ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
Especialista en Gestión de Lonjas

Modalidad de realización del curso: Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

El Curso de Especialista en Gestión de Lonjas le ofrece unos conocimientos especializados en este ámbito. Para la Gestión de lonjas es necesario saber coordinar y supervisar, la recepción, clasificación, preparación, etiquetado y venta de los productos pesqueros, siempre teniendo en cuenta la normativa en control de calidad, seguridad y salud laboral aplicable.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS UTILIZADOS EN PESCADERÍA

1. El pescado y productos derivados
2. Clasificación básica de los productos de la pesca
3. Peces, moluscos y crustáceos en la alimentación humana
4. Sistemas de conservación del pescado
5. Partes comerciales de los productos de la pesca

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS Y ÚTILES DE LA PESCADERÍA

1. Elementos de corte, descabezado, eviscerado o limpieza
2. Baños y tinas de lavado y salado
3. Calderines y estufas de secado-ahumado
4. Cámaras y armarios de frío
5. Arcones congeladores
6. Equipos de preparación de cocinados
7. Envasadoras, selladoras y retráctiles
8. Equipos auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANALIZAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN LA PESCADERÍA

1. Función y efecto de los distintos productos
2. El agua, características y cualidades
3. Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos
4. Manipulación y conservación de las materias primas y auxiliares
5. Reglamentación técnico-sanitaria del pescado
6. Operaciones de preparación de productos frescos de la pesca

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE PREPARACIÓN DE ELABORADOS EN PESCADERÍAS

1. Selección de materias primas y auxiliares
2. Preparación de las piezas. Manejo de herramientas
3. Elaboración de congelados de productos frescos y elaborados
4. Descongelación, método y efectos

5. Conservación por refrigeración, regulación y control sanitario
6. Obtención de pastas, masas y patés de pescados y mariscos
7. Obtención de salpicones
8. Aplicaciones del surimi. Productos derivados
9. Elaboración de pescados y mariscos cocidos
10. Elaboración de precocinados y cocinados (empanadillas, pasteles, empanados, rebozados)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ACONDICIONAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA

1. Normativa sobre envasado y acondicionamiento de pescados y mariscos
2. Clasificación de envases, envolturas, etiquetas y rótulos
3. Etiquetado, clasificación y presentación de productos
4. Envasado-envoltura en pescaderías. Manejo de equipos
5. Preparación de expositores, mostradores y vitrinas
6. Recogida y eliminación de residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CÁLCULO Y ANÁLISIS DE COSTES Y PRECIOS

1. Concepto y utilidad del escandallo
2. Cálculo de precios de venta para piezas de pescados y mariscos
3. Cálculo de precios de unidades enteras
4. Cálculo de precios de preparados y elaborados
5. Márgenes comerciales y decisiones de compras
6. Rendimientos estándares
7. Estudio básico de mercados

MÓDULO 2. GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Conceptos básicos
2. Partes que la integran
3. Actividades logísticas: Plan de aprovisionamiento de productos. Ciclo de aprovisionamiento. Ciclo de expedición. Determinación cualitativa del pedido
4. Determinación cuantitativa del pedido: Sistemas de revisión continua. Sistemas de revisión periódica. Modelos determinísticos. Modelos probabilísticos
5. Previsión de la demanda: Modelos de nivel constante. Modelos con tendencia. Modelos estacionales. Modelos de regresión
6. Condiciones de presentación y tramitación de los pedidos
7. Factores básicos a tener en cuenta en la selección de materias primas, materias auxiliares y demás materiales
8. Cálculos prácticos y otras características a considerar ante un pedido

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS APLICABLES A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Planificación de las necesidades de materiales MRP I.
2. Planificación de las necesidades de distribución. DRP
3. Gestión de la cadena de suministros (Supply Chain Menagement)
4. Discordancia entre existencias registradas y los recuentos. Causas y soluciones
5. Catalogación de productos y localización
6. Cálculo de costes de almacenamiento
7. Evaluación y catalogación de suministros
8. Registros de entrada y negociación con el proveedor

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE MERCANCÍAS ALIMENTARIAS

1. Transporte externo: Medios de transporte. Tipos. Características
2. Condiciones de los medios de transporte de productos alimentarios: Protección de

envíos. Condiciones ambientales. Embalaje en función del tipo de transporte. Rotulación. Símbolos. Significado. Indicaciones mínimas
3. Contrato de transporte: Participantes. Responsabilidades de las partes
4. Transporte y distribución internos: Planificación de rutas. Carga y descarga de mercancías
5. Organización de la distribución interna. Condiciones de circulación y de seguridad. Costo mínimo
6. Etiquetado de mercancías, finalidad y datos que proporciona

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE ALMACENES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Planificación
2. División del almacén. Zonificación. Condiciones
3. Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales
4. Precauciones en el almacenamiento de productos alimentarios
5. Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias (productos de limpieza, subproductos, residuos, envases y embalajes)
6. Incompatibilidades. Criterios siguiendo el plan de buenas prácticas de manipulación
7. Daños y defectos derivados del almacenamiento
8. Distribución y manipulación de mercancías en almacén. Guías de distribución interna
9. Seguridad e higiene en los procesos de almacenamiento
10. Flujos y recorridos internos de productos. Optimización del espacio, del tiempo y del uso de los productos
11. Cálculo de los distintos niveles de stocks y de los índices de rotación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE EXISTENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Tipos de existencias. Controles. Causas de discrepancias
2. Materias primas, auxiliares, productos acabados, en curso, envases y embalajes
3. Valoración de existencias. Métodos. Precios: medio, medio ponderado, LIFO, FIFO

4. Análisis ABC de productos
5. Documentación del control de existencias

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Conceptos básicos. Partes que la integran
2. Importancia y objetivos
3. Concepto de venta: Tipos de venta. Función de ventas. Características Venta personal
4. Estilos de venta y su relación con la línea de productos alimentarios
5. El agente de ventas. Funciones
6. Contratos más frecuentes en la Industria Alimentaria
7. Servicios postventas empleados en la Industria Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN COMERCIAL Y LA COMPRAVENTA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Conceptos básicos
2. Planificación
3. Prospección y preparación
4. El proceso de negociación
5. El proceso de compraventa
6. La comunicación en el proceso de negociación y compraventa: Función de la comunicación. El proceso de comunicación. El plan de comunicación. Barreras en la comunicación. Canales de comunicación entre clientes y proveedores
7. Desarrollo de la negociación. Técnicas negociadoras
8. Condiciones de compraventa. El contrato. Normativa
9. Control de los procesos de negociación y compraventa
10. Poder de negociación de los clientes y proveedores. Factores que influyen
11. Tipos de clientes y proveedores
12. Selección de clientes y proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL MERCADO Y EL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. El mercado, sus clases
2. El consumidor/comprador
3. Publicidad y promoción: Publicidad y medios publicitarios. Promoción de ventas. Relaciones públicas
4. Publicidad y promoción en el punto de venta
5. Técnicas de «merchandising».
6. Concepto y objetivos de la distribución
7. Canales de distribución
8. El producto y el canal
9. Relaciones con los distribuidores
10. Asesoramiento en la distribución. Seguimiento del producto postventa
11. Contratos que fijan las atribuciones de la Industria Alimentaria en el proceso de distribución y venta de sus productos

MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Conceptos fundamentales: Calidad Percibida. Calidad de Proceso. Calidad de Producto. Calidad de Servicio
2. TQM
3. El ciclo PDCA
4. Mejora continua. Kaizen. 5S.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA

INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Planificación, organización y control
2. Soporte documental del Sistema de Gestión de Calidad (SGC): Manual de calidad. Procedimientos de calidad. Certificación de los Sistemas de Gestión de Calidad
3. Costes de calidad: Estructura de costes de calidad. Valoración obtención de datos de costes
4. Normalización, Certificación y Homologación
5. Normativa Internacional vigente en materia de calidad
6. Normativa Internacional vigente en gestión medioambiental
7. Sistemas de aseguramiento de la calidad en Europa y España
8. Modelos de la excelencia (Malcom Baldrige; EFQM). Premios internacionales y nacionales de calidad. (EFQM)
9. Principios de la gestión por procesos
10. Auditorias internas y externas
11. La calidad en las compras
12. La calidad en la producción y los servicios
13. La calidad en la logística y la postventa: reclamaciones de clientes internos y externos
14. Evaluación de la satisfacción del cliente
15. Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Introducción a la gestión medioambiental
2. El medioambiente: evaluación y situación actual
3. Planificación, organización y control de la gestión medioambiental
4. Soporte documental del Sistema de Gestión Medioambiental (SGMA): Determinación de aspectos medioambientales. Certificación de los SGMA
5. Costes de calidad medioambiental: Estructura de costes de calidad. Valoración obtención de datos de costes
6. Normalización, Certificación y Homologación
7. Normativa Internacional vigente en materia de calidad

8. Normativa Internacional vigente en gestión medioambiental
9. Sistemas de aseguramiento de la calidad medioambiental en Europa y España
10. Modelos de la excelencia (Malcom Baldrige; EFQM). Premios internacionales y nacionales de calidad medioambiental. (EFQM)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Legislación vigente en materia de sanidad alimentaria
2. Marco legal en la Unión Europea
3. Marco legal en España
4. Manual de Autocontrol
5. Planes Generales de Higiene (prerrequisitos): Utilización del agua potable apta para consumo humano. Limpieza y desinfección. Control de Plagas
6. Mantenimiento de instalaciones y equipos
7. Trazabilidad, rastreabilidad de los productos
8. Formación de manipuladores
9. Certificación a proveedores
10. Guía de Buenas prácticas de fabricación o de manejo
11. Gestión de residuos y subproductos
12. Transporte (de alimentos perecederos). Prerrequisitos particulares de empresa
13. Los siete principios del APPCC: Análisis de peligros y puntos de control críticos
14. Elaboración de la documentación
15. La integración del APPCC en los sistemas de calidad de la empresa

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA VOLUNTARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Denominaciones de Origen (DO), Reglamento vigente y otros documentos internos de aplicación
2. Identificación Geográfica Protegida (IGP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), Marcas de Garantia (MG) Reglamento vigente y otros documentos internos de aplicación

3. Normativa sectorial (ibérico, serrano, pliego de vacuno)
4. Obtención del producto final según prácticas de Producción Integrada
5. Obtención del producto final según prácticas de Producción Ecológica
6. Normas UNE sectoriales aplicadas al producto correspondiente
7. Normas ISO 9000 y 14000

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS