

# MF0288\_3 Gestión de Lonjas





Elige aprender en la escuela **líder en formación online** 

# ÍNDICE

Somos **Euroinnova** 

2 Rankings 3 Alianzas y acreditaciones

By EDUCA EDTECH Group

Metodología LXP

Razones por las que elegir Euroinnova

Financiación y **Becas** 

Métodos de pago

Programa Formativo

1 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





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.















### **ALIANZAS Y ACREDITACIONES**



































































### 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**

































# **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...







## MF0288\_3 Gestión de Lonjas



**DURACIÓN** 110 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPAÑAMIENTO PERSONALIZADO

### Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0288\_3 Gestión de Lonjas, regulado en el Real Decreto RD 718/2011, de 20 de mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad MAPN0209 Organización de Lonjas. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.





### Descripción

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de organización de lonjas, dentro del área pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.

## **Objetivos**

- Detectar irregularidades en las condiciones de las instalaciones, equipos, y materiales, que afecten al cumplimiento de la normativa vigente y/o plan de calidad preestablecido.
- Controlar la ejecución del método de higienización de las instalaciones, equipos y materiales, y la utilización de los medios que garanticen la buena conservación del producto.
- Organizar, asignar y distribuir tareas a los manipuladores en los trabajos propios de la lonja, asegurando el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias vigentes y la observancia de la Ley de prevención de riesgos laborales.
- Reconocer, completar y tramitar los distintos documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios.

# A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo marítimo pesquera, concretamente en organización de lonjas, dentro del área profesional pesca y navegación, y a todas aquellas personas



#### **EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION**

interesadas en adquirir conocimientos necesarios para participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.

### Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0288\_3 Gestión de Lonjas, Turismos y Furgonetas, y Prestación del Servicio, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

### Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena en lonjas de carácter público o privado, grandes, medianas y pequeñas, o en otros establecimientos de recepción, exposición y/o primera venta de productos pesqueros.



### **TEMARIO**

### MÓDULO 1. GESTIÓN DE LONJAS

UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES Y TRATAMIENTO DE LOS PRODUCTOS.

- 1. Edificios y locales.
  - 1. Situación.
- 2. Pavimentos, cubiertas y paramentos verticales.
- 3. Salas de manipulación y elaboración.
- 4. Ventilación, iluminación.
- 5. Agua y desagües.
- 6. Servicios higiénicos.
- 7. Sistemas de destrucción, transformación o almacenamiento de residuos.
- 8. Laboratorios y sistemas de pesas y medidas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ORGANIZACIÓN Y VIGILANCIA EN LONJAS Y CENTROS DE EXPEDICIÓN EN ORIGEN.

- 1. Equipos y elementos de trabajo.
  - 1. Utilización de materiales.
  - 2. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas, utillaje e instalaciones.
- 2. Dispositivos en maquinas transportadoras.
- 3. Sistemas de drenaje.
- 4. Características generales de envases y recipientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE OBTENCIÓN, CONSERVACIÓN Y CONTROL DE MATERIALES Y OBJETOS.

- 1. Definiciones.
- 2. Requisitos generales y especiales.
- 3. Medidas específicas.
- 4. Solicitudes de autorización para nuevos materiales
  - 1. Tramites.
  - 2. Dictamen.
  - 3. Autorización.
- 5. Etiquetado de envases.
  - 1. Identificación.
  - 2. Certificación.
  - 3. Seguimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES.

1. Sistemas de autocontrol basados en APPCC.



#### **EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION**

- 2. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
- 3. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases que estén en contacto con las materias primas.
- 4. Productos de limpieza
  - 1. Características y propiedades.
  - 2. Riesgos.
  - 3. Modo de uso.
  - 4. Tiempo de actuación.

UNIDAD FORMATIVA 2. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS Y TRAMITACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE LONJA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- 1. Higiene de los manipuladores.
  - 1. Indumentaria.
  - 2. Hábitos de higiene.
  - 3. Prohibiciones.
  - 4. Prácticas correctas de higiene y manipulación.
  - 5. Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
- 2. Peligros en la manipulación de los alimentos.
  - 1. Riesgos asociados.
  - 2. Medidas preventivas.
- 3. Legislación alimentaría aplicable.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN EN LONJA.

- 1. Informes de:
  - 1. Mantenimiento.
  - 2. Incidencias mecánicas.
  - 3. Incidencias manipulación/manipuladores.
  - 4. Incidencias higiénico-sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LONJA.

- 1. Precauciones generales durante la realización de las actividades en lonja.
- 2. Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- 3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.



# ¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

# Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

## ¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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



www.euroinnova.edu.es

### Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!















