

ENVASADO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- * Conocer cómo debe realizarse la correcta manipulación y conservación de alimentos envasados.
- * Dar a conocer cómo se ha de realizar el envasado y embalaje de productos alimentarios en condiciones de seguridad alimentaria, así como las técnicas y procesos de envasado.
- * Destacar la importancia de la buena conservación de los alimentos para evitar infecciones alimentarias y toxiinfecciones alimentarias y en qué consisten estas enfermedades.
- * Concienciar sobre la importancia de los envases y embalajes en la manipulación de alimentos.
- * Dar unas sencillas pautas de manipulación y almacenamiento para evitar los peligros de contaminación y conservación de los alimentos.
- * Conocer la legislación aplicable sobre envases y embalajes en la manipulación de alimentos.

CONTENIDOS

- Módulo 1.- Introducción a las técnicas de envasado.
 - * 1.1. Introducción. Definición y funciones del envasado. Antecedentes históricos del envasado. Gran consumo y envasado.
 - * 1.2. Materiales para los envases.
 - * 1.3. Diseño del envase. Ciclo de vida de un producto.
 - * 1.4. Sistemas, maquinaria y técnicas comunes en envasado.
 - * 1.5. Residuos de envases y embalajes.
- Módulo 2.- Procesos de envasado.
 - * 2.1. Plásticos.
 - * 2.2. Vidrio.
 - * 2.3. Metal.
 - * 2.4. Cartón y papel.
 - * 2.5. Materiales complejos.
 - * 2.6. Materiales flexibles.
 - * 2.7. Otros procesos de envasado.
- Módulo 3.- Técnicas de envasado en alimentación por líneas de productos.
 - * 3.1. Alimentos frescos y refrigerados.
 - * 3.2. Alimentos congelados.
 - * 3.3. Otros. Frutos secos.
 - * 3.4. Alimentos líquidos.
 - * 3.5. Otros alimentos. Productos enlatados. Grasas y aceites. Productos fermentados. Alimentos curados o ahumados. Productos preparados.
- Módulo 4.- Legislación sobre envases y embalajes.
 - * 4.1. Organismos relacionados con la Normativa sobre envases y embalajes. Consejo Europeo. Comunidad Económica Europea. Comité Europeo para la Normalización (CEN). Asociación Española para la Normalización (AENOR)

Legislación alimentaria española.

* 4.2. Legislación sobre Etiquetado. Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios.

* 4.3. Legislación sobre Materiales en Contacto con los Alimentos. Aplicables a todos los materiales, exceptuando los poliméricos. Aplicables a un grupo de materiales u objetos. Relativas a sustancias individuales.

* 4.4. Legislación sobre Gamas de Cantidades y Capacidades Nominales de los Envases.

* 4.5. Legislación sobre el Control del Contenido efectivo de los Productos Alimenticios Envasados.

* 4.6. Legislación sobre Envases y Medio Ambiente. Ley de envases y residuos de envases. Ejemplos de envases más respetuosos con el medio ambiente.

- Módulo 5.- Fomento de la actividad emprendedora: Se hablará y describirán alguno/s de los siguientes contenidos, referidos a una empresa representativa del sector de envasado para la manipulación de alimentos:

* Organigramas de la empresa. Relación funcional entre departamentos.

Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización. Procedimientos y procesos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo. Recursos humanos en la empresa: Requisitos de formación y de competencias profesionales asociadas a los diferentes puestos de trabajo. Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.

* Innovación y desarrollo económico en la empresa. Principales características de la innovación en la actividad de envasado para la manipulación de alimentos (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).