



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

INAD012PO ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

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

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

OBJETIVOS

Este Curso INAD012PO ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD012PO ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y identificar los envases y materiales, así como aplicar las operaciones automáticas para el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios
2. Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios
3. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
4. - Envasado aséptico

5. - Envasado con aire
6. - Envasado al vacío
7. - Envasado con atmósfera modificada
8. - Envasado activo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES Y PRODUCTOS PARA EL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
2. - Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades
3. - Envases de vidrio y cerámica: Propiedades. Tipos: frascos, botellas y garrafas
4. - Envases de papel y cartón: Propiedades. Tipos: briq, cartones y papel
5. - Envases de materiales plásticos y complejos: Naturaleza y propiedades. Tipos: bolsas, bolsas microperforadas, bandejas, flexibles esterilizados, termoformados
6. - Otros tipos de envases
7. Envolturas diversas
8. Productos y materias de acompañamiento y presentación
9. Recubrimientos y películas comestibles
10. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información
11. Requisitos legales de acondicionamiento de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES DE EMBALAJE Y EMBASADO

1. Papeles, cartones y plásticos. - Flejes, cintas y cuerdas
2. Bandejas y otros soportes de embalaje
3. Gomas y colas
4. Aditivos, grapas y sellos
5. Otros materiales auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE

1. Formación de envases in-situ
2. Manipulación y preparación de envases

3. Limpieza de envases
4. Procedimientos de llenado y dosificación
5. Tipos o sistemas de cerrado
6. Procedimiento de acondicionado e identificación
7. Operaciones de envasado, regulación y manejo
8. Envasado en atmósfera modificada
9. Manipulación y preparación de materiales de embalaje
10. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes
11. Rotulación e identificación de lotes
12. Paletización y movimientos de palets
13. Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje
14. Anotaciones y registros de consumos y producción
15. Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNCIONAMIENTO BÁSICO DE LA MAQUINARIA DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE

1. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado
2. Equipos auxiliares
3. Mantenimiento elemental puesta a punto
4. Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado
5. Líneas automatizadas integrales
6. Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje
7. Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje
8. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales



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