

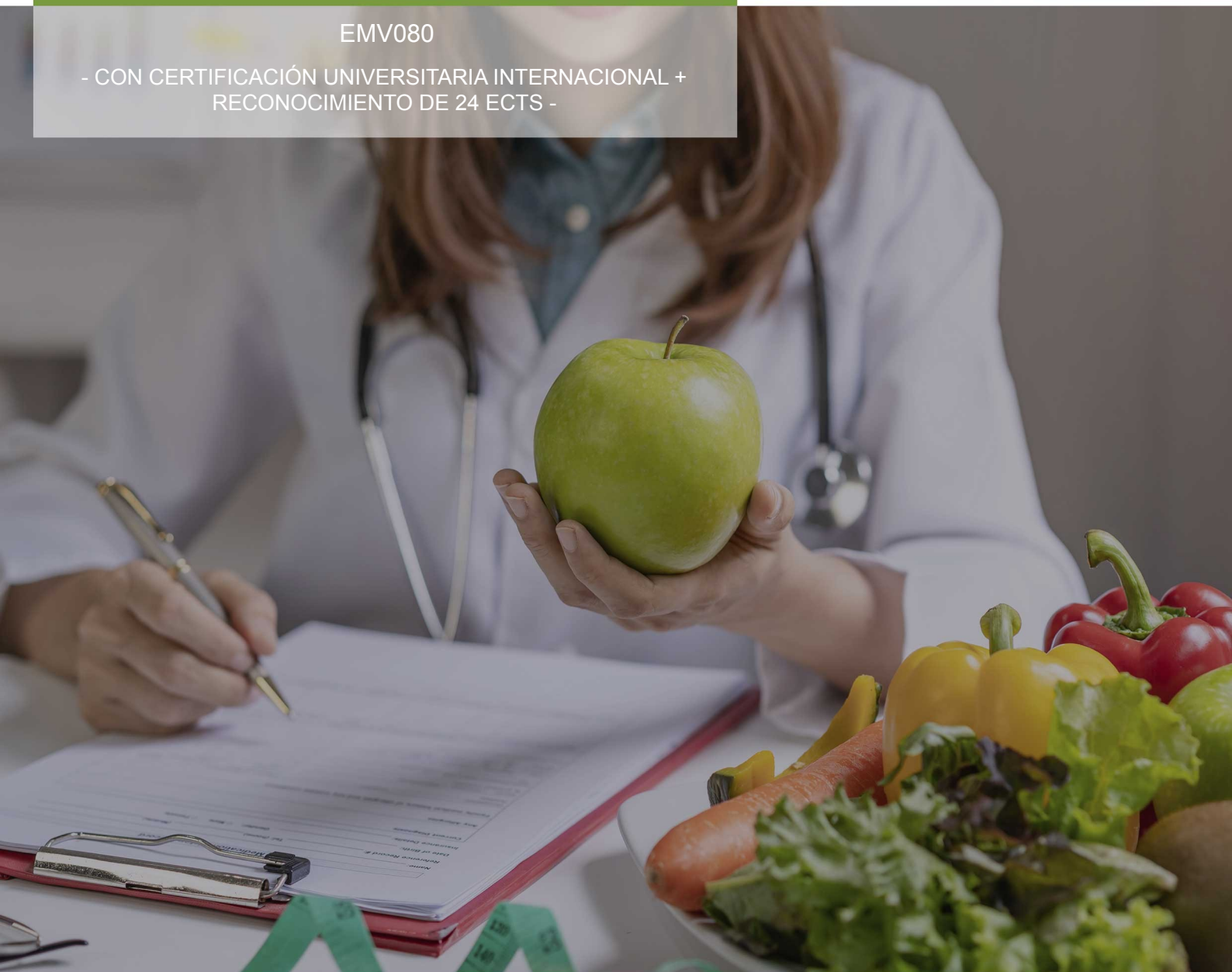
MÁSTER

MÁSTER EN CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE LOS ALIMENTOS

Instituto Europeo de
NUTRICIÓN Y SALUD

EMV080

- CON CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONAL +
RECONOCIMIENTO DE 24 ECTS -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Conservación y Envasado de los Alimentos** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer los conceptos básicos del envasado, los materiales y productos para el envasado, los materiales de embalaje y envasado, la descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje, el funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, el acondicionado y el embalaje, la alteración de los alimentos, la manipulación higiénica de los alimentos, la manipulación de alimentos de alto riesgo, entre otros conceptos relacionados con la conservación y envasado de los alimentos. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de forma autónoma.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H



MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE
*Ambas modalidades incluyen
módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 3100€
VALOR ACTUAL: 1550€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EN CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE LOS ALIMENTOS**”, del INSTITUTO EUROPEO DE NUTRICIÓN Y SALUD, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

Además, el alumno recibirá una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo – DQ y Universidad de CLEA con un reconocimiento de **24 ECTS**.

REDES SOCIALES



www.facebook.com/ienutricion



[linkedin.com/company/instituto-europeo-nutricion-y-salud](https://www.linkedin.com/company/instituto-europeo-nutricion-y-salud)



[@ienutricion](https://www.instagram.com/ienutricion)



www.ienutricion.com



[@ienutricion](https://twitter.com/ienutricion)



www.ienutricion.com/blog

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1. ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios
2. Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios
3. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES Y PRODUCTOS PARA EL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
2. Envolturas diversas
3. Productos y materias de acompañamiento y presentación
4. Recubrimientos y películas comestibles
5. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información
6. Requisitos legales de acondicionado de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES DE EMBALAJE Y ENVASADO

1. Papeles, cartones y plásticos
2. Flejes, cintas y cuerdas
3. Bandejas y otros soportes de embalaje
4. Gomas y colas
5. Aditivos, grapas y sellos
6. Otros materiales auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE

1. Formación de envases in-situ
2. Manipulación y preparación de envases
3. Limpieza de envases
4. Procedimientos de llenado y dosificación
5. Tipos o sistemas de cerrado
6. Procedimiento de acondicionado e identificación
7. Operaciones de envasado, regulación y manejo
8. Envasado en atmósfera modificada
9. Manipulación y preparación de materiales de embalaje
10. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes
11. Rotulación e identificación de lotes
12. Paletización y movimientos de palets
13. Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje
14. Anotaciones y registros de consumos y producción
15. Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNCIONAMIENTO BÁSICO DE LA MAQUINARIA DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE

1. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado
2. Equipos auxiliares
3. Mantenimiento elemental puesta a punto
4. Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras Máquinas automáticas de envasado y acondicionado
5. Líneas automatizadas integrales
6. Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje
7. Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje
8. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales

PARTE 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
 - La cadena alimentaria
 - Definición de manipulador de alimentos
 - Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
 - Características de los alimentos de calidad
 - Tipos de alimentos
3. Nociones del valor nutricional
 - Concepto de nutriente
 - La composición de los alimentos
 - Proceso de nutrición
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 - Factores que contribuyen a la transmisión
 - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - Clasificación de las ETA
 - Prevención de enfermedades transmisibles
 - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
 - Métodos de conservación físicos
 - Métodos de conservación químicos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
 - Requisitos en la recepción y el transporte
 - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 5. Higiene del manipulador
 - Hábitos del manipulador
 - Estado de salud del manipulador
 6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
 7. Limpieza, desinfección y control de plagas
 - Limpieza y desinfección
 - Control de plagas
 - Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - Principales novedades
 - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - Alimentos de alto riesgo
2. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de los alimentos de alto riesgo
 - Origen del sistema APPCC
 - Razones para implantar un sistema APPCC
 - Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 - Fases del sistema APPCC
3. Complimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad