

CONTROL DE CIERRE EN INDUSTRIA CONSERVERA - HERMETICIDAD



Área: AGRICULT-AGROALIMENTARIO

Modalidad: Presencial

Duración: 10 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Cualquier trabajador o futuro trabajador de una empresa conservera, responsable de la seguridad alimentaria de los envases fabricados.

Operarios de fabricación.

Personal responsable de la seguridad alimentaria en planta y mandos intermedios.

Responsables de calidad y seguridad alimentaria.

Responsables de producción.

OBJETIVOS

Entender la importancia de la hermeticidad en el proceso de envasado de alimentos.

Mejorar los conocimientos del proceso de cierre y sus principales defectos, así como saber identificarlo como punto de control crítico en las empresas conserveras.

CONTENIDOS

1. Introducción

Definición de hermeticidad. Importancia para la seguridad alimentaria.

Importancia del cierre en el proceso de envasado.

Tipos de envases que se pueden emplear en la industria alimentaria. Características principales. Funciones.

Normativa que regula los procesos de hermeticidad.

2. Seguridad alimentaria

Contaminación de los alimentos. Relación con el control de cierre en envases.

Condiciones que favorecen el desarrollo y multiplicación de microorganismos. Métodos de conservación de los alimentos.

Riesgos para la salud más importantes. Tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Principios de higiene alimentaria y buenas prácticas de fabricación.

Definición de punto de control crítico (PCC). Interpretación del proceso de cierre como PCC.

3. El cierre en envases metálicos

Formación del cierre y elementos que intervienen.

Evaluación y control de cierres en envases metálicos. Tipos de controles.

Tipos de defectos en envases metálicos.

4. El cierre en envases de vidrio

Formación del cierre y elementos que intervienen.
Evaluación y control de cierres. Tipos de controles.
5. El cierre para envases flexibles
Formación del cierre y elementos que intervienen.
Evaluación y control de cierres. Tipos de controles.

REQUISITOS

Será requisito indispensable acudir al 75% de las horas de formación.

Recuerda que debes conectarte a las sesiones impartidas mediante aula virtual con micrófono y cámara web activada.

Es imprescindible la conexión de la Cámara Web durante dichas sesiones, ya que serán grabadas y revisadas, por lo que la realización de otras actividades ajenas al desarrollo de la formación podría considerarse como falta de asistencia en la misma.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, se celebrará una prueba teórica , cuyo nivel será acorde con el de la formación impartida, y a la que sólo se podrán presentar aquellos participantes que hayan cumplido con los requisitos mínimos de asistencia y participación para la superación del curso expuestos en el siguiente punto de esta guía.