



INAD003PO. Envasado de productos alimentarios

Sku: PAI_INAD003PO

Horas: 50

Formato: HTML

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.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE ENVASADO.

1.1. Introducción.

1.1.1 Definición y funciones del envasado.

1.1.2 Antecedentes históricos del envasado.

1.1.3 Gran consumo y envasado.

1.1.3.1 Segmentación del mercado.

1.1.3.2 La situación del sector en España y la UE.

1.1.3.3 Tendencias del mercado internacional del envase y embalaje.

1.1.3.4 Factores determinantes que influyen y determinan el mercado del envase y embalaje.

1.1.3.5 El crecimiento futuro.

1.2. Materiales para los envases.

1.2.1 Madera.

1.2.2 Plástico.

1.2.3 Vidrio.

1.2.4 Metales.

1.2.5 Papel.

1.2.6 Cartón.

1.2.7 Materiales compuestos.

1.2.8 Cerámica y barro.

1.3. Diseño del envase.

1.3.1 Diseño del envase.

1.3.1.1 Razones para diseñar un envase.

1.3.1.2 Consideraciones para la selección y diseño de los envases.

1.3.1.3 Función del grafismo en el envase.

1.3.2 Ciclo de vida de un producto.

1.3.2.1 Desde el punto de vista del marketing.

1.3.2.2 Desde el punto de vista medioambiental.

1. 4. Sistemas, maquinaria y técnicas comunes en envasado.

1.4.1 Sistemas de envasado.

1.4.1.1 Envasado manual.

1.4.1.2 Envasado semiautomático.

1.4.1.3 Envasado automático.

1.4.2 Maquinaria común en envasado de alimentos.

1.4.2.1 Dosificadoras.

1.4.2.2 Etiquetadoras.

1.4.3 Técnicas aplicadas al envasado de alimentos.

1.4.3.1 Envasado aséptico.

1.4.3.2 Envasado al vacío.

1.4.3.3 Envasado en atmósfera modificada.

1.4.3.4 Envasado con controladores de humedad y oxígeno.

1.5. Residuos de envases y embalajes.

1.5.1 Introducción sobre residuos de envases y embalajes.

1.5.2 Los residuos de envases y embalajes en España.

1.5.3 Soluciones para la reducción y/o eliminación de los residuos de envases y embalajes.

1.5.3.1 Los principios.

1.5.3.2 Las líneas de actuación.

1.5.3.3 Las estrategias.

2. PROCESOS DE ENVASADO.

2.1. Plásticos.

2.1.1 Tipos de envases

2.1.2 Cierres de envases por termosellado.

2.1.2.1 Fundamento.

2.1.2.2 Técnicas.

2.1.2.3 Contaminación durante el termosellado.

2.1.3 Envasado en recipientes termoconformados.

2.1.3.1 Termoconformado.

2.1.3.2 Máquinas de formado, llenado y sellado para envases termoconformados.

2.1.4 Embotellado en plástico.

2.1.4.1 Moldeado por soplado.

2.1.4.2 Cierre de botellas de plástico.

2.1.5 Envasado con películas retráctiles.

2.1.5.1 Envoltura directa del producto.

2.1.5.2 Envoltura del producto sobre bandeja.

2.1.6 Embolsado.

2.2. Vidrio.

2.2.1 Nomenclatura del envase de vidrio.

2.2.2 Acabado del anillo del cuello del envase

2.3 Cierres para recipientes de vidrio para alimentos.

2.3.1 Clasificación.

2.3.2 Control o evidencia de que el envase no ha sido abierto.

2.4 Manipulación de recipientes de vidrio.

2.4.1 Condiciones de llenado.

2.4.2 Condiciones en que se colocan los cierres.

2.4.3 Manipulación general de los envases.

2.4.4 Condiciones del tratamiento térmico.

2.3. Metal.

2.3.1 Tipos de latas.

2.3.1.1 Latas de tres piezas soldadas.

2.3.1.2 Latas de dos piezas.

2.3.2 Las operaciones de enlatado.

2.3.2.1 Manejo y almacenamiento de latas vacías.

2.3.2.2 Limpieza de latas vacías.

2.3.2.3 Preparación del producto.

2.3.2.4 Llenado.

2.3.2.5 Cerrado de las latas.

2.3.2.6 Tratamiento térmico.

2.3.2.7 Enfriamiento.

2.4. Cartón y papel.

2.4.1 Cartón.

2.4.1.1 Tipos de cajas.

2.4.1.2 Operaciones de encajado.

2.4.1.3 Forrado de cajas de cartón.

2.4.2 Papel.

2.4.2.1 Bolsas de papel.

2.4.2.2 Papel para envolturas.

2.5. Materiales complejos.

2.5.1 Procesos de envasado.

2.5.1.1 Sistema vertical.

2.5.1.2 Sistema horizontal.

2.6. Materiales flexibles.

2.6.1 Procesos de envasado.

2.6.1.1 Máquinas verticales de formado, llenado y sellado de envases con cabezal.

2.6.1.2 Máquinas horizontales de formado, llenado y sellado de envases saquito.

2.7. Otros procesos de envasado.

2.7.1 Materiales barrera.

2.7.1.1 Introducción.

2.7.1.2 Fabricación de materiales barrera. Madera. Cerámica y barro.

3. TÉCNICAS DE ENVASADO EN ALIMENTACIÓN POR LÍNEAS DE PRODUCTOS.

3.1. Alimentos frescos y refrigerados.

3.1.1 Frutas y verduras.

3.1.1.1 Frutas y verduras enteras.

3.1.1.2 Frutas y verduras troceadas.

3.1.2 Carne.

3.1.3 Aves.

3.1.4 Pescado y marisco.

3.1.5 Huevos.

3.2. Alimentos congelados.

3.2.1 Introducción.

3.2.2 El envase.

3.2.2.1 Requisitos.

3.2.2.2 Tipos de envases.

3.2.3 Los alimentos envasados.

3.2.3.1 Carnes y aves.

3.2.3.2 Pescado y marisco.

3.2.3.3 Frutas y verduras.

3.2.3.4 Productos horneados.

3.2.3.5 Helados.

3.3. Frutos secos.

3.3.1 Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad.

3.3.2 Frutos secos y semillas.

3.3.2.1 Introducción.

3.3.2.2 Envasado de frutos secos y semillas.

3.3.3 Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad.

3.3.3.1 Reducción del agua disponible.

3.3.3.2 Clasificación.

3.3.3.3 Alteraciones.

3.3.3.4 Requerimientos de envasado para distintos niveles de humedad.

3.4. Alimentos líquidos.

3.4.1 Leche.

3.4.1.1 Introducción.

3.4.1.2 Tratamiento térmico.

3.4.1.3 Envasado de leche.

3.4.2 Zumos y bebidas de frutas.

- 3.4.2.1 Introducción.
- 3.4.2.2 Tratamiento de los zumos y bebidas de fruta.
- 3.4.2.3 Envasado de zumos y bebidas de frutas.
- 3.5. Otros alimentos.
- 3.5.1 Productos enlatados.
- 3.5.1.1 Introducción.
- 3.5.1.2 Productos cárnicos enlatados.
- 3.5.1.3 Pescados y productos derivados enlatados.
- 3.5.1.4 Enlatados de frutas y derivados.
- 3.5.1.5 Verduras enlatadas.
- 3.5.1.6 Otros productos enlatados.
- 3.5.2 Grasas y aceites.
- 3.5.2.1 Margarinas y mantequillas.
- 3.5.2.2 Aceites para cocinar y ensaladas.
- 3.5.3 Productos fermentados.
- 3.5.3.1 Queso.
- 3.5.3.2 Yogur.
- 3.5.3.3 Productos cárnicos fermentados.
- 3.5.3.4 Vinagres, adobos, salsas, aliños.
- 3.5.4 Alimentos curados o ahumados.
- 3.5.4.1 Alimentos curados.
- 3.5.4.2 Alimentos ahumados.
- 3.5.5 Productos preparados.
- 3.5.5.1 Productos cocinados envasados al vacío.
- 3.5.5.2 Productos cocinados congelados.
- 3.5.5.3 Envasado para microondas.

4. LEGISLACIÓN SOBRE ENVASES Y EMBALAJES.

4.1. Organismos relacionados con la Normativa sobre envases y embalajes. Consejo Europeo.

4.1.1 Comunidad Económica Europea.

4.1.2 Comité Europeo para la Normalización (CEN).

4.1.3 Asociación Española para la Normalización (AENOR) Legislación alimentaria española.

4.2. Legislación sobre Etiquetado.

4.2.1 Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos alimenticios.

4.3. Legislación sobre Materiales en Contacto con los Alimentos.

4.3.1 Aplicables a todos los materiales, exceptuando los poliméricos.

4.3.2 Aplicables a un grupo de materiales u objetos.

4.3.3 Relativas a sustancias individuales.

4.4. Legislación sobre Gamas de Cantidades y Capacidades Nominales de los Envases.

4.5. Legislación sobre el Control del Contenido efectivo de los Productos Alimenticios Envasados.

4.6. Legislación sobre Envases y Medio Ambiente. Ley de envases y residuos de envases. Ejemplos de envases más respetuosos con el medio ambiente.