EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0292_2 Preparación de Materias Primas y Elaboración de Productos Vegetales

Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **Euroinnova**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas** y acreditaciones

4 | By **EDUCA EDTECH Group**

5 | **Metodología LXP**

6 | **Razones** por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y **Becas**

8 | Métodos de **pago**

9 | **Programa** Formativo

10 | **Temario**

11 | Contacto

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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.

QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS

Ranking Educativo Innovatec

EUROPEAN EXCELLENCE EDUCATION

EL MUNDO

LOS MEJORES MASTERS EN CIBERSEGURIDAD ★ CyberEOP ★

MASTER

Ver en la web

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

EDUCA EDTECH Group

ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

oposiciones docentes

educaopen

enalde Alta Dirección Empresarial

EDUCA business school

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

INNOVA SCHOOL OF MANAGEMENT

ceupe European Business School

Structuralia Engineering eLearning

UDAVINCI

Ver en la web

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

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº99000000169 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:

educapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.

mastercard maestro VISA PayPal

bizum amazon pay Pay G Pay

Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:

OXXO mercado pago DISCOVER efecty Diners Club INTERNATIONAL CMR Falabella

y muchos mas...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0292_2 Preparación de Materias Primas y Elaboración de Productos Vegetales

DURACIÓN
150 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 MF0292_2 Preparación de Materias Primas y Elaboración de Productos Vegetales regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Fabricación de Conservas Vegetales. 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.

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General

NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO

Descripción

Si desea ser un profesional en el *tratamiento de materias primas* relacionadas con el *sector alimentario* y *elaborar productos vegetale*s este es su momento, con este **Curso de Preparación de Materias Primas y Elaboración de Productos Vegetales** adquirirá las técnicas para tratar alimentos con éxito. En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la fabricación de *conservas vegetales*, dentro del área profesional conservas vegetales. Así, con el presente **Curso de Preparación de Materias Primas y Elaboración de Productos Vegetales** se pretende aportar los conocimientos necesarios para la *preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales*, como su almacenamiento, acondicionamiento etc.

Objetivos

Los objetivos que debes alcanzar con este Curso de preparación de materias primas son los siguientes: Controlar las operaciones de selección, limpieza y preparación de las materias primas de acuerdo con los requerimientos del proceso de elaboración y del producto a obtener, siguiendo los procedimientos establecidos. Preparar sustancias (salmueras, líquidos de gobierno, soluciones conservantes) para estabilizar los productos, de acuerdo con el manual de procedimiento y las instrucciones de trabajo, garantizando la calidad y la higiene del proceso. Obtener las elaboraciones culinarias necesarias para la confección de platos cocinados, de acuerdo con la receta y el manual de procedimiento, garantizando la calidad e higiene de los preparados. Realizar las operaciones de preparación de mermeladas, masas, confituras, zumos, cremogenados y néctares siguiendo las indicaciones de su formulación, garantizando la calidad e higiene de los alimentos. Acondicionar las verduras para preparar productos de cuarta gama conforme establece el manual de fabricación. Durante el proceso, tomar muestras, realizando ensayos y pruebas con la precisión requerida, verificando que la calidad

del producto es conforme a las especificaciones establecidas.

A quién va dirigido

Este CURSO DE PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES está dirigido a los profesionales del mundo de las **industrias alimentaria**s concretamente en fabricación de conservas vegetales, dentro del área profesional conservas vegetales, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la **preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales**. Además es interesante para aquellos que quieran especializarse en **materias primas** relacionadas con el **sector alimentario** y la **elaboración de productos vegetales**.

Para qué te prepara

La presente **Curso de Preparación de Materias Primas y elaboración de productos vegetales** se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo *MF0292_2 Preparación de Materias Primas y Elaboración de Productos Vegetales* certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella 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). Conviértase en un experto en *preparación de materias primas* y *elaboración de productos vegetales* y obtenga su *certificado de profesionalidad*.

Salidas laborales

Desarrolla tu actividad en la industria conservera, en pequeñas, medianas y grandes empresas, con niveles muy diversos organizativo-tecnológicos. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas de su mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrollarás tareas individuales y en grupo. Dependerá orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos, de pequeñas industrias, o en las que todavía las operaciones manuales poseen relevancia, puede ejercer supervisión de operarios y depender en su ejercicio directamente del responsable de producción, Almacenamiento de materias primas, Acondicionamiento de materias primas, Preparación de materias primas, Elaboración de productos vegetales.

TEMARIO

MÓDULO 1. PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE PRODUCTOS Y CONSERVAS VEGETALES.

1. La industria conservera. Nociones generales.
2. Composición y distribución del espacio.
3. Características.
4. Métodos de conservación de alimentos: Por calor, por frío, deshidratación, liofilización, por acción química.
5. Instalaciones auxiliares: Producción de calor, frío, agua, aire…
6. Documentación técnica del proceso: Diagramas, fichas técnicas, manuales, partes e informes.
7. Fases y operaciones básicas del proceso de elaboración. Esquemas de procesos. Relación entre las secciones y departamentos en un factoría.
8. Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración.
9. Operaciones básicas de mantenimiento de máquinas y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

1. Materias primas que intervienen en las principales elaboraciones y preparaciones de la industria conservera.
2. Selección y preparación de materias primas vegetales. Métodos.
3. Eliminación de partes, división o troceado, escaldado.
4. Recogida de subproductos (aprovechamiento) y deshechos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SOLUCIONES Y MEDIOS ESTABILIZANTES, CONSERVANTES Y ACOMPAÑANTES

1. Conservantes universales: Sal, azúcar, ácidos, microorganismos.
2. Preparación de productos estabilizantes, conservantes y acompañantes.
3. Aditivos permitidos. Números de serie (E). Naturales y sintéticos. Código alimentario.
4. Condiciones de incorporación de soluciones y de medios conservantes y estabilizantes.
5. Equipos de preparación e incorporación. Su puesta a punto y manejo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS COMPUESTOS.

1. Técnicas de elaboración de: Mermeladas, salsas, purés.
2. Técnicas de elaboración de zumos cremogenados y néctares.
3. Técnicas de elaboración de: zumos cítricos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLATOS PRECOCINADOS Y COCINADOS CON BASE PREDOMINANTEMENTE VEGETAL.

1. Definición de plato precocinado y plato cocinado. Ejemplos
2. Fórmula cocina. Ingredientes básicos, aderezos y condimentos.

3. Características organolépticas del plato; textura, sabor, grado de humedad, resistencia al tratamiento posterior, aroma, reología….
4. Aditivos que mejoran o estabilizan el plato: Almidones, potenciadores del sabor (GMS), emulsionantes.
5. Técnicas culinarias. Enumeración. Efectos de la cocción.
6. Precauciones para evitar pérdidas y cambios nutricionales.
7. Equipos y útiles básicos en la preparación de platos pre y cocinados
8. Montaje y presentación de los platos cocinados.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS DE CUARTA GAMA

1. Definición y utilización de verduras de cuarta gama. El mercado de las verduras frescas.
2. Preparación: Selección, lavado, troceado.
3. Condiciones ambientales en la planta de preparación.
4. Manipulación de vegetales de cuarta gama. Equipos e instalaciones
5. Ejemplos de productos de cuarta gama. Ingredientes.

UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL DE PROCESOS Y SEGURIDAD E HIGIENE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y DE OTROS ELABORADOS VEGETALES.

1. Conceptos principales: Plan de control de calidad, Trazabilidad, Manuales de procedimiento, Sistema de APPCC, Código alimentario, Normativa europea. Ejemplos.
2. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
3. Seguimiento de la trazabilidad.
4. Sistema de APPCC en la fabricación de conservas y elaborados vegetales.
5. Determinaciones químicas básicas de productos en curso y elaborados, subproductos y residuos en la industria conservera.
6. Ratios de rendimiento en la fabricación de conservas y elaborados vegetales.
7. Medidas correctoras en las principales incidencias y anomalías que se puedan producir en los procesos productivos.
8. Toma de muestras en los procesos de elaboración de conservas y de productos vegetales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS EN LA FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES.

1. Microbiología básica de los alimentos.
2. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios y en especial de los elaborados vegetales.
3. Normas y medidas sobre higiene en la industria conservera y de elaborados vegetales.
4. Limpieza de instalaciones y equipos en la industria conservera y de elaborados vegetales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE RECOGIDA, DEPURACIÓN Y VERTIDO DE RESIDUOS GENERADOS EN LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES.

1. Factores de incidencia sobre el medio ambiente en los procesos de preparación y elaboración de conservas y de otros productos vegetales.
2. Restos ocasionados en los principales elaborados:

3. Clasificación de los residuos generados en cuanto a su origen, reciclaje o aprovechamiento y en cuanto a la necesidad de depuración o tratamiento.
4. Efectos ambientales de los principales residuos: Contaminación, impacto ambiental, ocupación del espacio, suciedad,…
5. Normativa ambiental. Legislaciones implicadas.
6. Medidas de protección ambiental en la planta de elaborados, almacenes, cámaras e instalaciones.
7. Almacenaje o depósito de residuos. Precauciones.
8. Medidas de ahorro energético. Control de instalaciones auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 4SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y OTROS ELABORADOS VEGETALES

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo (EPI`s).
2. Medidas de higiene para prevenir daños personales en las operaciones y manipulación de productos y equipos.
3. Dispositivos de seguridad personal en maquinas y equipos.
4. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
5. Medidas generales y especificas de atención y cuidados en caso de accidente en el área de trabajo
6. Práctica de primeros auxilios.
7. Control de situaciones de emergencia general en el área de trabajo.
8. Precauciones en el manejo, deposito y tratamiento de residuos o restos contaminantes, que supongan riesgo para la salud de las personal.
9. Pautas de comportamiento individual y colectivo que minimicen los riesgos para la salud laboral.

¿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)

900 831 200

formacion@euroinnova.com

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!

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA

INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

By
EDUCA EDTECH
Group