



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**INAD0108 Operaciones Auxiliares de Elaboración en la Industria Alimentaria  
(Certificado de Profesionalidad Completo)**





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

## 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 estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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**  
INTERNACIONAL 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.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 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



### ONLINE EDUCATION

---



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 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...



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## INAD0108 Operaciones Auxiliares de Elaboración en la Industria Alimentaria (Certificado de Profesionalidad Completo)



**DURACIÓN**  
300 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### Titulación

---

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAD0108 Operaciones Auxiliares de Elaboración en la Industria Alimentaria, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA172\_2 Operaciones Auxiliares de Elaboración en la Industria Alimentaria (Real Decreto 1228/2006, de 27 de Octubre). 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





empaquetado de productos alimentarios y la manipulación de cargas con carretillas elevadoras.

## Para qué te prepara

---

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAD0108 Operaciones Auxiliares de Elaboración en la Industria Alimentaria 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 en la industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño, tanto las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas donde desarrolla tareas normalizadas de apoyo en las áreas de recepción, preparación, elaboración y conservación; y opera de forma automática, dispositivos, equipos e instalaciones en la línea de producción y en la de envasado y embalaje. Trabaja siempre bajo instrucciones y con elemental autonomía técnica.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### MÓDULO 1. MF0543\_1 PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS ELEMENTALES DE LAS MATERIAS PRIMAS BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Clasificación de las materias primas por su origen.
2. Variedades y especificaciones en función del producto a obtener.
3. Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos.
4. Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales.
5. Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción.
6. Métodos de selección y clasificación de materias primas.
7. Apreciación sensorial básica de materias primas.
8. Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.
9. Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas, puesta a punto y control.
10. Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIARES EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

1. Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria.
2. Condimentos y especias.
3. Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria.
4. Soluciones y medios estabilizadores; salmueras, salsas y aderezos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES AUXILIARES.

1. Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico.
2. Sustancias conservantes.
3. Otras medidas de conservación.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

1. Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas: calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece, descongelación.
2. Operaciones específicas y resultados.
3. Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.
4. Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas.
5. Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD LABORAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

1. Normas básicas de higiene alimentaria.
2. Medidas de higiene personal.
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene.

4. Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
5. Normativa básica sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y emergencia.
6. Equipos de protección personal.

## MÓDULO 2. MF0544\_1 OPERACIONES BÁSICAS DE PROCESOS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

### UNIDAD FORMATIVA 1. UF0697 UTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTILLAJE EN LA ELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Descripción elemental, finalidad y parámetros básicos a controlar en las principales operaciones para elaborar productos alimentarios:

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTILLAJE UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de la maquinaria habitual de la industria alimentaria:
2. Descripción y manejo de las herramientas y utensilios básicos en la industria alimentaria; cuchillos, pinzas, desconchadoras, rejillas, fuentes ollas, cazos, espátulas, etc.
3. Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y en el manejo de útiles y equipos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN Y ACABADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Tipos de tratamiento para conservación y acabado de productos alimentarios. Productos y procesos.
2. Descripción y manejo básico de equipos y maquinaria de conservación y acabado de productos.
3. Sistemas elementales de control y registro de datos.
4. Anomalías y correcciones.

### UNIDAD FORMATIVA 2. UF0698 MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESCRIPCIÓN ELEMENTAL Y ACTUACIONES BÁSICAS EN INSTALACIONES COMUNES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Instalaciones para acondicionamiento y tratamiento del agua. Distribución y bombeo.
2. Instalaciones de producción y acondicionamiento del aire y gases.
3. Instalaciones de producción de calor.
4. Instalaciones de producción y mantenimiento de frío.
5. Instalaciones para producción y distribución de electricidad.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN ELEMENTAL Y ACTUACIONES BÁSICAS EN LOS PRINCIPALES TIPOS DE INSTALACIONES DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Industrias cárnicas.
2. Industrias transformadoras de pescados.

3. Industrias transformadoras de frutas y hortalizas.
4. Industrias lácteas y ovoproductos.
5. Instalaciones de cereales, harinas y derivados.
6. Instalaciones para aceites y grasas.
7. Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería.
8. Instalaciones para envasado, tratamiento y elaboración de bebidas.
9. Instalaciones para productos diversos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA.

1. Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
2. Normativa básica sobre prevención de daños personales.
3. Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales.
4. Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal.
5. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
6. Guías de buenas prácticas de higiene.
7. Normas básicas de higiene alimentaria.
8. Medidas de higiene personal.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente.
2. Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación.
3. Ahorro hídrico y energético.

#### MÓDULO 3. MF0545\_1 ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.
2. Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios.
3. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES Y PRODUCTOS PARA EL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios:
2. Envolturas diversas.
3. Productos y materias de acompañamiento y presentación.
4. Recubrimientos y películas comestibles.
5. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.
6. Requisitos legales de acondicionamiento de productos.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES DE EMBALAJE Y EMBASADO.

1. Papeles, cartones y plásticos.
2. Flejes, cintas y cuerdas.
3. Bandejas y otros soportes de embalaje.
4. Gomas y colas.

5. Aditivos, grapas y sellos.
6. Otros materiales auxiliares

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE.

1. Formación de envases in-situ.
2. Manipulación y preparación de envases.
3. Limpieza de envases.
4. Procedimientos de llenado y dosificación.
5. Tipos o sistemas de cerrado.
6. Procedimiento de acondicionado e identificación.
7. Operaciones de envasado, regulación y manejo.
8. Envasado en atmósfera modificada.
9. Manipulación y preparación de materiales de embalaje.
10. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes.
11. Rotulación e identificación de lotes.
12. Paletización y movimientos de palets.
13. Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje.
14. Anotaciones y registros de consumos y producción.
15. Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNCIONAMIENTO BÁSICO DE LA MAQUINARIA DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE.

1. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado.
2. Equipos auxiliares.
3. Mantenimiento elemental puesta a punto.
4. Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado.
5. Líneas automatizadas integrales.
6. Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje.
7. Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje.
8. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales

#### MÓDULO 4. MF0432\_1 MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMATIVA COMUNITARIA Y ESPAÑOLA.

1. Aspectos fundamentales sobre: normativa que desarrolla la ley de prevención de riesgos laborales, estableciendo las disposiciones mínimas de seguridad y salud.
2. Directivas comunitarias y normativa española por la que se aprueban los reglamentos de manipulación manual de carga, así como, las de carretillas automotoras de manutención.
3. Normas UNE, y NTP del Instituto Nacional Seguridad e Higiene en el Trabajo.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANUTENCIÓN.

1. Importancia socio-económica.

2. Flujo logístico de cargas y servicios.
3. Equipos para manutención.
4. Unidad de carga.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PALETIZACIÓN DE LA CARGA.

1. Sistemas de paletización.
2. Tipos de paletas.
3. Contenedores, bidones y otros.
4. Manutenciones especiales.
5. Mercancías peligrosas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTABILIDAD DE LA CARGA.

1. Nociones de equilibrio. Tipos.
2. Aplicación de la ley de la palanca.
3. Centro de gravedad de la carga: concepto elemental y métodos sencillos para su determinación.
4. Interacción entre el centro de gravedad de la carga y el de la carretilla.
5. Triangulo de sustentación de la carretilla contrapesada convencional.
6. Pérdida de estabilidad de la carretilla descargada y cargada.
7. Vuelco transversal y longitudinal: como evitarlos.
8. Comportamiento dinámico y estático de la carretilla cargada y descargada: exceso de velocidad, sobrecarga, carga mal colocada, aceleraciones, maniobras incorrectas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARRETILLAS DE MANUTENCIÓN AUTOMOTORA Y MANUAL.

1. Clasificación y tipos.
2. Principales elementos de las carretillas manuales.
3. Principales elementos de las carretillas elevadoras de horquilla.
4. Sistema de elevación.
5. Tipos de mástiles, horquillas, cilindros hidráulicos, tableros portahorquillas y otros.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. MANEJO Y CONDUCCIÓN DE CARRETILLAS.

1. Localización de los elementos de la carretilla.
2. Motor térmico.
3. Motor eléctrico.
4. Manejo de la máquina:

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS.

1. Equipo de protección individual.
2. Símbolos y señales.
3. Acceso/descenso de la carretilla: utilización del sistema de retención, cabina, cinturón de seguridad.
4. Circulación: velocidad de desplazamiento, trayectoria, naturaleza del piso, estado del mismo, entre otros.
5. Seguridad en el manejo: transporte y elevación de la carga.
6. Precauciones en el transporte en entornos especiales (industria química, explosivos y otros).

## ¿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!

¡Encuétranos 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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://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