



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## *Preparación de Materias Primas (Online)*

Información gratis Preparación de Materias Primas (Online)

**Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Preparación de Materias Primas (Online)

## *Preparación de Materias Primas (Online)*

**Duración:** 50 horas

**Precio:** 149 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Preparación de Materias Primas (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Preparación de Materias Primas (Online)

### Descripción

En la actualidad, en el mundo de las industrias alimentarias y dentro del área profesional de alimentos diversos, más concretamente en las operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria, es muy importante conocer los diferentes procesos por cual se realiza. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para conocer la preparación de materias primas.

### Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los [cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Preparación de Materias Primas (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## *A quién va dirigido*

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de las industrias alimentarias, más concretamente en las operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria, dentro del área profesional alimentos diversos que pretendan obtener conocimientos relacionados con la preparación de materias primas.

## *Objetivos*

- Identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar en su recepción, control y valoración.
- Efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración.
- Distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentarias.

## *Para que te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo Preparación de Materias Primas 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.

## *Salidas laborales*

Desarrolla su actividad en la industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño, tanto las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas donde desarrolla tareas normalizadas de apoyo en las áreas de recepción, preparación, elaboración y conservación; y opera de forma automática, dispositivos, equipos e instalaciones en la línea de producción y en la de envasado y embalaje. Trabaja siempre bajo instrucciones y con elemental autonomía técnica.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Preparación de Materias Primas (Online)

### Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0543\_1 Preparación de Materias Primas, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo, por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad INAD0108 Operaciones Auxiliares de Elaboración en la Industria Alimentaria.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



**Titulación Avalada Para El**  
**Desarrollo De Las Competencias**  
**Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Preparación de Materias Primas (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Preparación de Materias Primas (Online)



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Ciencias Económicas y Sociales de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Preparación de Materias Primas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Preparación de Materias Primas (Online)

### *Materiales didácticos*



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'MF0543\_1 Preparación de Materias Primas'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Preparación de Materias Primas (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Preparación de Materias Primas (Online)

### *Profesorado y servicio de tutorías*

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Preparación de Materias Primas (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Preparación de Materias Primas (Online)

### *Plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

### *Bolsa de empleo*

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

### *Club de alumnos*

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### *Revista digital*

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Preparación de Materias Primas (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

## Programa formativo

# MÓDULO 1. PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS ELEMENTALES DE LAS MATERIAS PRIMAS BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Clasificación de las materias primas por su origen.
2. Variedades y especificaciones en función del producto a obtener.
3. Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos.
4. Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales.
5. Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción.
6. Métodos de selección y clasificación de materias primas.
7. Apreciación sensorial básica de materias primas.
8. Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.
9. Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas, puesta a punto y control.
10. Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIARES EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

1. Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria.
2. Condimentos y especias.
3. Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria.
4. Soluciones y medios estabilizadores; salmueras, salsas y aderezos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES AUXILIARES.

1. Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico.
2. Sustancias conservantes.
3. Otras medidas de conservación.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

1. Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas: calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece, descongelación.
2. Operaciones específicas y resultados.
3. Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.
4. Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas.
5. Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD LABORAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

1. Normas básicas de higiene alimentaria.
2. Medidas de higiene personal.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Preparación de Materias Primas (Online)

- 3.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene.
- 4.Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
- 5.Normativa básica sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y emergencia.
- 6.Equipos de protección personal.

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Alimentarias, Alimentos, Auxiliares, certificación, certificado, cualificación, curso, Diversos, Elaboración, INAD0108, Industrias, Materias, MF0543, operaciones, Preparación, Primas, profesional, Profesionalidad

Información gratis Preparación de Materias Primas (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Preparación de Materias Primas (Online)



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

## FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Preparación de Materias Primas (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**