



MF0545_1. Envasado y empaquetado de productos alimentarios

Sku: PD_MF0545

Horas: 50

OBJETIVOS

- Participar en la preparación de los materiales y en la regulación de los equipos específicos de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, según las prescripciones establecidas en las instrucciones de trabajo.
- Realizar el proceso de envasado y acondicionado de los productos alimentarios, operando mandos sencillos y automáticos, siguiendo las instrucciones de trabajo.
- Realizar el proceso de embalaje de los productos alimentarios envasados, operando mandos sencillos y automáticos, siguiendo las instrucciones de trabajo.
- Contribuir a la adopción, en el puesto de trabajo, de las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad personal y la higiene y calidad del producto alimentario.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria

Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios

Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios

Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios

Unidad didáctica 2. Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria

Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios

Envolturas diversas

Productos y materias de acompañamiento y presentación

Recubrimientos y películas comestibles

Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información

Requisitos legales de acondicionado de productos

Unidad didáctica 3. Materiales de embalaje y envasado

Papeles, cartones y plásticos

Flejes, cintas y cuerdas

Bandejas y otros soportes de embalaje

Gomas y colas

Aditivos, grapas y sellos

Otros materiales auxiliares

Unidad didáctica 4. Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje

Formación de envases in situ

Manipulación y preparación de envases

Limpieza de envases

Procedimientos de llenado y dosificación

Tipos o sistemas de cerrado

Procedimiento de acondicionado e identificación

Operaciones de envasado, regulación y manejo

Envasado en atmósfera modificada

Manipulación y preparación de materiales de embalaje

Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes

Rotulación e identificación de lotes

Paletización y movimientos de palets

Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje

Anotaciones y registros de consumos y producción

Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios

Unidad didáctica 5. Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje

Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado

Equipos auxiliares

Mantenimiento elemental y puesta a punto

Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras

Máquinas automáticas de envasado y acondicionado

Líneas automatizadas integrales

Máquinas de embalaje: tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento

Equipos auxiliares de embalaje

Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje

Máquinas automáticas y robotizadas

Líneas automatizadas integrales