



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Envasado de Productos Alimentarios





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Envasado de Productos Alimentarios



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings

Advertencia: Este documento es una copia impresa de un documento digital. No se permite su uso para fines de lucro o para la explotación económica. Cualquier uso no autorizado será sancionado.



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Excmo. Consejo, Competencia Presidencial del Consejo Económico y Social de la UNED (CCESE). Resolución 1000/

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Con este curso de envases alimentarios podrás conocer las técnicas de envasado desde sus orígenes, conociendo los factores que influyen en la fabricación del envasado. Seguidamente entraremos en el proceso de envasado según materia prima de envasado y técnicas de envasado según producto alimentario.

Objetivos

Los objetivos de este Curso de Envasado de Alimentos son:

Identificar las distintas tipologías de los envases y las técnicas de envasado de los alimentos con el fin de acomodar el producto al envase, según los mercados a los que vaya dirigido.

A quién va dirigido

Este curso de envases alimentarios está dirigido a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos acerca de las técnicas de envasado y conservación de cualquier tipo de alimento o ingrediente alimentario.

Para qué te prepara

El curso de envases alimentarios te prepara en técnicas y procesos de envasado y cuidado de los alimentos para poder elegir el tipo de materia de envasado correcta en función del alimento que estamos tratando.

Salidas laborales

Con este Curso de Envasado de Alimentos ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en empresas de cualquier ámbito alimentario que desee o necesite envasar los productos que realiza para su comercialización o conservación.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE ENVASADO.

1. Introducción. Definición y funciones del envasado. Antecedentes históricos del envasado. Gran consumo y envasado. - Segmentación del mercado. - La situación del sector en España y la UE. - Tendencias del mercado internacional del envase y embalaje. - Factores determinantes que influyen y determinan el mercado del envase y embalaje. - El crecimiento futuro.
2. Materiales para los envases. Madera. Plástico. Vidrio. Metales. Papel. Cartón. Materiales compuestos. Cerámica y barro.
3. Diseño del envase. Ciclo de vida de un producto. Diseño del envase. - Razones para diseñar un envase. - Consideraciones para la selección y diseño de los envases. - Función del grafismo en el envase. Ciclo de vida de un producto. - Desde el punto de vista del marketing. - Desde el punto de vista medioambiental.
4. Sistemas, maquinaria y técnicas comunes en envasado. Sistemas de envasado. - Envasado manual. - Envasado semiautomático. - Envasado automático. Maquinaria común en envasado de alimentos. - Dosificadoras. - Etiquetadoras. Técnicas aplicadas al envasado de alimentos. - Envasado aséptico. - Envasado al vacío. - Envasado en atmósfera modificada. - Envasado con controladores de humedad y oxígeno.
5. Residuos de envases y embalajes. Introducción sobre residuos de envases y embalajes. Los residuos de envases y embalajes en España. Soluciones para la reducción y/o eliminación de los residuos de envases y embalajes. - Los principios. - Las líneas de actuación. - Las estrategias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE ENVASADO.

1. Plásticos. Tipos de envases. Cierres de envases por termosellado. - Fundamento. - Técnicas. - Contaminación durante el termosellado. Envasado en recipientes termoconformados. - Termoconformado. - Máquinas de formado, llenado y sellado para envases termoconformados. Embotellado en plástico. - Moldeado por soplado. - Cierre de botellas de plástico. Envasado con películas retráctiles. - Envoltura directa del producto. - Envoltura del producto sobre bandeja. Embolsado.
2. Vidrio. Nomenclatura del envase de vidrio. Acabado del anillo del cuello del envase. Cierres para recipientes de vidrio para alimentos. - Clasificación. - Control o evidencia de que el envase no ha sido abierto. Manipulación de recipientes de vidrio. - Condiciones de llenado. - Condiciones en que se colocan los cierres. - Manipulación general de los envases. - Condiciones del tratamiento térmico.
3. Metal. Tipos de latas. - Latas de tres piezas soldadas. - Latas de dos piezas. Las operaciones de enlatado. - Manejo y almacenamiento de latas vacías. - Limpieza de latas vacías. - Preparación del producto. - Llenado. - Cerrado de las latas. - Tratamiento térmico. - Enfriamiento.
4. Cartón y papel. Cartón. - Tipos de cajas. - Operaciones de encajado. - Forrado de cajas de cartón. Papel. - Bolsas de papel. - Papel para envolturas.
5. Materiales complejos. Procesos de envasado. - Sistema vertical. - Sistema horizontal.
6. Materiales flexibles. Procesos de envasado. - Máquinas verticales de formado, llenado y sellado de envases con cabezal. - Máquinas horizontales de formado, llenado y sellado de envases saquito.
7. Otros procesos de envasado. Materiales barrera. - Introducción. - Fabricación de materiales

barrera. Madera. Cerámica y barro.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE ENVASADO EN ALIMENTACIÓN POR LÍNEAS DE PRODUCTOS.

1. Alimentos frescos y refrigerados. Frutas y verduras. - Frutas y verduras enteras. - Frutas y verduras troceadas. Carne. Aves. Pescado y marisco. Huevos.
2. Alimentos congelados. Introducción. El envase. - Requisitos. - Tipos de envases. Los alimentos envasados. - Carnes y aves. - Pescado y marisco. - Frutas y verduras. - Productos horneados. - Helados.
3. Frutos secos. Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad. Frutos secos y semillas. - Introducción. - Envasado de frutos secos y semillas. Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad. - Reducción del agua disponible. - Clasificación. - Alteraciones. - Requerimientos de envasado para distintos niveles de humedad.
4. Alimentos líquidos. Leche. - Introducción. - Tratamiento térmico. - Envasado de leche. Zumos y bebidas de frutas. - Introducción. - Tratamiento de los zumos y bebidas de fruta. - Envasado de zumos y bebidas de frutas.
5. Otros alimentos. Productos enlatados. - Introducción. - Productos cárnicos enlatados. - Pescados y productos derivados enlatados. - Enlatados de frutas y derivados. - Verduras enlatadas. - Otros productos enlatados. Grasas y aceites. - Margarinas y mantequillas. - Aceites para cocinar y ensaladas. Productos fermentados. - Queso. - Yogur. - Productos cárnicos fermentados. - Vinagres, adobos, salsas, aliños. Alimentos curados o ahumados. - Alimentos curados. - Alimentos ahumados. Productos preparados. - Productos cocinados envasados al vacío. - Productos cocinados congelados. - Envasado para microondas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEGISLACIÓN SOBRE ENVASES Y EMBALAJES.

1. Organismos relacionados con la Normativa sobre envases y embalajes. Consejo Europeo. Comunidad Económica Europea. Comité Europeo para la Normalización (CEN). Asociación Española para la Normalización (AENOR) Legislación alimentaria española.
2. Legislación sobre Etiquetado. Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos alimenticios.
3. Legislación sobre Materiales en Contacto con los Alimentos. Aplicables a todos los materiales, exceptuando los poliméricos. Aplicables a un grupo de materiales u objetos. Relativas a sustancias individuales.
4. Legislación sobre Gamas de Cantidades y Capacidades Nominales de los Envases.
5. Legislación sobre el Control del Contenido efectivo de los Productos Alimenticios Envasados.
6. Legislación sobre Envases y Medio Ambiente. Ley de envases y residuos de envases. Ejemplos de envases más respetuosos con el medio ambiente.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



By
EDUCA EDTECH
Group