

CURSO: El cierre en el envase hermético
en la Industria conservera

*ANFACO-CECOPECA
10 de febrero de 2022*

www.anfaco.es
T.986 469 301
formacion@anfaco.es

EL CIERRE EN EL ENVASE HERMÉTICO EN LA INDUSTRIA CONSERVERA

INFORMACIÓN GENERAL

Modalidad de impartición:	Presencial por AULA VIRTUAL (Curso on-line conectado de manera síncrona con el docente)
Fechas:	El jueves 10 de febrero de 2022
Horario:	De 11:00 a 14:00
Duración:	3 horas
Precio:	Asociado ANFACO-CECOPESCA: 150€ (181,50€ I.V.A. incluido) No asociado ANFACO-CECOPESCA: 200€ (242,00€ I.V.A. incluido) 10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnos/as de una misma empresa.
Bonificable:	Bonificación parcial del coste del curso (ANFACO-CECOPESCA puede realizar estos trámites sin coste adicional). Se podrá bonificar a razón de 39€/alumno (* Siempre que la empresa pueda acogerse a esta modalidad.
Impartición:	Impartición será realizada en castellano por un técnico de ANFACO-CECOPESCA a través de ZOOM.
Más información:	Adolfo Domínguez. T. 986 469 301 o formacion@anfaco.es Ver instrucciones de inscripción al final del documento.
OTROS	El curso se celebrará a distancia a través del programa ZOOM, por lo que el alumno inscrito recibirá un enlace para poder acceder y conectarse para seguir la formación. Este programa permite la interacción entre el alumno y el docente de cara a poder plantear cualquier duda o cuestión que pueda surgir durante la formación. Se requiere durante la conexión de videocámara y micrófono

OBJETIVOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

- Dar formación especializada a personal técnico de la empresa en relación a uno de los principales PCCs en las empresas conserveras, como es el cierre del envase.
- Mejorar los conocimientos del proceso de Cierre, así como los diferentes tipos de materiales utilizados.

PROGRAMA FORMATIVO

Módulo 1. Envases y generalidades del cierre

- Tipos de envases, nomenclatura y características del cierre para conservas.
- Materiales, revestimientos sanitarios. Controles.
- Normativa y recomendaciones.
- El cierre como punto crítico en el proceso de elaboración de conservas.

Módulo 2. El cierre en envases metálicos

- Formación del cierre y elementos que intervienen en su desarrollo.
- Evaluación y control del cierre: controles destructivos (desguace, corte transversal y Hermeticidad) y no destructivos.
- Límites y recomendaciones.
- Tipología de Defectos.

Módulo 3. El cierre en envases de vidrio

- Conformación del cierre.
- Condiciones especiales de envasado y esterilización para mantener un cierre hermético.
- Evaluación y control del cierre: Inspección visual y controles destructivos. Hermeticidad.
- Tipología de Defectos.

Módulo 4. El cierre en envases plásticos

- Conformación del cierre.

- Evaluación y control del cierre: Inspección visual y controles destructivos. Hermeticidad.
- Límites y recomendaciones
- Tipología de Defectos.
- Modo de actuación en caso de desviaciones (según la tipología del defecto). Importancia de acortar el defecto

Módulo 5. Gestión de calidad

- Frecuencia de los controles.
- Registros.
- Evaluación de la calidad de los controles.

DESTINATARIOS

Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Responsables de Calidad y/o de Producción.

LUGAR, FECHAS Y HORARIOS: El curso se celebrará en modalidad on-line a través de AULA VIRTUAL el jueves 10 de febrero de 11:00 a 14:00.

FUNDACIÓN ESTATAL (Antigua Tripartita): La acción formativa podrá ser bonificada a través de FUNDAE, gestiones realizadas desde ANFACO-CECOPESCA sin coste adicional. La bonificación del curso será de 39,00 €/alumno.

COSTE DE LA ACCIÓN FORMATIVA POR ALUMNO/A:

- 150€ + I.V.A. = **181,50€** para empresas Asociadas a ANFACO-CECOPESCA
- 200€ + I.V.A. = **242,00€** para empresas No Asociadas ANFACO-CECOPESCA

MATERIAL DIDÁCTICO: Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir el curso.

INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción estará abierto hasta el lunes 6 de febrero o hasta cubrir las 14 plazas disponibles. Enviar la siguiente información a formacion@anfaco.es

1. [Ficha de inscripción cursos ANFACO-CECOPESCA](#)

Una vez recibida la ficha de inscripción, se enviará factura proforma con el importe a ingresar para completar la inscripción.

Más información: Departamento de Formación, Tel. 986 469 301 o en los siguientes correos electrónicos: formacion@anfaco.es / adolfo@anfaco.es

IMPORTANTE: Si tras la formalización de la inscripción se desea, por cualquier circunstancia, cancelar la misma, ésta deberá realizarse por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales al inicio del curso, para que proceda el reembolso gratuito de la matrícula abonada.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de anular el curso de no alcanzarse un mínimo de 8 participantes.

