



ENVASADO DE ALIMENTOS IV Y V GAMA

Cod.: CA2015-24

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

1. Unidad 1. Envases alimentarios. Fundamentos
2. Unidad 2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria de los envases alimentarios
3. Unidad 3. Legislación aplicable a los envases alimentarios

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

1. Unidad 1. Gamas de alimentos
2. Unidad 2. Materiales para el envasado de productos de IV y V gama
3. Unidad 3. Técnicas de envasado para productos de IV y V gama



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

65 horas

IMPORTE:

480€/alumno

(100% Bonificado 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