

ENVASE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS



AREA FORMATIVA

DURACIÓN

MODALIDAD

AGRÍCOLA

30/16 horas

MIXTA /PRESENCIAL

OBJETIVOS:

- Conocer los materiales y equipos utilizados para el envasado.
- Comprender los sistemas de almacenamiento y su planificación.
- Conocer los diferentes sistemas de transporte dentro la industria y fuera de la misma.

CONTENIDOS:

1. ENVASADO DE LOS ALIMENTOS: FUNCIONES. PROTECCIÓN FRENTE A LOS AGENTES DE DETERIORO.
2. MATERIALES USADOS EN EL ENVASADO DE LOS ALIMENTOS: PAPEL, VIDRIO, METAL, PLÁSTICOS. PRODUCCIÓN Y PROPIEDADES. VENTAJAS E INCONVENIENTES QUE PLANTEA SU USO. PELÍCULAS COMESTIBLES.
3. ENVASADO ASÉPTICO. SISTEMAS DE ESTERILIZACIÓN DE ENVASES.
4. ENVASADO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS. PRINCIPALES GASES UTILIZADOS.
5. TECNOLOGÍA DEL ENVASADO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS. APLICACIONES.
6. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS. GENERALIDADES. PLANIFICACIÓN. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO.
7. PARÁMETROS DEL ALMACENAMIENTO. MECANISMOS DE CONTROL. REGLAMENTACIONES TÉCNICO-SANITARIAS. HASTA TEMA 9

MATERIAL:

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo.

PRESUPUESTO:

MIXTA **210 €** (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

PRESENCIAL(mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

OBSERVACIONES:

Las prácticas se realizarán en las instalaciones de la propia empresa y la formación teórica en nuestras aulas en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

PERFIL DEL MONITOR:

Diplomado Universitario o titulación superior relacionada con la materia. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia profesional en la familia profesional

***NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**