

ENVASADO DE ALIMENTOS DE IV Y V GAMA



Dirigido a:

Objetivos:

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.

Esta formación está dirigida a estudiantes universitarios y profesionales de empresas del sector agroalimentario y la restauración colectiva interesados en conocer los materiales y sistemas de envasado aplicables a los productos de IV y V gama.

Contenidos formativos:

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
4. Conclusión

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

Unidad 1. Gammas de alimentos

1. Clasificación de los alimentos por gammas

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

Duración: -

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: Consultar

Descuentos:

Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año

en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

***Los descuentos no son acumulables entre sí.**

***Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.**

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

** Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

** Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*

