



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***MF0301\_2 Operaciones Y Control De Envasado***

**+ Información Gratis**

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

# MF0301\_2 Operaciones Y Control De Envasado

**duración total:** 70 horas

**horas teleformación:** 47 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

En el ámbito de industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de elaboración de azúcar, dentro del área profesional de alimentos diversos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para operaciones y control de envasado.



+ Información Gratis

## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## *objetivos*

- Identificar los requerimientos y efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de preparación de las máquinas y equipos de envasado del azúcar.
- Caracterizar los materiales y los envases para el envasado y etiquetado y, relacionar sus características con sus condiciones de utilización, según se trate de envases, tales como: sacos, bolsitas individuales o bolsas de 1 Kg.
- Realizar el desensilado del azúcar conforme a lo establecido.
- Desarrollar los procesos de desensilado del azúcar para proceder a su ensacado.
- Proceder al empaquetado del azúcar desensilado en bolsas o paquetes.
- Efectuar el desensilado del azúcar para su expedición a granel.
- Describir el procedimiento de almacenado de sacos y paquetes de azúcar.
- Determinar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en el envasado.

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo Mf0301\_2 Operaciones Y Control De Envasado, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## *salidas laborales*

Desarrolla su actividad en pequeñas, medianas o grandes industrias con niveles organizativo-tecnológicos muy diversos. Este técnico se integra en un equipo de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrolla tareas individuales y en grupo, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos de pequeñas industrias puede tener bajo su responsabilidad a operarios no especializados y depender directamente del responsable de producción.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0301\_2 Operaciones y Control de Envasado de Azúcar'



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

**programa formativo****MÓDULO 1. OPERACIONES Y CONTROL DE ENVASADO****UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANTENIMIENTO Y PREPARACIÓN DE MÁQUINAS Y EQUIPOS DE ENVASADO DEL AZÚCAR.**

1. Equipos de envasado:
  - 1.- Máquina de bolsas.
  - 2.- Máquina de estuchado.
  - 3.- Máquina de sacos.
2. Envases y recipientes en la industria azucarera.
3. Mantenimiento de máquinas y equipos.
4. Limpieza e higiene en el envasado.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. SILO DE AZÚCAR.**

1. Condiciones y mantenimiento de un silo de azúcar.
2. Proceso de ensilado.
3. Proceso de desensilado.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENSACADO DE AZÚCAR.**

1. Características de los sacos.
2. Proceso de ensacado.
3. Dosificación, pesado y cosido de sacos.
4. Transporte y almacenamiento.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. EMPAQUETADO DE AZÚCAR Y LLENADO DE RECIPIENTES DE AZÚCAR LÍQUIDO.**

1. Características y mantenimiento de un equipo de empaquetado.
2. Identificación y ubicación de bobina.
3. Formación del paquete.
4. Llenado del paquete.
5. Cerrado del paquete.
6. Pesado del paquete.
7. Retractilado de unidades de paquetes.
8. Azucarillos.
9. Llenado de recipientes de vidrio.

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE AZÚCAR A GRANEL.**

1. Características y mantenimiento de equipos de expedición.
2. Formación de polvo de azúcar.
3. Características e inspección de cisternas.
4. Carga de cisternas.
5. Verificación y precintado de cisternas.

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL ENVASADO DEL AZÚCAR.**

1. Mantenimiento de primer nivel y limpieza de líneas de envasado y embalaje.
2. Materiales de envasado y embalaje. Reconocimiento y utilidad. Tipos de envases.
3. Manejo de líneas de envasado y embalaje.
4. Acondicionamiento del producto. Finalidad y ejecución.
5. Formación de envases «in situ». Características, materiales y ejecución.
6. Traslado y disponibilidad de los envases en la línea y de los materiales de embalaje.
7. Medidas correctoras en caso de fallos o anomalías en las líneas de envasado y embalaje.
8. Tratamiento y destino de restos o desechos de materiales. Medio ambiente.
9. Las buenas prácticas higiénicas.
10. Las buenas prácticas de manipulación.
11. Seguridad y salud laboral en la planta de envasado.
12. Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado.



13.Aplicación de la normativa medioambiental al proceso de envasado.