Envasado de productos alimentarios INAD003PO



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO
Modalidad: Presencial
Duración: 50 h
Precio: 250.00€

Curso Bonificable
Solicitar información
Recomendar

CÓDIGO

23007CAT

CALENDARIO

Las clases serán de lunes a viernes, cinco horas diarias;

DESTINATARIOS

Toda persona interesada en realizar una formación eminente práctica que le permita acceder a un puesto en empresas de alimentación.

OBJETIVOS

Identificar las distintas tipologías de los envases y las técnicas de envasado de los alimentos con el fin de acomodar el producto al envase, según los mercados a los que vaya dirigido.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE ENVASADO
1.1. Introducción
Definición y funciones del envasado.
Antecedentes históricos del envasado.
Gran consumo y envasado.
Segmentación del mercado.
La situación del sector en España y la UE.
Tendencias del mercado internacional del envase y embalaje.
Factores determinantes que influyen y determinan el mercado del envase y embalaje.
El crecimiento futuro.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

1.2. Materiales para los envases
Madera.
Plástico.
Vidrio.
Metales.
Papel.
Cartón.
Materiales compuestos.
Cerámica y barro.
1.3. Diseño del envase
Ciclo de vida de un producto.
Diseño del envase.
Razones para diseñar un envase.
Consideraciones para la selección y diseño de los envases.
Función del grafismo en el envase.
Ciclo de vida de un producto.
Desde el punto de vista del marketing.
Desde el punto de vista medioambiental.
1.4. Sistemas, maquinaria y técnicas comunes en envasado
Sistemas de envasado
Envasado manual.
Envasado semiautomático.
Envasado automático.
Maquinaria común en envasado de alimentos
Dosificadoras.
Etiquetadoras.
Técnicas aplicadas al envasado de alimentos
Envasado aséptico.
Envasado al vacío.
Envasado en atmósfera modificada.
Envasado con controladores de humedad y oxígeno.
1.5. Residuos de envases y embalajes
Introducción sobre residuos de envases y embalajes.
Los residuos de envases y embalajes en España.
Soluciones para la reducción y/o eliminación de los residuos de envases y embalajes.
Los principios.
Las líneas de actuación.
Las estrategias.
2. PROCESOS DE ENVASADO
2.1. Plásticos
Tipos de envases
Cierres de envases por termosellado
Fundamento.
Técnicas.
Contaminación durante el termosellado.
Envasado en recipientes termoconformados
Termoconformado.
Máquinas de formado, llenado y sellado para envases termoconformados.
Embotellado en plástico
Moldeado por soplado.
Cierre de botellas de plástico.
Envasado con películas retráctiles
Envoltura directa del producto.
Envoltura del producto sobre bandeja.
Embolsado
2.2. Vidrio
Nomenclatura del envase de vidrio.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Acabado del anillo del cuello del envase.
Cierres para recipientes de vidrio para alimentos
Clasificación.
Control o evidencia de que el envase no ha sido abierto.
Manipulación de recipientes de vidrio
Condiciones de llenado.
Condiciones en que se colocan los cierres.
Manipulación general de los envases.
Condiciones del tratamiento térmico.
2.3. Metal
Tipos de latas
Latas de tres piezas soldadas.
Latas de dos piezas.
Las operaciones de enlatado
Manejo y almacenamiento de latas vacías.
Limpieza de latas vacías.
Preparación del producto.
Llenado.
Cerrado de las latas.
Tratamiento térmico.
Enfriamiento.
2.4. Cartón y papel
Cartón
Tipos de cajas.
Operaciones de encajado.
Forrado de cajas de cartón.
Papel
Bolsas de papel.
Papel para envolturas.
2.5. Materiales complejos
Procesos de envasado
Sistema vertical.
Sistema horizontal.
2.6. Materiales flexibles
Procesos de envasado
Máquinas verticales de formado, llenado y sellado de envases con cabezal.
Máquinas horizontales de formado, llenado y sellado de envases saquito.
2.7. Otros procesos de envasado
Materiales barrera
Introducción.
Fabricación de materiales barrera.
Otros materiales
Madera.
Cerámica y barro.
3. TÉCNICAS DE ENVASADO EN ALIMENTACIÓN POR LÍNEAS DE PRODUCTOS
3.1. Alimentos frescos y refrigerados
Frutas y verduras
Frutas y verduras enteras.
Frutas y verduras troceadas.
Otros alimentos frescos y refrigerados
Carne.
Aves.
Pescado y marisco.
Huevos.
3.2. Alimentos congelados
Introducción.
El envase

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Requisitos.
Tipos de envases.
Los alimentos envasados
Carnes y aves.
Pescado y marisco.
Frutas y verduras.
Productos horneados.
Helados.
3.3. Frutos secos. Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad
Frutos secos y semillas
Introducción.
Envasado de frutos secos y semillas.
Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad
Reducción del agua disponible.
Clasificación.
Alteraciones.
Requerimientos de envasado para distintos niveles de humedad.
3.4. Alimentos líquidos
Leche
Introducción.
Tratamiento térmico.
Envasado de leche.
Zumos y bebidas de frutas
Introducción.
Tratamiento de los zumos y bebidas de fruta.
Envasado de zumos y bebidas de frutas.
3.5. Otros alimentos
Productos enlatados
Introducción.
Productos cárnicos enlatados.
Pescados y productos derivados enlatados.
Enlatados de frutas y derivados.
Verduras enlatadas.
Otros productos enlatados.
Grasas y aceites
Margarinas y mantequillas.
Aceites para cocinar y ensaladas.
Productos fermentados
Queso.
Yogur.
Productos cárnicos fermentados.
Vinagres, adobos, salsas, aliños.
Alimentos curados o ahumados
Alimentos curados.
Alimentos ahumados.
Productos preparados
Productos cocinados envasados al vacío.
Productos cocinados congelados.
Envasado para microondas.
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

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

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.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.

Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

MATERIALES

Material didáctico:

Con la finalidad de aumentar las competencias tecnológicas del alumnado y disminuir el volumen de papel, se habilita un classroom y todas las herramientas de work space de google desde donde el alumnado tiene acceso a todo el material didáctico y documentación complementaria del curso.

Se verifica que todo el alumnado disponga de cuenta de correo para el acceso al material.

Guía del alumnado en soporte papel y digital.

Equipamiento:

Epis para la parte presencial: chaleco reflectante; en cursos de logística/almacén guantes de seguridad; en cursos de producto fresco delantal, gorro desechable, guantes desechables, mascarilla, bata, etc.

Se hace entrega de botas de seguridad en los cursos de logística que obligatoriamente deberá llevar el alumnado en las clases y no podrá acceder al examen práctico sin los epis correspondientes.

Material para la realización de las prácticas.

Bolsa y bolígrafo.

METODOLOGIA

El curso se imparte bajo la modalidad de presencia, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumnado es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el profesorado el rol de mediador entre los alumnos y alumnas y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.
Nuestra metodología está adaptada a alumnado procedente de diferentes contextos, y sabiendo trabajar con grupos heterogéneos, realizando un proceso de aprendizaje personalizado e individualizado.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Pretendemos que los alumnos y alumnas adquieran las competencias (capacidades, destrezas y habilidades) necesarias para el desempeño del puesto de trabajo.

Apostamos por el aprendizaje constructivo así como por el aprendizaje que fomenta la participación y trabajo en equipo.

Dada las características de la acción formativa se trata de una formación eminentemente práctica, en la que el profesorado expone determinados conceptos que de forma inmediata el alumnado puede poner en práctica.

Se trata de una formación flexible en la que el profesorado está preparado ante la demanda y progresos de todos y cada uno de los alumnos y alumnas con el fin de dar soluciones inmediatas.

Existe una comunicación mutua y continua entre profesorado, equipo de coordinación del centro de formación y alumnado y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.

Características generales de nuestra metodología:
• Presentación del curso.
• Exposición de la programación, planificación y organización del curso.
• Entrega de la documentación, material y equipamiento del curso.
• Explicación del material didáctico y del uso del classroom.
• Definición de objetivos.
• Exposición de los contenidos teóricos.
• Realización de ejercicios y casos prácticos y/o teóricos prácticos, utilizando las siguientes metodologías: resolución de ejercicios y problemas, demostración práctica, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.
• Resumen de los contenidos expuestos.
• Realización de pruebas de evaluación teórica y práctica.

Al inicio del curso el profesorado analiza el nivel inicial del alumnado con la finalidad de poder personalizar y adaptar la formación al conjunto de la clase.

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:
• Resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso., demostraciones prácticas, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.
• Realización de clases prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

REQUISITOS

No es necesario acreditar un nivel mínimo de formación para seguir el curso.

Se debe tener en cuenta para los cursos de frescos y de carretillas que se manejan equipos y herramientas potencialmente peligrosos.

Los menores de edad y mayores de dieciséis años deberán aportar autorización del tutor/a legal en los cursos o sesiones presenciales.

El alumnado que se matricule de forma individual deberá aportar dni/nie.

El alumnado deberá disponer de un conocimiento equivalente de A2 de español.

Son necesarios conocimientos de ofimática a nivel de usuario, en cursos de modalidad teleformación.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado realiza una evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de progreso del alumnado, teniendo en cuenta su actitud en clase, su asistencia, cumplimiento de las normas, su participación, la asimilación de contenidos, desarrollo de prácticas, etc.
Se realiza una prueba de evaluación final teórica, con preguntas sobre el contenido del curso que el alumno/a debe superar.
Además se realiza una evaluación de la parte práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas, aptitudes, actitud, etc. que el alumno/a debe superar.
El alumnado debe asistir al 75% de las clases.
Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a.
Criterios de evaluación para el apto/a global del curso
• Asistencia al 75% de las horas del curso.
• Realización y aprobación de examen teórico.
• Realización y aprobación de examen práctico (en caso de que haya).
Criterios de evaluación para el apto/a global del curso en formación con carretillas.
• Asistencia al 75% de las horas del curso (se computa todo junto teoría y práctica)
• Realización y aprobación de examen teórico
• Realización y aprobación de examen práctico

En los cursos de carretillas el alumnado debe presentarse al examen práctico con las botas de seguridad que se la han entregado y asistir a todas las clases.

DIPLOMAS

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo, que podrá ser:

- De aptitud y aprovechamiento si se ha superado la prueba de evaluación final.

- De simple participación si la evaluación ha resultado No apto/a.

OBSERVACIONES

Instalaciones:

Desde enero de 2026 el centro de formación de Mercamadrid cuenta con unas nuevas instalaciones dentro del espacio “El Hervidero” con una superficie de más de 3.000 m², completamente accesibles y dotadas de la más avanzada tecnología en materia educativa.

El centro de formación cuenta con los siguientes espacios:

9 aulas teóricas perfectamente equipadas, con luz natural y artificial, sistema de climatización centralizado frio/calor, conexión a internet por wifi y cable, pantalla de proyección digital, pizarra tipo Vileda, ordenador para el profesor, taquillas.

7 aulas-taller:

Nave para recepción y almacenamiento de materiales

Nave de preparación de pedidos

Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas. Sala de despiece

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Taller Almacén de carnicería y elaborados cárnicos. Polivalente.

Taller de Comercio

Zona de prácticas de medios móviles para carga

Sala de acondicionamiento de pescados y mariscos/sala obrador de pescadería

Zonas comunes para el descanso, estudio, reunión, etc.

Zonas comunes

Recepción

Vestuarios y aseos

Almacenes

Zonas de estudio, tutorías, sala de profesores, presentaciones, área de descanso, patios exteriores, etc.

Zona administrativa: con despachos y salas de reuniones.

Azotea: espacio multifuncional ajardinado, con zonas para talleres, eventos y huertos.

Ubicación del centro de formación: Calle 25 3, 28053 Madrid, Mercamadrid

Ubicación google maps https://maps.app.goo.gl/8m3Noq9EvWufmCFa6 **https://elhervidero.es/centro-de-formacion/**

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumnado de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria a través de la plataforma.

Contacto

Tfno +34 917 850 000 Mercamadrid 28053 Madrid

formacion@mercamadrid.es

Sugerencias

Mercamadrid dispone de un sistema de gestión de la calidad basado en la Norma UNE EN ISO 9001, en el marco de este sistema podrá plantear sus sugerencias/quejas/reclamaciones a través del email formacion@mercamadrid.es.

Uso de las imágenes y videos durante el desarrollo del curso:

Durante el desarrollo del curso queda terminantemente prohibido distribuir imágenes y vídeos fuera del ámbito educativo, sólo se podrán subir a classroom o a la plataforma de teleformación. Cualquier imagen distribuida en redes sociales, sitios web, etc. serán notificadas como uso no autorizado por parte de Mercamadrid, S.A.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Descuentos

10% descuento para desempleados

Bonificación de la formación

Formación bonificable para trabajadores con cargo al crédito de formación.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es
El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.