



Envasado, acondicionado y embalaje de productos

DURACIÓN DEL CURSO

55 horas

MODALIDAD

Online

SECTORES

Hostelería, turismo y

HASTA 100% BONIFICABLE

DÓNDE

Toda España

PRECIO DEL CURSO

412.50€

CURSO

Identificar los envases y materiales, así como aplicar las operaciones automáticas

TEMARIO

1. CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
 - 1.1. Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.
 - 1.2. Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios.
 - 1.3. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.
 - 1.3.1. Envasado aséptico.
 - 1.3.2. Envasado con aire.
 - 1.3.3. Envasado al vacío.
 - 1.3.4. Envasado con atmósfera modificada.
 - 1.3.5. Envasado activo.
2. MATERIALES Y PRODUCTOS PARA EL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
 - 2.1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
 - 2.1.1. Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades.
 - 2.1.2. Envases de vidrio y cerámica: Propiedades. Tipos: frascos, botellas y garrafas.
 - 2.1.3. Envases de papel y cartón: Propiedades. Tipos: brik, cartones y papel.
 - 2.1.4. Envases de materiales plásticos y complejos: Naturaleza y propiedades. Tipos: bolsas, bolsas microperforadas, bandejas, flexibles esterilizados, termoformados.
 - 2.1.5. Otros tipos de envases.
 - 2.2. Envolturas diversas.
 - 2.3. Productos y materias de acompañamiento y presentación.
 - 2.4. Recubrimientos y películas comestibles.
 - 2.5. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.
 - 2.6. Requisitos legales de acondicionado de productos.
3. MATERIALES DE EMBALAJE Y EMBASADO.
 - 3.1. .Papeles, cartones y plásticos. Flejes, cintas y cuerdas.