



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0559_3 Procesos en la Industria de Conservas y Jugos 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

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 estudiantes 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
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.



[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

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

MF0559_3 Procesos en la Industria de Conservas y Jugos Vegetales



DURACIÓN
90 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 MF0559_3 Procesos en la Industria de Conservas y Jugos Vegetales, regulado en el Real Decreto RD 1529/2011, de 31 de octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAV0110 Industrias de Conservas y Jugos 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



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXXX 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/XXXXXXX-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



La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Granada, en el marco del convenio de colaboración con la Universidad de Granada y el convenio de colaboración con el Centro Asociado de Estudios Educativos Internacionales de la Universidad de Granada. El presente título de formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Granada. El presente título de formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Granada. El presente título de formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Granada.

Descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de industrias de conservas y jugos vegetales, dentro del área conservas vegetales. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.

Objetivos

- Analizar los procesos que se llevan a cabo en la recepción de materias primas vegetales, así como su influencia sobre los resultados obtenidos en la industria de conservas y jugos vegetales
- Analizar las características y propiedades de las materias primas vegetales, auxiliares, productos en curso y terminados, indicando su influencia sobre los procesos de la industria conservera.
- Identificar y desarrollar los procesos industriales de recepción y elaboración de conservas, teniendo en cuenta las operaciones, máquinas y distribución de las plantas de producción.
- Analizar los procesos de envasado y embalaje empleados en la industria de conservas y jugos vegetales relacionándolos con el producto y su destino.
- Describir las alteraciones de las conservas y jugos vegetales, considerando las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
- Analizar y elaborar documentación técnica relativa al producto y al proceso de fabricación de conservas y jugos vegetales.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias, concretamente en industrias de conservas y jugos vegetales, dentro del área profesional conservas vegetales, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos necesarios para desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0559_3 Procesos en la Industria de Conservas y Jugos Vegetales, 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

Empresas de la industria alimentaria dedicadas a la fabricación de conservas y/o jugos. Son trabajadores por cuenta ajena empleados en empresas grandes o medianas, o por cuenta propia dirigiendo una pequeña-mediana industria. Ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, extracción, producción y envasado.

TEMARIO

MÓDULO 1. PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS Y/O JUGOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES. CLASIFICACIONES. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL.

1. Constituyentes químicos y principios inmediatos. Características.
2. Los productos vegetales y la nutrición.
3. Alteración de los productos vegetales.
4. Tipos y variedades. Fundamentos de fisiología vegetal
5. Productos transgénicos.
6. Características.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FRUTAS Y HORTALIZAS.

1. Concepto.
2. Características y propiedades.
3. Variedades aptas para fresco.
4. Variedades aptas para conservas.
5. Variedades aptas para congelación.
6. Parámetros de calidad. Tolerancias.
7. Transformaciones durante la elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN.

1. Recolección.
2. Transporte.
3. Previa-tria.
4. Calibrado.
5. Lavado.
6. Escaldado.
7. Partido, deshuesado o descorazonado.
8. Pelado físico y químico.
9. Selección.
10. Embotado.
11. Líquidos de gobierno.
12. Precalentamiento.
13. Cerrado.
14. Esterilización.
15. Enfriado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

1. Por calor.
 1. - Pasterización
 2. - Esterilización.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

2. Por frío
 1. - Congelación.
 2. - Refrigeración.
3. Deshidratación.
4. Liofilización.
5. Fermentación.
6. Adición de azúcar.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ADITIVOS Y OTROS AUXILIARES

1. Clasificación e identificación. Características. Actuación en los procesos y productos. Normativa.
2. Materias primas y materiales auxiliares, plásticos, cartón, etc.
3. Aditivos. Lista positiva

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS EN CURSO Y TERMINADOS.

1. Tipos, denominaciones.
2. Calidades. Reglamentaciones.
3. Conservación.
4. Envases y materiales de envasado, etiquetado y embalaje.
5. Otros aprovisionamientos de la industria de conservas y jugos vegetales.
6. Inspección de producto terminado.
7. Muestras.
8. Calidad de producto.
9. Agentes físicos y químicos capaces de provocar alteraciones en las conservas y jugos vegetales.
10. Cambios en la composición o propiedades de las conservas y jugos vegetales
11. Intoxicaciones o toxiinfecciones que pudieran provocar las conservas por pérdida de calidad.
12. Tipos de microorganismos y parásitos presentes en las conservas y jugos vegetales aparecidas por pérdida de calidad.
13. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

UNIDAD DIDÁCTICA 7. FUNDAMENTOS DE LOS PROCESOS DE LA INDUSTRIA DE LAS CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1. Conceptos básicos
2. Equipos y maquinaria
3. Principios físico-químicos para la transferencia de materia, fluidos y calor.
4. Operaciones comunes a los procesos. Equipos y maquinaria utilizada.
5. Principios de funcionamiento. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de instalaciones y de equipos.
6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
7. Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Buenas Prácticas de Fabricación(BPF)
8. Sistemas de autocontrol.
9. Tipos de procesos industriales.
10. Documentación.
11. Gestión de la documentación.
12. Sistemas de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESOS DE ELABORACIÓN. TRANSFORMACIONES, PROCEDIMIENTOS Y

EQUIPOS

1. Procesos de elaboración de conservas de frutas.
2. Procesos de fabricación de jugos de cítricos.
3. Procesos de elaboración de conservas de hortalizas.
4. Procesos de obtención de zumos, cremogenados y néctares.
5. Procesos de elaboración de mermeladas, confituras y jaleas.
6. Procesos de elaboración de encurtidos.
7. Procesos de elaboración de productos de 4ª gama.
8. Preparación de vegetales (frutas y hortalizas) para el mercado en fresco.
9. Procedimientos de preparación de líquidos de gobierno.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROCESOS DE ENVASADO Y EMBALAJE Y REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA APLICABLE

1. Procedimientos de envasado.
2. Formación de envases "in situ".
3. Procedimientos de embalado.
4. Etiquetado y rotulación.
5. Concepto de escandallo. Márgenes comerciales y precio de venta.
6. Cálculo de rendimientos (vida-producto)
7. Normativa aplicable a la producción y comercialización de conservas y jugos vegetales

¿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

 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