



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias

Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las

Profesionales R.D. 1224/2009)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Duración: 390 horas

Precio: 260 € *

Modalidad: Online/Distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la obtención de aceites de oliva, dentro del área profesional aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para las operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva y el trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias concretamente en obtención de aceites de oliva, dentro del área profesional aceites y grasas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con las operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva y el trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.

Objetivos

- Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
- Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAK0109 Obtención de Aceites de Oliva 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

Ejercerá su actividad en la industria del aceite de oliva, tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas y Sociedades Cooperativas, con tecnología avanzada o tradicional. En las pequeñas industrias, podrá tener cierta responsabilidad en la dirección de la producción. En las grandes, este técnico, se integrará en un equipo de trabajo con otras personas de su mismo nivel de cualificación donde desarrollará tareas individuales o en grupo.

Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAK0109 Obtención de Aceites de Oliva, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA013_2 Obtención de Aceites de Oliva (Real Decreto 295/2004, de 20 de Febrero).



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente. El alumno también recibirá todos los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo.

Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Obtención de Aceites de Oliva Refinados'
- Manual teórico 'Obtención de Aceites de Orujo de Oliva'
- Manual teórico 'Trasiego y Almacenamiento de Aceites de Oliva'
- Manual teórico 'Obtención de Aceites de Oliva Vírgenes'
- Sobre a franquear en destino
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

PARTE 1. MF0029_2 OPERACIONES DE PROCESO DE EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1084 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE ACEITUNA.

1. Identificación de las variedades de aceitunas.
2. Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la almazara. Características físicas y químicas de las materias primas de la almazara.
3. Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y demás materias primas.
4. Medidas correctivas cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas en la almazara.
5. Recepción y selección de la aceituna.
6. Limpieza del fruto.
7. Lavado del fruto.
8. Despalillado
9. Pesado y toma de muestras.
10. Almacenamiento y regulación de la aceituna.
11. Detección de riesgos químicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESAMIENTO DE LA ACEITUNA.

1. Maquinaria utilizada en el procesamiento de aceitunas, descripción y características.
2. Mantenimiento y regulación de equipos de la almazara.
3. Almazaras características y situación de equipos.
4. Procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes: Concepto, tipos y características.
5. Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos. Características
6. Batido. Tipos y características. Objetivos y factores. Tipos de batidoras.
7. Preparación de la pasta. Características de la pasta. Pastas difíciles.
8. Extracción parcial.
9. Extracción por presión mediante sistema de prensas.
10. Centrifugación horizontal en dos fases.
11. Centrifugación horizontal en tres fases.
12. Centrifugación vertical.
13. Decantación.
14. Tratamientos finales del aceite antes de su almacenamiento y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INFLUENCIA DE LOS MÉTODOS DE PROCESAMIENTO EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE

OLIVA VIRGEN.

1. Clasificación de los aceites de oliva.
2. Normativa específica relacionada con el uso de aditivos coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
3. Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.
4. Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
5. Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
6. Utilización de coadyuvantes en la extracción de aceites de oliva vírgenes.
7. Acondicionamiento final del aceite.
8. Subproductos del procesado de la aceituna.
9. Control de Calidad del aceite de oliva virgen.
10. Desviaciones. Medidas correctivas.
11. Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN LA ALMAZARA.

1. Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
2. Criterios de calidad.
3. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos de las almazaras.
4. Métodos y procedimientos de muestreo.
5. Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva vírgenes.
6. Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial).
7. Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).
8. Controles básicos. Análisis de orujos y alperujos (humedad, materia seca y grasa total).
9. Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas)
10. Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.
11. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA ALMAZARA.

1. Condiciones de trabajo y seguridad en la almazara.
2. Factores de riesgo en la almazara: Medidas de protección y prevención.
3. Primeros auxilios en almazaras.
4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos en las almazaras.
5. Importancia del orden, rigor y limpieza en las almazaras.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA ALMAZARA.

1. Depuración aerobia/anaerobia.
2. Requisitos reglamentarios
3. Indicadores ambientales.
4. Evaporación natural forzada.
5. Clasificación de los principales productos finales.
6. Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
7. Subproductos de la almazara.
8. Tratamiento de los subproductos de almazara: El orujo y alperujo. Características, tipos y aplicaciones.

9.Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo.

10.El alpechín.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1085 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE REFINADO DE ACEITES DE OLIVA.

1. Tipos de aceites utilizados en el proceso de refinado. Características.

2. Aceites defectuosos.

3. Fundamentos de la refinación física, química y físico-química.

4. Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.

5. Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos genéricos.

6. Características del proceso de refinado.

7. Operaciones de refinado:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN EL REFINADO DE ACEITES.

1. Control de calidad durante la refinación. Medidas correctoras.

2. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos, en la refinación de aceites.

3. Métodos y procedimientos de muestreo.

4. Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).

5. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA REFINERÍA.

1. Condiciones de trabajo y seguridad en las refinerías.

2. Factores de riesgo en la refinería: Medidas de protección y prevención

3. Primeros auxilios. Especificidades en las refinerías

4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la refinería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA REFINERÍA.

1. Depuración aerobia/anaerobia.

2. Requisitos reglamentarios.

3. Indicadores ambientales.

4. Reutilización/cogeneración de energía.

5. Tratamiento de los subproductos obtenidos del refinado de aceite: Características, tipos y aplicaciones.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF1086 OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA.

1. Fundamentos. Materia prima utilizada para la obtención de aceites de orujo.

2. Líneas de extracción. Equipos específicos. Equipos genéricos.

3. Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.

4. Características del proceso de obtención de aceites de orujo de oliva.

5. Operaciones:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN LA OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO.

1. Control de calidad durante la obtención de aceites de orujo de oliva. Medidas correctivas.

2. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos, en la obtención de aceites de orujo.

3. Métodos y procedimientos de muestreo.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

4. Controles básicos a realizar en los aceites de orujos.
5. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SALUD LABORAL EN LAS EXTRACTORAS DE ORUJO-ORUJERAS.

1. Condiciones de trabajo y seguridad en las orujeras.
2. Factores de riesgo en la orujera: Medidas de protección y prevención.
3. Primeros auxilios. Especificidades en las orejeras.
4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la orujera.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA ORUJERA.

1. Depuración aerobia/anaerobia.
2. Requisitos reglamentarios.
3. Indicadores ambientales.
4. Reutilización/cogeneración de energía.
5. Tratamiento de los subproductos obtenidos del procesado de los aceites de orujo de oliva: Características, tipos y aplicaciones.

PARTE 2. MF0030_2 TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA.

1. Características de los depósitos. Materiales de fabricación, tipos y elementos auxiliares.
2. Ubicación de depósitos. Diseño
3. Superficies de la bodega.
4. Oxidación de aceites de oliva y otros defectos. Características fundamentales y factores.
5. Características de una bodega.
6. Documentación y registros en bodega.
7. Clasificación de los aceites de oliva

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA.

1. Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
2. Criterios de calidad.
3. Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, Absorbancia en UV, ceras, humedad y materias volátiles e impurezas).
4. Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS DE ACONDICIONAMIENTO DE LA BODEGA.

1. Iluminación.
2. Temperatura.
3. Diseño de suelos, paredes, techos, puertas y ventanas.
4. Condiciones higiénico-sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE TRASIEGO DE ACEITE DE OLIVA.

1. Bombas de trasiego. Tipos y características.
2. Mangueras alimentarias. Tipos y características
3. Filtros. Tipos y características.
4. Calentadores.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE FILTRACIÓN DE ACEITE DE OLIVA.

Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

1. Filtración. Fundamentos y tipos. Influencia en la conservación.
2. Preparación y manejo de los filtros.
3. Filtración por tierras diatomeas. Tipos y características.
4. Filtración por placas. Tipos y características.
5. Control de calidad en la filtración.
6. Documentación y registros. Medidas correctoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OPERACIONES DE ENVASADO DEL ACEITE DE OLIVA.

1. Características del envase y embalaje. Función. Materiales.
2. Etiquetado. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares.
3. Envasadoras y etiquetadoras. Tipos y características.
4. Taponadoras: Características. Tapones, tipos y características.
5. Procedimientos de llenado y cierre de envases. Controles básicos.
6. Control de calidad en envasado y embalaje.
7. Documentación y registros. Medidas correctoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES.

1. Sentidos que intervienen en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes.
2. Composición química del aceite de oliva.
3. Análisis sensorial.
4. Valoración organoléptica.
5. Procesos y características organolépticas.
6. Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto.
7. Evolución del concepto de calidad.
8. Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes, calidad de las materias primas y sistema de elaboración.
9. Influencia del almacenamiento y conservación en bodega.
10. Valoración del estado de conservación de los productos.
11. Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva.
12. Evolución de los aceites de oliva en el tiempo.
13. Concordancia de las características organolépticas con el producto catado.
14. Valoración de la relación calidad/ precio.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Curso, Certificación, Cualificación, Profesional, Certificado, Profesionalidad, Industrias, Alimentarias, Aceites, Grasas, INAK0109, Obtención, Oliva, MF0029_2, Operaciones, Proceso, Extracción, UF1084, Vírgenes, UF1085, Refinado, UF1086, MF0030_2, Trasiego, Almacenamiento

Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Obtención de Aceites de Oliva (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200