

Envasado de la carne

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Caracterizar los envases y materiales para el envasado, etiquetado y embalaje y relacionar sus características con sus condiciones de utilización.

CONTENIDOS

1. El envase: materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.
2. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.
3. Elementos de cerrado.
4. Su conservación y almacenamiento.
5. Etiquetas y otros auxiliares.
6. Normativa sobre etiquetado: información a incluir.
7. Tipos de etiquetas, su ubicación.
8. Otras marcas y señales, códigos.
9. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.
10. Exposición a la venta.