



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPN0209 Organización de Lonjas (Certificado de Profesionalidad Completo)





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

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**.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

MAPN0209 Organización de Lonjas (Certificado de Profesionalidad Completo)



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad MAPN0209 Organización de Lonjas, regulada en el Real Decreto correspondiente, y tomando como referencia la Cualificación Profesional. 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.



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

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

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es parte del Plan de Formación de la Institución Europea de la Formación Profesional de la Unión Europea y está sujeta a la legislación de España. El presente certificado acredita la formación recibida por el alumno/a en el curso de formación de la Unión Europea de la Formación Profesional de la Unión Europea. El presente certificado acredita la formación recibida por el alumno/a en el curso de formación de la Unión Europea de la Formación Profesional de la Unión Europea. El presente certificado acredita la formación recibida por el alumno/a en el curso de formación de la Unión Europea de la Formación Profesional de la Unión Europea. El presente certificado acredita la formación recibida por el alumno/a en el curso de formación de la Unión Europea de la Formación Profesional de la Unión Europea.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

En el ámbito de la familia profesional Marítimo-pesquera es necesario conocer los aspectos fundamentales en Organización de Lonjas. Así, con el presente curso del área profesional Pesca y Navegación se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Organización de Lonjas.

Objetivos

- Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.
- Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario.
- Supervisar la correcta recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales de la familia profesional Marítimo-pesquera y más concretamente en el área profesional Pesca y Navegación, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados en Organización de Lonjas.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad MAPN0209 Organización de Lonjas 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, 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).

Salidas laborales

Marítimo-pesquera / Pesca y Navegación

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. GESTIÓN DE LONJAS

UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES Y TRATAMIENTO DE LOS PRODUCTOS.

1. Edificios y locales.
 1. - Situación.
2. Pavimentos, cubiertas y paramentos verticales.
3. Salas de manipulación y elaboración.
4. Ventilación, iluminación.
5. Agua y desagües.
6. Servicios higiénicos.
7. Sistemas de destrucción, transformación o almacenamiento de residuos.
8. Laboratorios y sistemas de pesas y medidas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ORGANIZACIÓN Y VIGILANCIA EN LONJAS Y CENTROS DE EXPEDICIÓN EN ORIGEN.

1. Equipos y elementos de trabajo.
 1. - Utilización de materiales.
 2. - Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas, utillaje e instalaciones.
2. Dispositivos en maquinas transportadoras.
3. Sistemas de drenaje.
4. Características generales de envases y recipientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE OBTENCIÓN, CONSERVACIÓN Y CONTROL DE MATERIALES Y OBJETOS.

1. Definiciones.
2. Requisitos generales y especiales.
3. Medidas específicas.
4. Solicitudes de autorización para nuevos materiales
 1. - Tramites.
 2. - Dictamen.
 3. - Autorización.
5. Etiquetado de envases.
 1. - Identificación.
 2. - Certificación.
 3. - Seguimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES.

1. Sistemas de autocontrol basados en APPCC.

2. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
3. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases que estén en contacto con las materias primas.
4. Productos de limpieza
 1. - Características y propiedades.
 2. - Riesgos.
 3. - Modo de uso.
 4. - Tiempo de actuación.

UNIDAD FORMATIVA 2. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS Y TRAMITACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE LONJA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Higiene de los manipuladores.
 1. - Indumentaria.
 2. - Hábitos de higiene.
 3. - Prohibiciones.
 4. - Prácticas correctas de higiene y manipulación.
 5. - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
2. Peligros en la manipulación de los alimentos.
 1. - Riesgos asociados.
 2. - Medidas preventivas.
3. Legislación alimentaria aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN EN LONJA.

1. Informes de:
 1. - Mantenimiento.
 2. - Incidencias mecánicas.
 3. - Incidencias manipulación/manipuladores.
 4. - Incidencias higiénico-sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LONJA.

1. Precauciones generales durante la realización de las actividades en lonja.
2. Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.

MÓDULO 2. CONTROL DE PRODUCTOS EN LONJA

UNIDAD FORMATIVA 1. RECEPCIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN SOBRE PRODUCTOS PESQUEROS EN LONJA.

1. Transporte.
 1. - Guías.

2. - Asientos.
 3. - Albaranes.
 4. - Certificados sanitarios.
 5. - Rotulaciones.
 6. - Etiquetado.
2. Lonja.
 1. - Libros de registro.
 2. - Libros control.
 3. Empresa.
 1. - Registro sanitario.
 2. - Registro administrativo.
 3. - Responsabilidades.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LA NORMATIVA RELATIVA A SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

1. Medios de transporte y tipos de contenedores.
2. Limpieza.
3. Temperatura.
4. Excepciones.
5. Prohibiciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES MARINAS Y LEGISLACIÓN SOBRE ESFUERZO PESQUERO.

1. Identificación y diferenciación de las especies.
2. Normativa de regulación del esfuerzo pesquero:
 1. - Tallas mínimas.
 2. - Vedas.
 3. - Paradas programadas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES VINCULADAS A LA ESTIBA EN LONJA.

1. Policía portuaria.
 1. - Funciones de vigilancia.
 2. - Hoja de planificación de atraques.
2. Vendedores.
 1. - Cantidades y tipos de productos.
 2. - Orden rotativo de espacios.

UNIDAD FORMATIVA 2. VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES LEGALES E HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESARROLLO DE LA NORMATIVA RELATIVA A SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

1. Normas aplicables a la comercialización, categorías de frescura y calibrado de los productos pesqueros.
2. Normativa sobre métodos de toma de muestras para el control de productos pesqueros

destinados a la alimentación humana.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS.

1. Características y cualidades de los envases que contienen alimentos.
2. Propiedades y características de calidad de pescados y mariscos.
3. Factores que afectan a la calidad.
4. Causas de descomposición de pescados y mariscos.
5. Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE LA NORMATIVA ENCAMINADA A EVITAR LAS PRINCIPALES ENFERMEDADES VEHICULADAS POR LOS ALIMENTOS.

1. Clasificación de los productos pesqueros y consumo humano.
2. Depuración de moluscos. Embolsado.
3. Normas microbiológicas, especificaciones bioquímicas y tolerancias en metales
4. pesados.
5. Parásitos de interés en pescados y mariscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. UTILIZACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

1. El hielo. Acondicionamiento en hielo. Utilización higiénica del hielo.
2. Agua de mar refrigerada y enfriada.
3. Hielo líquido.
4. Congelación.
5. Salazón.
6. Desecado y ahumado.
7. Conserva.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE CRUSTÁCEOS.

1. Viveros.
2. Envasado.

MÓDULO 3. ALMACENAMIENTO Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN LONJA

UNIDAD FORMATIVA 1. COORDINACIÓN DE LAS OPERACIONES DE DESCARGA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMATIVA RELATIVA A LA DESCARGA Y MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

1. Normas higiénico-sanitarias aplicables a la descarga y manipulación de los productos pesqueros. En caso contrario así está bien.
2. Normas de identificación y tratamiento de los productos de la pesca frescos y congelados.
3. Tratamiento adecuado de los residuos de productos pesqueros.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Manipulación de los productos pesqueros.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. - Recepción.
2. - Lavado.
3. - Clasificación.
4. - Pesaje.
5. - Almacenamiento.
6. - Exposición.
7. - Subasta.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCEDIMIENTOS DE DESCARGA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

1. Solicitudes de descarga.
 1. - Carné de usuario.
 2. - Permiso de atraque.
 3. - Lista de atraques.
 4. - Planificación de atraques y posiciones en lonja.
2. Medios para operaciones de descarga.
 1. - Maquinillas.
 2. - Jarcia de labor.
 3. - Envases autorizados limpios e higienizados.
 4. - Palés.
 5. - Mangueras para agua de mar higienizada.
 6. - Hielo de recubrimiento.
 7. - Elevadores y transpalés.
 8. - Contenedores de residuos.
 9. - Vestimenta de los manipuladores.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROLES DE LAS TEMPERATURAS.

1. Adición de hielo en todos los productos.
2. Instrucciones de control de temperatura en lonja.
3. Calibrado de equipos de medición.
4. Medición diaria de temperaturas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DEL PLAN DE CALIDAD.

1. Control e Inspección Estructural y de Instalaciones.
2. Control e Inspección del Producto.
3. Control del Personal Manipulador.
4. Detección de desviaciones en instalaciones, equipos o hábitos del personal que manipula los productos pesqueros.

UNIDAD FORMATIVA 2. SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES DE ETIQUETADO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESARROLLO DE LA NORMATIVA BÁSICA DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS.

1. Productos en primera venta.
2. Categoría de frescura.
3. Calibrado mínimo.

4. Talla mínima.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEÑALIZACIÓN DE “LOTES”.

1. Concepto.
2. Rótulos, Paneles y Tablillas de información.
3. Tamaño de las informaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DEL ETIQUETADO.

1. Diseño y medidas.
2. Especificaciones a consignar.
3. Trazabilidad.
4. Denominaciones comerciales y científicas.
5. Exenciones.
6. Infracciones y Sanciones.

¿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

 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