



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0555_2 Envasado y Embalaje de Aceites de Semillas y Grasas

+ Información Gratis

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

MF0555_2 Envasado y Embalaje de Aceites de Semillas y Grasas

duración total: 70 horas

horas teleformación: 47 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la obtención de aceites de semillas y grasas, dentro del área profesional de aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.



+ 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 en las máquinas y equipos de envasado y embalaje de aceites de semillas y de grasas.
- Caracterizar los materiales y los distintos envases y embalajes para el etiquetado, acondicionado e identificación de los aceites de semillas y otras grasas comestibles, siguiendo las instrucciones de los manuales de procedimiento.
- Operar, con la destreza adecuada, las máquinas y equipos de las líneas de envasado y embalaje, siguiendo las instrucciones de trabajo.
- Controlar que las operaciones complementarias en las líneas de envasado y embalaje se ejecutan coordinada y puntualmente con el fin de conseguir un producto final conforme a las especificaciones establecidas.
- Evaluar la conformidad de los aceites y de las grasas comestibles, durante los procesos de envasado y embalaje y al final de los mismos.
- Aplicar las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad y la higiene personales concernientes a las líneas de envasado y embalaje de aceites y grasas.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0555_2 Envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas, 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

Empresas de la industria alimentaria de extracción, obtención y envasado de aceites de semillas y obtención de grasas comestibles. Son trabajadores por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad con autonomía técnica en las áreas funcionales de recepción, extracción, producción y envasado.

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 'MF0555_2 Envasado y Embalaje de Aceites de Semillas y Grasas'



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. Envasado y Embalaje de Aceites de Semillas y Grasas****UNIDAD DIDÁCTICA 1. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS LÍNEAS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES.**

1. Características y funcionamiento de las principales líneas de envasado de aceites y grasas:
 - 1.- Descripción de una embotelladora de aceites tipo.
 - 2.- Descripción de una envasadora de recipientes plásticos.
 - 3.- Enlatadora.
 - 4.- Formateadora.
 - 5.- Líneas continuas.
 - 6.- Líneas discontinuas.
 - 7.- Dosificadora.
 - 8.- Cerraduras.
 - 9.- Etiquetadora.
2. Características y funcionamiento de las líneas de embalaje:
 - 1.- Empacadora.
 - 2.- Retráctil.
 - 3.- Flejadora.
 - 4.- Autómatas.
 - 5.- Marcadora.
 - 6.- Encintadora.
3. Limpieza del área y de las líneas, máquinas y equipos de envasado y embalaje de aceites y grasas:
 - 1.- Materiales y medios de limpieza.
 - 2.- Operaciones de limpieza.
 - 3.- Retirada y destino de restos y desechos.
4. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos.
5. Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento:
 - 1.- Operaciones de mantenimiento.
 - 2.- Registros.
6. Anomalías más frecuentes en máquinas y equipos. Correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENVASES Y MATERIALES PARA EL ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES Y GRASAS.

1. Tipos y características de los materiales de envasado:
 - 1.- Botellas de vidrio.
 - 2.- Botellas plásticas.
 - 3.- Tetrabriks.
 - 4.- Latas.
 - 5.- Garrafas.
 - 6.- Tarrinas de vidrio.
 - 7.- Tarrinas plásticas.
 - 8.- Frascos.
 - 9.- Otros.
2. Materiales de embalaje:
 - 1.- Cartonaje.
 - 2.- Papel.
3. Plásticos retráctiles.
 - 1.- Cinta adhesiva.
4. Materiales auxiliares y acondicionadores: etiquetas, tapones, flejes, gomas de pegar, solapas, cintas, xelofanes, chapas, otras.
5. Almacenaje y disponibilidad de los materiales. Conservación:

- 1.- Aprovisionamiento a las líneas.
- 2.- Registro de consumibles.
- 3.- Retirada y tratamiento de material inservible o dañado.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.

1. Identificación de los aceites y grasas a envasar y embalar.
2. Muestrario de marcas comerciales. Observación y análisis de su contenido y presentación al mercado.
3. Formación de envases «in situ». Control de formato.
4. Dosificación y cierre. Comprobaciones.
5. Operaciones de arranque, parada y ritmo en las líneas.
6. Aprovisionamiento de materiales auxiliares a las líneas. Disponibilidad.
7. Secuencia de las operaciones en las líneas de envasado y embalaje.
8. Estado de los envases, embalajes y otros materiales en cuanto a higiene, conservación, ausencia de roturas y defectos.
9. Traslado y tratamiento de materiales desechados, restos y residuos.
10. Etiquetado de envases. Identificación y comprobación de adherencia:
 - 1.- Manejo de etiquetadora.
 - 2.- Marcaje de lotes embalados.
 - 3.- Registros.
11. Almacenaje de producto acabado, envasado y embalado:
 - 1.- Condiciones de conservación.
 - 2.- Limpieza del almacén.
 - 3.- Clasificación.
 - 4.- Colocación del producto en el almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONFORMIDAD Y CONTROL DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.

1. Condiciones ambientales en el envasado de aceites y grasas.
2. Atmósfera de envasado. Precauciones para evitar ranciedades y sabores desagradables.
3. Reconocimiento del ritmo y secuencia de envasado. Correcciones pertinentes.
4. Comprobación de la adecuada dosificación y llenado.
5. Comprobación del cierre; hermeticidad.
6. Comprobación de etiquetado.
7. Rendimiento de las líneas de envasado y embalaje. Cálculo de rendimientos.
 - 1.- Toma de muestras en el proceso de envasado y embalaje de aceites y grasas:
 - 2.- Procedimiento de muestreo.
 - 3.- Toma de muestras del producto final (envasado y embalado).
 - 4.- Análisis y controles durante el envasado.
 - 5.- Determinaciones rápidas en laboratorio.
 - 6.- Traslado y registro de las muestras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES Y GRASAS.

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo.
2. Medidas de higiene personal en las operaciones de envasado y embalaje de aceites y grasas.
3. Dispositivos de seguridad personal en máquinas e instalaciones. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
4. Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de trabajo.
5. Práctica de primeros auxilios.
6. Medidas de protección del Medio. Procedimientos de reciclaje o de eliminación de residuos, vertidos, desechos u otros restos.

