



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1533 Acondicionamiento Final y Envasado de Alimentos Húmedos para Animales

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 elaboración de productos para la alimentación animal, dentro del área profesional alimentos diversos . Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para Realizar las operaciones de recepción de materias primas, los tratamientos previos preparatorios de las mismas, la elaboración y envasado de productos húmedos, productos secos y premezclas vitamínico- minerales y medicamentosas con destino a la alimentación animal, en las condiciones establecidas en el manual de calidad, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ACONDICIONAMIENTO FINAL Y ENVASADO DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1. Tecnología del envasado: funciones y efectos
2. Tipos y modalidades de envasado: aséptico, al vacío, en atmósfera modificada, etc...
3. Materiales de envasado: metálicos, vidrio, cartón, papel, plástico, etc...
4. Equipos de envasado: llenadoras gravimétricas, volumétricas, embandejadoras, retractiladotas, etc...
5. Operaciones de envasado o cerrado de elaborados
6. Control y regulación de parámetros en líneas de envasado automatizado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1. Tratamientos para conservación y acabado de productos. Procesos y productos
2. Conservación de productos por calor: esterilización, cocción y horneado
3. Conservación de productos por frío: refrigeración y congelación
4. Maquinaria utilizada para los procesos de conservación: túneles de enfriado, autoclaves, etc...
5. Mantenimiento básico de maquinaria utilizada para la conservación
6. Sistemas automatizados. Elementos de control
7. Sistemas de control y registro de tratamientos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACONDICIONADO FINAL DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1. Materiales de acondicionado: envolturas, recubrimientos, etiquetas, etc...
2. Normativa aplicada al acondicionado y etiquetados de productos
3. Tipos y materiales empleados en el etiquetado de productos
4. Materiales y útiles de etiquetado
5. Procedimientos de embalado, paletizado y embanderado de productos
6. Materiales utilizados para el embalaje
7. Maquinaria de embalaje. Líneas automatizadas de embalaje
8. Formación, control y anotación de lotes
9. Registro de datos. Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN EL ENVASADO Y ACONDICIONADO DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1. Normativa de seguridad e higiene en el envasado, acondicionado y embalado de productos
2. Medidas de prevención y protección en procesos e instalaciones de envasado y acondicionado
3. Situaciones de riesgo más comunes en los procesos de envasado y acondicionado
4. Destino y ubicación de sobrantes y desechos del envasado y acondicionado
5. Normas de protección del medio ambiente
6. Medidas de ahorro energético
7. Gestión de residuos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es