

18 de marzo

.....

EL CIERRE EN EL ENVASE HERMÉTICO EN LA INDUSTRIA CONSERVERA

3 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

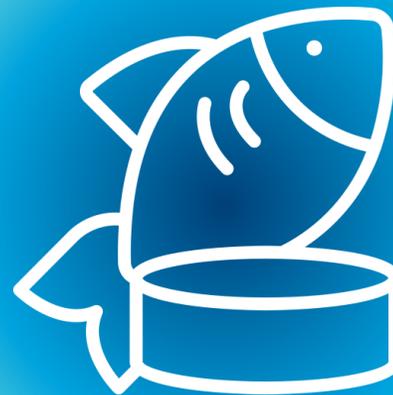


Zona interactiva

Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

En la industria conservera es de obligado cumplimiento el control de calidad de los cierres, ya que las alteraciones por fugas tienen lugar primordialmente por defectos en los mismos. El mantenimiento de la esterilidad en los productos conserveros depende de la hermeticidad de los cierres.



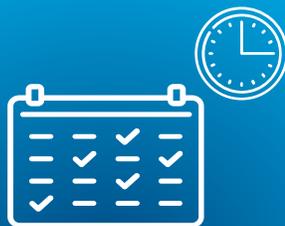


AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Lunes, 18 de marzo de 2024
De 11:00 a 14:00 horas
(3 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPESCA con más de 15 años de experiencia profesional.

EL CIERRE EN EL ENVASE
HERMÉTICO EN LA
INDUSTRIA CONSERVERA



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

EL CIERRE EN EL ENVASE
HERMÉTICO EN LA
INDUSTRIA CONSERVERA

OBJETIVOS

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.



01

02

EL CIERRE EN EL ENVASE HERMÉTICO EN LA INDUSTRIA CONSERVERA



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

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

EL CIERRE EN EL ENVASE HERMÉTICO EN LA INDUSTRIA CONSERVERA

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



El cierre en el envase hermético en la Industria Conservera (3 h)

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.

El cierre en el envase hermético en la Industria Conservera (3 h)

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.

TARIFAS FORMATIVAS

EL CIERRE EN EL ENVASE HERMÉTICO EN LA INDUSTRIA CONSERVERA

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

155 € (Precio con IVA 187,55 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

210 € (Precio con IVA 254,10 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable
hasta un máximo de **39 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



REVISIÓN DE ETIQUETADOS DE LA FDA PARA PRODUCTOS PESQUEROS

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

