



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## UF1278 Control de los Procesos y Seguridad e Higiene





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

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



## Descripción

---

El objetivo primordial de esta unidad formativa consiste en facilitar al alumno la adquisición de las competencias necesarias para realizar las operaciones de control de los procesos de seguridad e higiene durante el proceso de elaboración de conservas vegetales y cocinados, así como durante la aplicación de los tratamientos posteriores de conservación, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento de calidad.

## Objetivos

---

- Controlar la calidad de las conservas y de los productos vegetales elaborados siguiendo los procedimientos establecidos y las normativas de aseguramiento de la calidad
- Aplicar las normas de seguridad e higiene laboral en las operaciones de elaboración de conservas
- Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad de la industria conservera
- Aplicar las medidas de prevención y protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene personales durante el proceso de fabricación de conservas y de productos vegetales elaborados

## A quién va dirigido

---

Este curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas, ya sea a nivel profesional o por motivo personal en lo relacionado con las actividades de Industrias Alimentarias en general y, más concretamente, con las operaciones de control de los procesos de seguridad e higiene durante el proceso de elaboración de conservas vegetales y cocinados.

## Para qué te prepara

---

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1278 Control de los Procesos y Seguridad e Higiene, 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).

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Salidas laborales

---

Desarrolla su actividad profesional como autónomo o por cuenta ajena dentro del marco de la familia profesional de Industrias Alimentarias, tanto en el ámbito público, como en entidades de carácter privado, ya sean grandes, medianas o pequeñas empresas.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### 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. Cantidades o pesos erróneos.
9. Daños en recipientes o envases.
10. Defecto de troceado.
11. Mezclas no proporcionadas.
12. Componentes inadecuados.
13. Restos de selección, limpieza y preparación de materias primas.
14. Productos y sustancias indeseados.
15. Desviaciones organolépticas.
16. Cierres defectuosos.
17. Vacío excesivo.
18. Toma de muestras en los procesos de elaboración de conservas y de productos vegetales.
19. Procedimientos de muestreo: momento; lugar, forma y cuantía.
20. Toma de muestras comprobación «in situ».
21. Toma de muestras con destino a laboratorio.
22. Toma de muestras del producto final.
23. Instrumental para pruebas y ensayos rápidos.
24. Identificación de la muestra.
25. Evaluación de resultados en función de los requerimientos especificados.
26. Registro y archivo de las pruebas y controles efectuados.

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

1. Microbiología básica de los alimentos.
2. Microorganismos que afectan a materias y productos vegetales.
3. Bacterias: influencia y aplicación en la industria conservera.
4. Levaduras: influencia y aplicación en la industria conservera.
5. Mohos: influencia y aplicación en la industria conservera.
6. Virus.
7. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios y en especial de los elaborados vegetales.

8. Mecanismos de transmisión e infección. El factor humano.
9. Transformaciones y cambios que se originan en los productos.
10. Riesgos para la salud.
11. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario.
12. Normas y medidas sobre higiene en la industria conservera y de elaborados vegetales.
13. Normativa aplicable al sector.
14. Medidas de higiene personal: Vestimenta, contagios, limpieza personal, actividades...
15. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
16. Detección y sintomatología de alteraciones graves en alimentos y en especial en elaborados vegetales.
17. Limpieza de instalaciones y equipos en la industria conservera y de elaborados vegetales.
18. Concepto y niveles de limpieza.
19. Productos de limpieza y desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
20. Sistemas de limpieza y equipos manuales y automáticos.
21. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas y equipos.

### 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. Conservas de hortalizas.
4. Conservas de frutas.
5. Mermeladas y otras masas.
6. Zumos, cremogenados y néctares.
7. Encurtidos.
8. Platos cocinados.
9. Aperitivos y snacks.
10. Congelados.
11. Cuarta gama.
12. Clasificación de los residuos generados en cuanto a su origen, reciclaje o aprovechamiento y en cuanto a la necesidad de depuración o tratamiento.
13. Efectos ambientales de los principales residuos: Contaminación, impacto ambiental, ocupación del espacio, suciedad,...
14. Normativa ambiental. Legislaciones implicadas.
15. Medidas de protección ambiental en la planta de elaborados, almacenes, cámaras e instalaciones.
16. Recogida y depósito.
17. Tratamiento de sólidos.
18. Tratamiento de aguas.
19. Traslado de residuos fuera de la planta.
20. Almacenaje o depósito de residuos. Precauciones.
21. Medidas de ahorro energético. Control de instalaciones auxiliares.

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

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo (EPI's).

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

2. Medidas de higiene para prevenir daños personales en las operaciones y manipulación de productos y equipos.
3. Normativa general en la fabricación de productos alimentarios.
4. Normativa específica para la fabricación de elaborados vegetales.
5. Dispositivos de seguridad personal en maquinas y equipos.
6. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
7. Medidas generales y específicas de atención y cuidados en caso de accidente en el área de trabajo
8. Práctica de primeros auxilios.
9. Control de situaciones de emergencia general en el área de trabajo.
10. Precauciones en el manejo, depósito y tratamiento de residuos o restos contaminantes, que supongan riesgo para la salud de las personal.
11. 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!

¡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