



Nombre APELLIDO APELLIDO
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

Envasado de alimentos de IV y V gama (60h)

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, 20 de abril de 2016

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

Programa:

Envasado de alimentos de IV y V gama (60h)

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. Gamas de alimentos
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

