



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0314\_2 Envasado y Acondicionamiento de Bebidas

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

En el ámbito del mundo de la industria alimentaria es necesario conocer los diferentes campos para el envasado, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el envasado y acondicionamiento de la bebida.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS PARA EL ENVASADO

1. Alteración de las bebidas
2. Tipos de alteración y causas
3. Factores que intervienen en las alteraciones
4. Conservación mediante calor
5. Sistemas de tratamiento térmico

6. Pasterizadores. Autoclaves
7. Intercambiadores térmicos
8. Sistemas de filtración estéril
9. Filtración con membranas
10. Características de los aditivos utilizados en la industria de bebidas
11. Sistemas de procesado aséptico

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO Y ETIQUETADO

1. Tipos y características de los materiales de envasado
2. Clases de materiales. Propiedades de los materiales. Calidades. Incompatibilidades. Cierres. Normativa
3. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades, elementos de cerrado, su conservación y almacenamiento
4. Formateado de envases «in situ»: Materiales utilizados. Identificación y calidades
5. Sistemas y equipos de conformado. Sistema de cerrado. Características finales
6. Envases de vidrio. Normativa sobre embotellado
7. Tipos de vidrio. Tipos de botella. Sistemas, equipos y materiales de cierre o taponado
8. Tapones de corcho. Propiedades y características
9. Máquinas taponadoras de corcho
10. Sistemas, equipos y materiales de capsulado
11. Envases metálicos: Metales utilizados
12. Propiedades de los recipientes y de los cierres. Recubrimientos
13. Envases de plástico: Materiales utilizados y propiedades. Sistemas de cierre
14. Etiquetas y otros auxiliares: Normativa sobre etiquetado: Información a incluir
15. Tipos de etiquetas. Ubicación. Otras marcas, señales y códigos
16. Productos adhesivos y otros auxiliares

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO

1. Manipulación y preparación de envases

2. Técnicas de manejo de envases
3. Niveles de llenado. Control volumétrico
4. Métodos de limpieza
5. Procedimientos de llenado
6. Llenado al vacío, llenado aséptico, llenado isobárico
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación
8. Maquinaria utilizada en el envasado
9. Tipos básicos, composición y funcionamiento, elementos auxiliares
10. Manejo y regulación
11. Mantenimiento de primer nivel
12. Máquinas manuales de envasado. Tipos y características
13. Máquinas automáticas de envasado. Tipos y características
14. Líneas automatizadas integrales de envasado

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL ENVASADO

1. Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje. Normativa
2. Las buenas prácticas higiénicas
3. Las buenas prácticas de manipulación durante el envasado de bebidas
4. Seguridad y salud laboral en la planta de envasado. Prevención y protección
5. Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN EL ENVASADO

1. Sistemas de autocontrol APPCC
2. Trazabilidad y seguridad alimentaria
3. Niveles de rechazo
4. Pruebas de materiales
5. Comprobaciones durante el proceso y al producto final
6. Controles de llenado, de cierre, otros controles al producto



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)