



# INAD012PO. Envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.

**Sku:** PMAI1066

**Horas:** 50

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

1. Aprender los conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria para ponerlo en práctica. 2. Diferenciar los materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria para usarlos adecuadamente. 3. Diferenciar los materiales de embalaje y envasado para usarlos adecuadamente. 4. Identificar los envases y materiales, así como aplicar las operaciones automáticas para el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.

## CONTENIDOS

**1. Conceptos básicos 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. 1.4. Envasado aséptico. 1.5. Envasado con aire. 1.6. Envasado al vacío. 1.7. Envasado con atmósfera modificada. 1.8. Envasado activo. **2. Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria.** 2.1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios 2.2. Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades. 2.3. Envases de 44: Propiedades. Tipos: frascos, botellas y garrafas. 2.4. Envases de papel y cartón: Propiedades. Tipos: brik, cartones y papel. 2.5. Envases de materiales plásticos y complejos: Naturaleza y propiedades. Tipos: bolsas, bolsas microperforadas, bandejas, flexibles esterilizados, termoformados. 2.6. Otros tipos de envases. 2.7. Envolturas diversas. 2.8. Productos y materias de acompañamiento y presentación. 2.9. Recubrimientos y películas comestibles. 2.10. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información. 2.11. Requisitos legales de acondicionado de productos. **3. Materiales e embalaje y embasado.** 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. **4. Descripción de las operaciones de envasado, acondicionando 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. **5.**

**Funcionamiento básico de la 55 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.