos y películas comestibles.
- 2.5. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.
- 2.6. Requisitos legales de acondicionado de productos.

MÓDULO 3: MATERIALES DE EMBALAJE Y ENVASADO.

- **3.1.Papeles, cartones y plásticos..** Flejes, cintas y cuerdas.
- 3.2. Bandejas y otros soportes de embalaje.
- 3.3. Gomas y colas.
- 3.4. Aditivos, grapas y sellos.
- 3.5. Otros materiales auxiliares.

MÓDULO 4: DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE.

- 4.1. Formación de envases in-situ.
- 4.2. Manipulación y preparación de envases.
- 4.3. Limpieza de envases.
- 4.4. Procedimientos de llenado y dosificación.

- 4.5. Tipos o sistemas de cerrado.
- 4.6. Procedimiento de acondicionado e identificación.
- 4.7. Operaciones de envasado, regulación y manejo.
- 4.8. Envasado en atmósfera modificada.
- 4.9. Manipulación y preparación de materiales de embalaje.
- 4.10. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes.
- 4.11. Rotulación e identificación de lotes.
- 4.12. Paletización y movimientos de palets.
- 4.13. Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje.
- 4.14. Anotaciones y registros de consumos y producción.
- 4.15. Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios.

MÓDULO 5: FUNCIONAMIENTO BÁSICO DE LA MAQUINARIA DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE.

- 5.1. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado.
- 5.2. Equipos auxiliares.
- 5.3. Mantenimiento elemental puesta a punto.
- 5.4. Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado.
- 5.5. Líneas automatizadas integrales.
- 5.6. Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje.
- 5.7. Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje.
- 5.8. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales.

A quién va dirigido

- **Este curso de Envasado de productos alimentarios.** INAD003PO va dirigido a:
- Estudiantes

Aquellos que están cursando carreras relacionadas con la ingeniería de alimentos, tecnología de alimentos, ciencias de la alimentación, o áreas afines.

- Profesionales del sector alimentario

Personas que trabajan en la industria de alimentos y bebidas, incluyendo técnicos de calidad, ingenieros de producción, y gerentes de operaciones que buscan actualizar sus conocimientos o adquirir nuevas habilidades.

- Emprendedores y empresarios

Aquellos que están iniciando un negocio en el sector alimentario y necesitan comprender las mejores prácticas de envasado y embalaje para asegurar la calidad y seguridad de sus productos.

- Reguladores y funcionarios públicos

Personas que trabajan en agencias de salud pública o reguladoras que necesitan entender las normativas

relacionadas con el envasado y etiquetado de alimentos.

- Investigadores y académicos

Profesionales que están interesados en la investigación sobre técnicas de envasado, sostenibilidad y su impacto en la industria alimentaria.

- Personal de logística y distribución

Aquellos involucrados en la cadena de suministro que necesitan comprender cómo el envasado afecta el transporte y almacenamiento de productos alimentarios.

- Diseñadores de envases

Profesionales que se dedican al diseño y desarrollo de envases y embalajes, buscando innovar en la presentación y funcionalidad del producto.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Ingeniero de Envasado

Diseña y desarrolla soluciones de envasado para productos alimentarios, asegurando que cumplan con normativas de seguridad y calidad. Trabaja en la optimización de procesos de envasado y en la implementación de nuevas tecnologías.

Técnico de Calidad

Se encarga de garantizar que los productos alimentarios cumplan con los estándares de calidad y seguridad. Esto incluye la evaluación del envasado y embalaje para asegurar que protegen adecuadamente los productos.

Gerente de Producción

Supervisa el proceso de producción en fábricas de alimentos, incluyendo el envasado y embalaje. Su responsabilidad es asegurar que las operaciones se realicen de manera eficiente y cumpliendo con las normativas vigentes.

Especialista en Sostenibilidad

Trabaja en la implementación de prácticas sostenibles en el envasado y embalaje de productos alimentarios, buscando reducir el impacto ambiental mediante el uso de materiales reciclables o biodegradables.

Consultor en Envasado y Embalaje

Ofrece asesoramiento a empresas sobre las mejores prácticas en envasado y embalaje, ayudando a optimizar costos, mejorar la presentación del producto y cumplir con regulaciones del mercado.

Matrícula, precio actualizado y fechas

Consulta el curso y matricúlate en la web, o escríbenos por WhatsApp al (+34) 623 067 402.

https://academia.agroingeniacanarias.com/producto/curso-envasado-acondicionado-y-embalaje-de-productos-alimentarios-inad003po/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL · SEPE · Fundación Estatal para la Formación en el Empleo · Número de registro formación para empresas: nº 9900029296 · ISO 9001 · ISO 14001