



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Universidad de
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**

Diploma Experto en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Operaciones Y Equipos De Elaboración De Productos Alimentarios + 24 créditos ECTS





Mentes inquietas,
Aulas creativas

ÍNDICE

1 | Sobre RedEduca

2 | Alianza

3 | Rankings

4 | Alianzas y acreditaciones

5 | By EDUCA
EDTECH
Group

6 | Metodología

7 | Razones por
las que elegir
RedEduca

8 | Financiación
y Becas

9 | Metodos de
pago

10 | Programa
Formativo

11 | Temario

12 | Contacto

SOMOS RED EDUCA

De docentes para docentes, estos son los valores que nos definen. **Red Educa** es una institución educativa de formación online constituida por un sólido equipo de profesionales de la educación que persiguen un mismo objetivo: especializar al sector educativo a través de una amplia oferta formativa para oposiciones y másteres europeos.

Con más de 12 años de experiencia formando docentes, estamos especializados en la formación didáctico-pedagógica y perseguimos la mejora continua de la calidad de nuestros contenidos. Esto nos ha permitido especializar a los más de 17.000 estudiantes que han confiado en nosotros.

Más de
18
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](#)



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Red Educa

ALIANZA REDEUCA Y UNIVERSIDAD EUNEIZ

RedEduca y la Universidad EUNEIZ de Vitoria cierran una colaboración de forma exitosa. De esta forma, RedEduca y la Universidad EUNEIZ de Vitoria apuestan por un aprendizaje colaborativo, innovador y diferente, al alcance de todos y adaptado al alumnado.

Además, ambas instituciones educativas apuestan por una educación práctica, que promueva el crecimiento personal y profesional del alumno/a. Todo con el fin de interiorizar nuevos conocimientos de forma dinámica y didáctica, favoreciendo su retención y adquiriendo las capacidades para adaptarse a una sociedad global en permanente cambio.

La democratización de la educación es uno de los objetivos de RedEduca y la Universidad EUNEIZ de Vitoria, ya que ambas instituciones apuestan por llevar la educación a los rincones más remotos del mundo, aprovechando las innovaciones a nivel tecnológico. Además, gracias al equipo de docentes especializados, se ofrece un acompañamiento tutorizado a lo largo de la formación.

Universidad de
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**



[Ver en la web](#)



RANKINGS DE RED EDUCA

Red Educase engloba en el conjunto de **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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Universidad de
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

Ver en la web

BY EDUCA EDTECH

Red Educa 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 **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 RED EDUCA

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 Red Educa.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Red Educa 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 **Red Educa** 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



[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

Diploma Experto en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Operaciones Y Equipos De Elaboración De Productos Alimentarios + 24 créditos ECTS



DURACIÓN
600 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
24 ECTS

Titulación

Título Propio de Diploma Experto en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Operaciones Y Equipos De Elaboración De Productos Alimentarios expedido por la Universidad de Vitoria-Gasteiz acreditada con 24 Créditos Universitarios

Ver en la web



Descripción

En la actualidad, la industria alimentaria demanda profesionales altamente cualificados en el ámbito de la elaboración y tratamiento de productos alimentarios. Nuestro curso de Experto Universitario en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios ofrece una formación integral que combina los conocimientos pedagógicos y didácticos con los aspectos técnicos de la industria alimentaria. Contamos con un enfoque multidisciplinario que abarca tanto la pedagogía y didáctica como la manipulación de equipos y utillaje en la elaboración de productos alimentarios. Llevaras a cabo la formación con una metodología online que permite la flexibilidad horaria y el acceso desde cualquier lugar.

Objetivos

- Comprender los principios de la didáctica general y su aplicación en elaboración de productos alimentarios.
- Diseñar y desarrollar programaciones didácticas adecuadas a la especialidad.
- Conocer los diferentes niveles de concreción curricular y saber elaborar proyectos acordes a la especialidad.
- Utilizar de manera efectiva las tecnologías en la enseñanza de la elaboración de productos alimentarios.
- Familiarizarse con la normativa educativa relacionada con la formación profesional.
- Aplicar diferentes metodologías didácticas y recursos pedagógicos en el ámbito de la industria alimentaria.
- Identificar y atender a la diversidad del alumnado, adaptando las estrategias y recursos pedagógicos.

A quién va dirigido

Este Experto Universitario en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios está exclusivamente dirigido a estudiantes o graduados universitarios que quieran ampliar y actualizar sus conocimientos, competencias y habilidades formativas o profesionales.

Para qué te prepara

Este Experto Universitario en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios te prepara para diseñar programaciones didácticas para la formación en operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Aprenderás a utilizar herramientas pedagógicas, así como a aplicar las tecnologías de la información y comunicación de manera efectiva.

Salidas laborales

Las salidas laborales de este Experto Universitario en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios son las de formador especializado en la enseñanza de la elaboración de productos alimentarios en centros de formación profesional y empresas del sector

TEMARIO

MÓDULO 1. DIDÁCTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIDÁCTICA GENERAL

1. ¿Qué es la didáctica general?
2. Los principios didácticos
3. El proceso de enseñanza-aprendizaje
4. La evaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

1. Concepto de programación didáctica
2. Características de la programación
3. Funciones
4. Elementos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NIVELES DE CONCRECIÓN DEL PROYECTO CURRICULAR

1. El currículo
2. Diseño Curricular Base (DCB)
3. Proyecto Curricular de Centro (PCC)
4. Programación de Aula (PA)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELEMENTOS DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

1. Concepto de programación didáctica
2. Características de la programación
3. Funciones
4. Elementos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. UNIDADES DIDÁCTICAS

1. Concepto de Unidad Didáctica (UD)
2. Elementos de la Unidad Didáctica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. USO DIDÁCTICO DE LAS TIC PARA LA ENSEÑANZA

1. Aportaciones pedagógicas a la Educación
2. Principios didácticos fundamentales de la educación
3. Tecnologías de la Información y Comunicación

MÓDULO 2. PROCESO DE ENSEÑANZA: APRENDIZAJE PEDAGÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMATIVA RELACIONADA CON LA EDUCACIÓN

1. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE)

2. La Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE)
3. Orden ECI/3960, de 19 de diciembre, por la que se establece currículum y se regula la ordenación de la educación infantil
4. Real Decreto 126/2014, de 28 de febrero, por el que se establece el currículum básico de la Educación Primaria
5. Real Decreto 1105/2014, de 26 de diciembre, por el que se establece el currículo básico de la Educación Secundaria Obligatoria y del Bachillerato

UNIDAD DIDÁCTICA 2. METODOLOGÍA EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE

1. El método y su importancia
2. Recursos didácticos
3. Las técnicas y los procedimientos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES DEL PROFESOR

1. Proceso de construcción del conocimiento profesional
2. El contexto de actuación como configurador de las funciones
3. Las funciones del profesor

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPETENCIAS CLAVE

1. Modelos curriculares e implicaciones educativas
2. Las competencias clave en el currículo
3. Evaluación de las competencias clave

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN DE LAS FAMILIAS EN LA EDUCACIÓN

1. La importancia del contexto familiar
2. Concepto de familia y principales funciones
3. La familia y su función educadora
4. Desarrollo afectivo en la familia
5. Niños/as, educadores y familias en Reggio Emilia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CORRIENTES PEDAGÓGICAS INNOVADORAS

1. Introducción a la Pedagogía Activa
2. Escuela Activa VS Escuela Tradicional
3. Fundamentos de la Pedagogía Activa
4. La escuela de Dewey
5. Método Montessori
6. Método Decroly
7. La enseñanza libre por grupos de Cousinet
8. Pedagogía de Freinet
9. Pedagogía de Waldorf
10. Práctica Psicomotriz Aucouturier
11. Emmi Pikler
12. Educación Creadora de Arno Stern

MÓDULO 3. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN LA EDUCACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Atención a la diversidad
2. Alumnado con necesidad específica de apoyo educativo
3. Adaptaciones curriculares

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA DE LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN EL SISTEMA EDUCATIVO

1. Atención a la diversidad
2. La diversidad educativa y necesidades de adaptación
3. Normalización e integración: concepto, principios y modalidades
4. Medidas de atención a la diversidad desde la programación didáctica
5. Programas de atención a la diversidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISCAPACIDAD Y NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO (NEAE)

1. Concepto de discapacidad
2. Diferencia entre discapacidad, deficiencia y minusvalía
3. Tipos de discapacidad
4. El concepto de Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE)
5. La importancia de la Escuela Inclusiva

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO I: NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

1. ACNEE: Características y tipos
2. Metodologías de trabajo con el ACNEE: Tipos y características
3. Adaptaciones curriculares individuales: materiales curriculares y metodología
4. Nuevas Tecnologías para ACNEE

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO II: ALTAS CAPACIDADES E INTEGRACIÓN TARDÍA EN EL SISTEMA EDUCATIVO ESPAÑOL

1. Altas capacidades: Características y tipos
2. Integración tardía en el sistema educativo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTERVENCIÓN PSICOPEDAGÓGICA I: EN NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

1. Alumnado con Limitaciones de Movilidad
2. Alumnado con Trastornos Graves de Conducta
3. Alumnado con Trastornos Generales del Desarrollo
4. Alumnado con Discapacidad Auditiva
5. Alumnado con Discapacidad Visual
6. Alumnado con Discapacidad Intelectual

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTERVENCIÓN PSICOPEDAGÓGICA II: EN ALTAS CAPACIDADES E INTEGRACIÓN TARDÍA EN EL SISTEMA EDUCATIVO

1. Altas capacidades

2. Integración tardía en el sistema educativo

MÓDULO 4. 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

MÓDULO 5. 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

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

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



 By
EDUCA EDTECH
Group