



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0761_2 Elaboración de Frutos Secos





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**.

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

MF0761_2 Elaboración de Frutos Secos



DURACIÓN
60 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0761_2 Elaboración de Frutos Secos, regulada en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAD0310 Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados. 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

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 Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan: Resolución 100/05)

Descripción

En el ámbito de la industria alimentaria es necesario conocer los campos de la fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados dentro del área profesional de alimentos diversos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de frutos secos.

Objetivos

Los objetivos que se pretenden alcanzar en este curso de elaboración de frutos secos son los siguientes- Aplicar las técnicas de calibrado de frutos secos, consiguiendo la uniformidad por tamaños requerida. - Aplicar las técnicas de descascarado de los frutos secos. - Seleccionar los frutos secos en grano para su posterior procesado, operando con y seguridad los equipos necesarios. - Aplicar técnicas de repelado, garantizando la calidad del fruto seco repelado. - Aplicar las técnicas de troceado y harinado, teniendo en cuenta las especificaciones del producto y operando con destreza los equipos necesarios. - Realizar el tueste y el salado de frutos secos, teniendo en cuenta las especificaciones del producto. - Realizar las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de preparación de las máquinas y equipos de envasado y embalaje de frutos secos.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la industria alimentaria, concretamente en fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados dentro del área profesional de alimentos diversos, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

con la elaboración de frutos secos.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0761_2 Elaboración de Frutos Secos, 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 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 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad en la industria del tueste, en pequeñas, medianas y grandes empresas, con niveles muy diversos organizativo– tecnológicos. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas de su mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrollará tareas individuales y en grupo sobre tratamiento de las materias primas, procesado de frutos secos y fabricación de aperitivos extrusionados. En general, dependerá orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos, en pequeñas industrias, o en las que todavía las operaciones manuales poseen relevancia, puede ejercer funciones de supervisión de operarios y depender, en su ejercicio, directamente del responsable de producción.

TEMARIO

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

1. Gestión de servicios auxiliares necesarios para la elaboración de frutos secos.
2. Gestión de espacios diferenciados: señalización y medios de separación para el cumplimiento de las medidas de seguridad y calidad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

1. Mantenimiento de los equipos de elaboración de frutos secos:
 1. - Planificación del mantenimiento predictivo y preventivo de usuario o de primer nivel.
 2. - Protocolos de trabajo ante actuaciones de mantenimiento correctivo de usuario o de primer nivel
 1. - Operaciones de limpieza diaria y periódicas
 2. - Expediente de mantenimiento de los equipos : control de registros.
4. Calibrado y verificación de equipos de medida. Identificación y recalibraciones.
5. Mantenimiento del orden y limpieza del puesto.
6. Puesta en marcha, regulación y manejo de los equipos.
7. Medidas de seguridad en el manejo de los equipos.
8. Clasificación, funcionamiento y aplicaciones de los equipos y maquinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

1. Caracterización de los frutos secos:
 1. - Tipos y calidades de frutos secos
 2. - Parámetros de control de calidad: propiedades organolépticas del producto
 3. - Métodos de inspección y control de los parámetros de calidad
2. Procesos de limpieza y secado de frutos secos, previos a su elaboración:
 1. - Procedimientos de limpieza
 2. - Procedimientos de secado: tiempos de secado
3. Control del calibrado. Control del tamaño y uniformidad de los frutos secos.
4. Descascarado:
 1. - Control de las variables de mojado: tiempo y temperatura del agua.
 2. - Técnicas de descascarado aplicables a los distintos frutos secos.
 3. - Control de calidad de las operaciones de descascarado
5. Procedimientos de selección electrónica y manual:
 1. - Técnicas de control en las operaciones de selección.
 2. - Proceso de selección aplicable a los distintos frutos secos.
 3. - Control de calidad de las operaciones de selección.
6. Procedimientos de repelado.
 1. - Técnicas de control en las operaciones de repelado. Control de tiempos y temperatura
7. temperatura
 1. - Proceso de repelado. Parámetros de aplicación a los distintos frutos secos.

- 2. - Control de calidad de las operaciones de repelado.
- 8. Procedimientos de trabajo y control del proceso de troceado y harinado.
- 9. Procedimientos de trabajo y control del tostado y salado de frutos secos.
 - 1. - Técnicas de tostado y salado
 - 2. - Control de los parámetros de operación para el tostado y salado de frutos
- 10. secos
- 11. Proceso de envasado y embalaje de frutos secos:
 - 1. - Mantenimiento en los equipos de envasado y embalaje de frutos secos
 - 2. - Acondicionamiento de los equipos a las especificaciones de envasado y embalaje de los distintos productos
- 12. Aplicación de buenas prácticas de fabricación y de manipulación de frutos secos.
- 13. Aplicación de las medidas de seguridad en el desarrollo de las operaciones de elaboración de frutos secos.
- 14. Registro de las no conformidades en las distintas operaciones y definición de las medidas correctoras oportunas en el ámbito del puesto de trabajo.
- 15. Sistema APPCC

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!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group