



## Envasado de la carne.

**Sku:** CT0058

**Horas:** 12

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. El envase: materiales. propiedades. calidades. incompatibilidades. 2. Clasificación. formatos. denominaciones. utilidades. 3. Elementos de cerrado. 4. Su conservación y almacenamiento. 5. Etiquetas y otros auxiliares. 6. Normativa sobre etiquetado: información a incluir. 7. Tipos de etiquetas. su ubicación. 8. Otras marcas y señales. códigos. 9. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado. embandejado. retractilado. 10 Exposición a la venta.