



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0555\_2 Envasado y Embalaje de Aceites de Semillas y Grasas

---

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

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

---

### OBJETIVOS

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la obtención de aceites de semillas y grasas, dentro del área profesional de aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS LÍNEAS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

1. Características y funcionamiento de las principales líneas de envasado de aceites y grasas:
2. - Descripción de una embotelladora de aceites tipo

3. - Descripción de una envasadora de recipientes plásticos
4. - Enlatadora
5. - Formateadora
6. - Líneas continuas
7. - Líneas discontinuas
8. - Dosificadora
9. - Cerraduras
10. - Etiquetadora
11. Características y funcionamiento de las líneas de embalaje:
12. - Empacadora
13. - Retráctil
14. - Flejadora
15. - Autómatas
16. - Marcadora
17. - Encintadora
18. Limpieza del área y de las líneas, máquinas y equipos de envasado y embalaje de aceites y grasas:
19. - Materiales y medios de limpieza
20. - Operaciones de limpieza
21. - Retirada y destino de restos y desechos
22. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos
23. Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento:
24. - Operaciones de mantenimiento
25. - Registros
26. Anomalías más frecuentes en máquinas y equipos. Correcciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENVASES Y MATERIALES PARA EL ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES Y GRASAS

1. Tipos y características de los materiales de envasado:
2. - Botellas de vidrio
3. - Botellas plásticas
4. - Tetrabriks

5. - Latas
6. - Garrafas
7. - Tarrinas de vidrio
8. - Tarrinas plásticas
9. - Frascos
10. - Otros
11. Materiales de embalaje:
12. - Cartonaje
13. - Papel
14. Plásticos retráctiles
15. - Cinta adhesiva
16. Materiales auxiliares y acondicionadores: etiquetas, tapones, flejes, gomas de pegar, solapas, cintas, xelofanes, chapas, otras
17. Almacenaje y disponibilidad de los materiales. Conservación
18. - Aprovisionamiento a las líneas
19. - Registro de consumibles
20. - Retirada y tratamiento de material inservible o dañado

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

1. Identificación de los aceites y grasas a envasar y embalar
2. Muestrario de marcas comerciales. Observación y análisis de su contenido y presentación al mercado
3. Formación de envases «in situ». Control de formato
4. Dosificación y cierre. Comprobaciones
5. Operaciones de arranque, parada y ritmo en las líneas
6. Aprovisionamiento de materiales auxiliares a las líneas. Disponibilidad
7. Secuencia de las operaciones en las líneas de envasado y embalaje
8. Estado de los envases, embalajes y otros materiales en cuanto a higiene, conservación, ausencia de roturas y defectos
9. Traslado y tratamiento de materiales desechados, restos y residuos
10. Etiquetado de envases. Identificación y comprobación de adherencia:

11. - Manejo de etiquetadora
12. - Marcaje de lotes embalados
13. - Registros
14. Almacenaje de producto acabado, envasado y embalado:
15. - Condiciones de conservación
16. - Limpieza del almacén
17. - Clasificación
18. - Colocación del producto en el almacén

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONFORMIDAD Y CONTROL DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

1. Condiciones ambientales en el envasado de aceites y grasas
2. Atmósfera de envasado. Precauciones para evitar ranciedades y sabores desagradables
3. Reconocimiento del ritmo y secuencia de envasado. Correcciones pertinentes
4. Comprobación de la adecuada dosificación y llenado
5. Comprobación del cierre; hermeticidad
6. Comprobación de etiquetado
7. Rendimiento de las líneas de envasado y embalaje. Cálculo de rendimientos
8. - Toma de muestras en el proceso de envasado y embalaje de aceites y grasas:
9. - Procedimiento de muestreo
10. - Toma de muestras del producto final (envasado y embalado)
11. - Análisis y controles durante el envasado
12. - Determinaciones rápidas en laboratorio
13. - Traslado y registro de las muestras

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES Y GRASAS

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo
2. Medidas de higiene personal en las operaciones de envasado y embalaje de aceites y grasas
3. Dispositivos de seguridad personal en máquinas e instalaciones. Comprobaciones y

puesta a punto de los dispositivos de seguridad

4. Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de trabajo
5. Práctica de primeros auxilios
6. Medidas de protección del Medio. Procedimientos de reciclaje o de eliminación de residuos, vertidos, desechos u otros restos



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)