



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso Online de 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 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.



[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**.

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

Curso Online de Seguridad e Higiene



DURACIÓN
60 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Externado Consultoría, Categoría Profesional del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Bases: Resolución 10/05)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Si trabaja en el sector de la elaboración de productos vegetales y desea conocer sus aspectos fundamentales de seguridad e higiene este es su momento, con el Curso Online de Seguridad e Higiene podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar estas funciones con éxito. El 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, son muy importantes debido a que son productos que consumen las personas y es una obligación que estén en las mejores condiciones. Con este Curso Online de Seguridad e Higiene conocerá las técnicas oportunas de seguridad e higiene en procesos de fabricación de conservas y elaborados vegetales.

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

El Curso Online de Seguridad e Higiene está dirigido a todas aquellas personas interesadas 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.

Para qué te prepara

Este Curso Online de Seguridad e Higiene le prepara para conocer a fondo el sector de la seguridad e higiene en el sector de la elaboración de conservas y productos vegetales, atendiendo a los aspectos de calidad en los procesos de fabricación, salubridad, seguridad, residuos etc.

Salidas laborales

Industrias Alimentarias / Seguridad alimentaria / Higiene alimentaria.

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).

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.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos 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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group