

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Envasado de la carne.

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

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

Contenido

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.