

ENVASADO DE ALIMENTOS IV Y V GAMA

Cod.: CA2015

Los alimentos de IV gama (frutas y hortalizas mínimamente procesadas) y V gama (platos preparados de última generación) responden a los cambios en los hábitos de consumo de la sociedad actual, que busca productos alimenticios de alta calidad, saludables, seguros y que sean fáciles de preparar. Como consecuencia, este sector es un mercado en continuo desarrollo y con buenas perspectivas de futuro.

OBJETIVOS

- Conocer los requisitos legislativos referentes a seguridad alimentaria, etiquetado y sostenibilidades aplicables al envase.
- Describir las buenas prácticas de fabricación (BPF) que las empresas deben tener implantadas para garantizar la seguridad de los materiales en contacto con los alimentos.
- Estudiar el concepto de gama de alimento, especialmente los de IV y V gama.
- Analizar los principales materiales y sistemas de envasado utilizados en la elaboración de alimentos de IV y V gama y sus particularidades.

PROGRAMA

Módulo 1. Los envases y la seguridad alimentaria

Unidad 1. Envases alimentarios. Fundamentos

1. Envase. Definición
2. Evolución del uso de envases
3. Funciones del envase
4. Envase y seguridad alimentaria
5. Envase y medio ambiente
6. Criterios para la elección de un envase

Unidad 2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria de los envases alimentarios

1. Aspectos generales
2. Buenas prácticas de fabricación (BPF)
3. Normas de certificación voluntarias de gestión de la calidad y seguridad alimentaria de los envases

Unidad 3. Legislación aplicable a los envases alimentarios

1. Ámbitos de actuación de la legislación sobre envases alimentarios
2. Legislación en el ámbito de la seguridad alimentaria
3. Legislación en el ámbito del medio ambiente

Módulo 2. Materiales y sistemas de envasado para IV y V gama

Unidad 1. Gamas de alimentos

1. Clasificación de los alimentos por gamas
2. Alimentos de IV gama
3. Alimentos de V gama
4. Tendencias en el lanzamiento de productos de IV y V gama

Unidad 2. Materiales para el envasado de productos de IV y V gama

1. Generalidades
2. Plástico: conceptos generales
3. Procesos para la obtención de envases
4. Tipos de envases y materiales plásticos utilizados en su fabricación
5. Aptitud sanitaria de los materiales plásticos en contacto con los alimentos
6. Bioplásticos

Unidad 3. Técnicas de envasado para productos de IV y V gama

1. Fundamentos
2. Componentes básicos de las técnicas de envasado en atmósfera protectora
3. Envasado al vacío
4. Envasado en atmósfera modificada
5. Envasado activo
6. Envasado inteligente



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

65 horas

IMPORTE:

475€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com

www.aquimisaformacion.com