



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Envasado y Acondicionamiento de Productos Lácteos

+ Información Gratis

**TITULACIÓN DE FORMACIÓN CONTINUA BONIFICADA EXPEDIDA POR EL INSTITUTO
EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

Envasado y Acondicionamiento de Productos Lácteos

Duración: 70 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: Online/Distancia

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer la elaboración de leches de consumo y productos lácteos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer el envasado y acondicionamiento de productos lácteos.



A quién va dirigido

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

Objetivos

- Realizar las diferentes operaciones de envasado, según las normas de higiene y las buenas prácticas establecidas para asegurar la salubridad del producto.
- Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares necesarios para el envasado y acondicionado.
- Preparar los materiales y regular los equipos específicos de envasado y acondicionado, según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.
- Operar y envasar los productos en la línea de envasado.
- Verificar que todo el proceso llevado a cabo en el envasado se realiza de manera que se asegure la calidad y las características finales del producto.
- Operar en las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado.
- Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0304_2 Envasado y Acondicionamiento de Productos Lácteos certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella 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 la industria láctea, tanto en pequeñas como medianas o grandes industrias, con niveles muy diversos tanto en su tecnología como en su organización.

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

con D.N.I. 00000000X que presta sus servicios en la empresa NOMBRE DE LA EMPRESA con C.I.F. B00000000 ha
cursado la acción formativa

NOMBRE DEL CURSO

perteneciente al Plan de Formación Continua impartido por INESEM con N° Exp. B000000XX dentro del marco de la Fundación Tripartita
para la Formación en el empleo dirigido a trabajadores de todos los sectores en la convocatoria del 20__.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente INEB/0000-0000-000000

Con un nivel de aprovechamiento: CALIFICACIÓN

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 01 de Enero de 20__

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del trabajador/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO



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

Para proceder al estudio de tu acción formativa, debes leer el/los manuales teóricos y realizar los ejercicios de autoevaluación para comprobar que has asimilado correctamente los contenidos principales de cada unidad didáctica.

Tu evaluación se llevará a cabo a través del cuaderno de ejercicios, que podrás ir resolviendo de forma paralela al estudio de la teoría. Una vez completado, deberás hacérselo llegar en el sobre franqueado para que procedamos a su corrección. Para superar satisfactoriamente tu acción formativa y proceder al envío de la titulación, tendrás que responder correctamente como mínimo el 75% de las preguntas.

Además de los materiales entregados, cuentas con un acceso al campus online. A través de esta plataforma, podrás consultar todas las novedades relacionadas con tu acción formativa y abrir nuevas vías de comunicación con el equipo de tutores, secretaría o servicio técnico. Así mismo, tendrás acceso a una carpeta privada en la que podrás gestionar toda tu documentación y archivos enviados al tutor. Por último, podrá acceder a la Comunidad, espacio de encuentro entre alumnado y profesorado en el que fomentar un aprendizaje que conlleve un desarrollo profesional.

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Envasado y Acondicionamiento de Productos Lácteos'

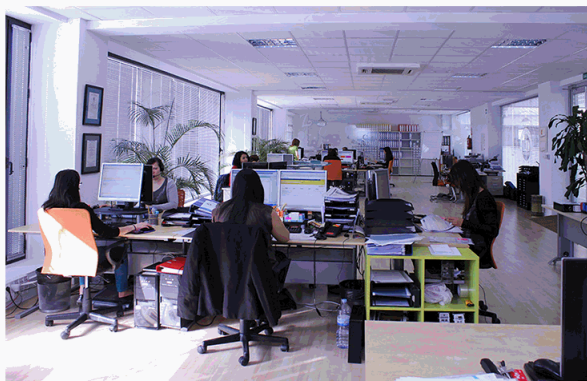


Profesorado y servicio de tutorías

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 INESEM 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. ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN EL ENVASADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Seguridad e higiene en el envasado
Estándares de envasado de los productos lácteos.
Especificaciones.
Tolerancias.
Niveles de rechazo.
Pruebas de materiales de productos lácteos
Control de envases de productos lácteos.
Control de llenado y peso.
Detección y control de metales y cuerpos extraños
Control de cierres.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENVASADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS: CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE ENVASADO.

Tipos y características de los materiales de envasado,
Interacción entre el envase y el alimento:
Cierres y materiales de sellado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIÓN, ACONDICIONAMIENTO Y AGRUPACIONES DEL ENVASADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

Etiquetas. Materiales
Encoladas, adhesivas. Tipos y ubicación.
Sleeve retraído. Materiales plásticos.
Pintado (offset)
Grabado del plástico con molde.
Principales materiales y tipos de acondicionamiento de productos lácteos
Cartón: Envolvente
Bandejas, cajas y palets.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MAQUINARIA DE ENVASADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

Envasadoras: por el ambiente
Por la tecnología
Máquinas e instalaciones auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONDUCCIÓN DE UNA LÍNEA DE ENVASADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

Calidad.
Puntos críticos de envasado.
Controles automáticos o manuales: De embalajes; De producto.
Mantenimiento: Preventivo; Correctivo; De primer nivel. Responsabilidad.
Producción: Planificación
Abastecimiento de materiales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMATIVA EN EL ENVASADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

Producto. Información legal necesaria en el envase.
Trazabilidad.

