EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF1680 Control de Operaciones de Elaboración 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

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

UF1680 Control de Operaciones de Elaboración de Conservas y Jugos Vegetales

DURACIÓN
70 horas

MODALIDAD
ONLINE

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF1680 Control de Operaciones de Elaboración de Conservas y Jugos Vegetales, incluida en el Módulo Formativo MF0560_3 Elaboración de Conservas y Jugos Vegetales, regulada en el Real Decreto 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 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

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 controlar la fabricación de conservas y jugos vegetal es y sus sistemas automáticos de producción.

Objetivos

- Identificar y realizar las tareas de recepción, selección y distribución interna de las materias primas y auxiliares en la industria de conservas y jugos vegetales, considerando la documentación a cumplimentar y los controles a realizar en función de las materias primas entrantes.
- Identificar y controlar las operaciones previas de las materias vegetales (selección, lavado, calibrado) siguiendo los procedimientos preestablecidos.
- Controlar la preparación e incorporación de líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes, aditivos, de acuerdo con las instrucciones de trabajo.
- Aplicar las técnicas de conservación vegetales (congelación, refrigeración, deshidratación, esterilización pasterización y otros), operando la maquinaria y equipos de producción, llevando a cabo el autocontrol de calidad de acuerdo con las referencias fijadas.
- Controlar las operaciones de envasado y embalaje de las conservas y jugos vegetales, verificando el manejo de los equipos disponibles y el almacenamiento de los productos terminados.
- Controlar el almacenamiento de las conservas y jugos vegetales terminados y verificar el manejo correcto de los equipos empleados, aplicando técnicas de almacenamiento e indicando los cambios observados.

- Realizar el control de la producción en la elaboración de conservas y jugos vegetales desde paneles centrales automatizados, variando los parámetros para obtener la producción en cantidad y calidad prefijados, indicando la existencia de anomalías.

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 controlar la fabricación de conservas y jugos vegetal es y sus sistemas automáticos de producción.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1680 Control de Operaciones de Elaboración de Conservas y Jugos Vegetales, perteneciente al Módulo Formativo MF0560_3 Elaboración 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

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, SELECCIÓN Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1. Tareas básicas en recepción, selección y distribución interna de productos o materias vegetales. Enumeración y características.
2. Revisión de los tipos de productos vegetales y principales materias auxiliares que intervienen en los procesos de preparación y elaboración. Características organolépticas.
3. Documentación que acompaña a los materiales recibidos.
4. Categorías comerciales de frutas y hortalizas recibidas. Valoración y clasificación.
5. Sistemas de codificación.
6. Identificación y preparación de los materiales recibidos para su posterior ubicación en almacén, cámaras o en el proceso de elaboración
7. Descarga de materias primas y auxiliares con las precauciones debidas, a fin de evitar deterioros o defectos que perjudiquen al producto final.
8. Selección, limpieza y preparación de las materias recibidas.
9. Tratamientos previos de las materias primas recibidas.
10. Partes de incidencia sobre las materias recepcionadas. Informes de aceptación o rechazo.
11. Condiciones de almacenamiento y conservación. Disponibilidad de cámaras de refrigeración. Equipos de descarga desde el medio de transporte.
12. El traslado interno. Precauciones y medidas de higiene y seguridad establecidas.
13. Registro de entrada y de traslado interno.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS PREVIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS VEGETALES.

1. Programación de los tratamientos previos.
2. Previa-tria y selección de frutas y hortalizas.
3. Destino de los productos rechazados a los lugares indicados al efecto: vertidos desechables, eliminación, aprovechamiento para alimentación animal, otras.
4. Higiene en utensilios y equipos. Limpiezas preventivas y posteriores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN DE COMPONENTES DE LAS CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1. Ingredientes que intervienen en la elaboración de conservas:
    1. - Sal (salmueras)
    2. - Azúcar.
    3. - Aceites.
    4. - Condimentos.
    5. - Especias.
    6. - Adobos.
    7. - Soluciones conservantes.
    8. - Cultivos starters.

2. Aditivos. Lista positiva.
3. Dosis y preparaciones adecuadas de los componentes y líquidos de gobierno.
4. Equipos de incorporación de sustancias conservantes. Condiciones de aplicación. Manuales de procedimiento.
5. Parámetros de aplicación: tiempo, temperatura.
6. Medidas correctoras en caso de desviaciones.
7. Elaboración de salsas con destino a platos cocinados. Equipos.
8. Cámaras de refrigeración, congelación y conservación de congelados. Características y control.
9. Registros y documentación necesaria para controlar la trazabilidad de los productos elaborados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1. Maquinaria y equipos que intervienen en el proceso. Personal necesario. Puesta a punto.
2. Elaboración de:
    1. - Frutas y hortalizas.
    2. - Zumos, cremogenados y néctares.
    3. - Mermeladas, confituras y jaleas.
    4. - Encurtidos.
    5. - Congelados.
    6. - Refrigerados.
    7. - Deshidratados.
    8. - Platos cocinados y precocinados.
    9. - Productos de 4ª gama
3. Características de cada clase de elaborados, destino, ingredientes y proceso seguido.
4. Materias primas y materias auxiliares que entran en el proceso.
5. Autocontrol de calidad en el proceso de elaboración. Comprobación del cumplimiento de las especificaciones.
6. Condiciones ambientales de ejecución. Parámetros a controlar (tiempos, temperaturas, humedad relativa, velocidad del aire, otras).
7. Pruebas y comprobaciones sobre la marcha del proceso. Correcciones pertinentes.
8. Evacuación de subproductos, residuos y productos desechados. Destino y control.
9. Toma de muestras. Puntos indicados. Frecuencias y condiciones establecidas. Interpretación y actuaciones correctoras si fuera preciso.
10. Registro de trazabilidad y los correspondientes a los sistemas de APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO Y EMBALAJE DE LAS CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES Y ALMACENAJE DEL PRODUCTO TERMINADO.

1. Equipos específicos de envasado y embalaje de productos vegetales. Reglajes, puesta a punto y mantenimiento de primer nivel.
2. Características de los envases, materiales de envasado y materiales de embalaje.
3. Proceso de envasado y embalaje. Parámetros a controlar. Operaciones de llenado, cierre, etiquetado,.
4. Pruebas y comprobaciones del funcionamiento de los equipos de envasado y embalaje. Comprobaciones de llenado, cerrado y hermeticidad.
5. Destino de los restos de materiales y de los productos desechados.
6. Controles en el embalaje. Manejo de autómatas.
7. Almacenes de producto terminado. Características. Traslados y colocación.
8. Cámaras de refrigeración, congelación y conservación de congelados. Funcionamiento y control

de las condiciones ambientales.
9. Identificación de productos acabados en el almacén: Lotes, códigos y marcas.
10. Ordenación y posición de los productos depositados para facilitar su localización, control sanitario, manejo y posterior expedición.
11. Higiene en cámaras y almacenes. Higiene y seguridad en la manipulación de productos vegetales. Revisiones periódicas. Medidas correctoras, en su caso.
12. Control de existencias, registro de movimientos, inventario.
13. Documentación para la expedición de conservas vegetales y jugos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES DESDE PANELES CENTRALES AUTOMATIZADOS.

1. Sistemas de producción automatizada empleados en la industria de conservas y jugos vegetales. Funciones e intervención en los procesos. Elementos que componen tales sistemas. Diferencias con otros sistemas tradicionales (manuales, distribuidos, de automatización manual).
2. Nomenclatura, simbología y códigos utilizados en el control automatizado de procesos.
3. Autómatas programables, tipos, aplicaciones, dispositivos, Manipuladores manejados desde paneles centrales.
4. Lenguajes de programación más frecuente en la industria de conservas y jugos vegetales.
5. Elaboración básica de programas de manipuladores y de autómatas programables para la elaboración de conservas y jugos vegetales.
6. Operaciones de preparación de mantenimiento de los elementos de medida, transmisión y regulación de automatismos.

¿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