



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Máster Europeo en Dirección y Gerencia de Supermercados y Tiendas de Alimentación

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso, avalada por ENFES.](#)

OBJETIVOS

- Aprender a dirigir y gestionar un supermercado o tienda de alimentación. - Profundizar en las técnicas de comunicación y los comportamientos de compra y venta, así como en los diferentes medios de pago. - Conocer los diferentes productos de frutería, carnicería, pescadería y panadería-bollería. - Aplicar medidas adecuadas de higiene y seguridad. - Organizar correctamente las técnicas de venta que se pueden aplicar. - Aprender a animar el punto de venta, mediante la organización de lineales, merchandising y publicidad. - Organizar y conocer los aspectos referentes al almacén. - Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria. - Conocer el sistema APPCC y sus fases.

CONTENIDOS

PARTE 1. LA DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE LA EMPRESA TÉCNICAS DE GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL, MARKETING, RR.HH Y LIDERAZGO PARA GERENTES DE SUPERMERCADO Y TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EMPRESA, ORGANIZACIÓN Y LIDERAZGO

1. Las PYMES como organizaciones
2. Liderazgo
3. Un nuevo talante en la Dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PLAN DE EMPRESA I. LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO

1. Introducción
2. Utilidad del Plan de Empresa
3. La introducción del Plan de Empresa
4. Descripción del negocio. Productos o servicios
5. Estudio de mercado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PLAN DE EMPRESA II. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN LA ÁREAS DE GESTIÓN COMERCIAL, MARKETING Y PRODUCCIÓN

1. Plan de Marketing
2. Plan de Producción

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PLAN DE EMPRESA III. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA, RR.HH RECURSOS FINANCIEROS

1. Infraestructura
2. Recursos Humanos
3. Plan Financiero
4. Valoración del Riesgo. Valoración del proyecto
5. Estructura legal. Forma jurídica

PARTE 2. SUPERVISIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO DE CAJA EN SUPERMERCADOS Y TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

MÓDULO 1. LA REALIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE LA CAJA MASTER DIRECCIÓN GERENCIA SUPERMERCADOS TIENDAS ALIMENTACION

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIÓN DE LA CAJA

1. Introducción
2. Cajas registradoras
3. Terminales punto de venta
4. Tipos de sistemas
5. El Detáfono
6. Terminales pesadas
7. Operativa y manejo de caja

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL CÓDIGO DE BARRAS

1. Beneficios, aplicaciones y características del código de barras
2. Codificaciones o simbología
3. Sistema de seguridad en el comercio
4. Medios de lectura electrónica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEDIOS DE PAGO

1. Dinero efectivo
2. Talones y cheques
3. Tarjetas
4. Dinero electrónico
5. Bonos
6. Créditos
7. Moneda extranjera

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EMPAQUETADO Y ESTÉTICA DEL ESTABLECIMIENTO

1. Tipos de productos
2. Clases de empaquetados
3. Presentación y adorno
4. Aspectos estéticos: imagen del establecimiento

MÓDULO 2. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN ORIENTADAS A LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN DE LA VENTA MASTER DIRECCIÓN GERENCIA SUPERMERCADOS TIENDAS ALIMENTACION

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN

1. Introducción
2. Elementos de la comunicación: objeto, sujetos, contenidos, canales y códigos
3. El proceso de comunicación
4. Dificultades en la comunicación
5. Las funciones del mensaje
6. Niveles de comunicación
7. Actitudes y técnicas que favorecen la comunicación
8. La comunicación comercial y publicitaria
9. Tipos de entrevistas y reuniones

10. La comunicación técnica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMPORTAMIENTOS DE COMPRA Y VENTA

1. Introducción
2. El vendedor
3. El comprador

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SERVICIO/ASISTENCIA AL CLIENTE

1. Servicio al cliente
2. Asistencia al cliente
3. Información y formación del cliente
4. Satisfacción del cliente
5. Formas de hacer el seguimiento
6. Derechos del cliente-consumidor

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TRATAMIENTO DE QUEJAS, RECLAMACIONES, DUDAS Y OBJECIONES

1. Introducción
2. ¿Por qué surgen las reclamaciones?
3. Directrices en el tratamiento de quejas y objeciones
4. ¿Qué hacer ante el cliente?
5. ¿Qué no hacer ante el cliente?
6. Actitud ante las quejas y reclamaciones
7. Tratamiento de dudas y objeciones
8. Atención telefónica en el tratamiento de quejas

PARTE 3. SUPERVISIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO DE CHARCUTERÍA Y CARNICERÍA EN SUPERMERCADOS Y TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

MÓDULO 1. ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS MASTER DIRECCIÓN GERENCIA SUPERMERCADOS TIENDAS ALIMENTACION

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición
2. Tipos y condiciones de contrato:
3. Protección de las mercancías cárnicas
4. Transporte externo
5. Condiciones y medios de transporte
6. Graneles y envasados
7. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO

1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas:
2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad
3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad
5. Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
6. Control instrumental de túneles y cámaras
7. Anomalías y defectos que puedan detectarse
8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos

2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica:
3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:
4. Ubicación de mercancías:
5. Condiciones generales de conservación de los productos:
6. Documentación interna
7. Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción
8. Documentación de reclamación y devolución
9. Órdenes de salida y expedición. Albaranes
10. Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones
11. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA Y EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos
2. Alteraciones de los alimentos
3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne
4. Normativa:
5. Medidas de higiene personal:
6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:
7. Niveles de limpieza:
8. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización
9. Sistemas y equipos de limpieza:
10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES INFORMÁTICAS AL CONTROL DEL ALMACÉN

1. Manejo de base de datos
2. Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes
3. Manejo de hoja de cálculo

4. Archivar e imprimir los documentos de control de almacén. Control de túneles y cámaras

MÓDULO 2. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN MASTER DIRECCIÓN GERENCIA SUPERMERCADOS TIENDAS ALIMENTACION

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

1. Definición y características organolépticas
2. El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc...
3. Situación de la carne después del sacrificio
4. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino. Caprino, porcino, aves, conejo y caza
5. Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación
6. Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre
7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras
8. Alteraciones de la maduración
9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne
10. Valoración de la calidad de las carnes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades
2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica)
3. Condiciones técnico-sanitarias
4. Condiciones ambientales
5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
6. Limpieza general
7. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria

9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN

1. Despiece de canales. Partes comerciales
2. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial
3. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial
4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos
5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
6. Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío
7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización
8. Presentación comercial. El puesto de venta al público
9. Atención al público. Técnicas de venta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Escandallos. Definición y utilidad
2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado
3. Márgenes comerciales. Previsión de venta
4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones
5. Montar escaparates de exposición
6. Seleccionar los productos más adecuados
7. Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación
8. Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase

PARTE 4. SUPERVISIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA EN SUPERMERCADOS Y TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

MÓDULO 1. PRODUCTOS DE FRUTERÍA MASTER DIRECCIÓN

GERENCIA SUPERMERCADOS TIENDAS ALIMENTACION

MÓDULO 1. PRODUCTOS DE FRUTERÍA MASTER DIRECCIÓN GERENCIA SUPERMERCADOS TIENDAS ALIMENTACION

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE FRUTERÍA (I)

1. Frutas características generales
2. Clasificación de la fruta
3. Diferenciación entre frutas
4. Frutas frescas
5. Frutas tropicales
6. Frutas desecadas
7. Calendario de frutas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE FRUTERÍA (II)

1. Principales materias primas vegetales
2. Hortalizas
3. Factores que influyen en la calidad
4. Brotes y germinados
5. Legumbres
6. Setas
7. Calendario de hortalizas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS DE FRUTERÍA

1. Introducción
2. La calidad de los productos
3. Maduración de las frutas
4. Deterioro de las frutas
5. Almacenamiento y conservación de los frutos frescos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS DE FRUTERÍA EN LA NUTRICIÓN

1. Introducción
2. Clasificación de los alimentos
3. Importancia de las frutas para la salud
4. Vitaminas en las frutas
5. Minerales
6. Microelementos
7. Oligoelementos
8. Agua

MÓDULO 2. HIGIENE Y SEGURIDAD EN FRUTERÍAS MASTER DIRECCIÓN GERENCIA SUPERMERCADOS TIENDAS ALIMENTACION

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Higiene del manipulador

7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
8. Limpieza y desinfección
9. Control de plagas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA

1. Las frutas y las hortalizas en la cadena alimentaria
2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector hortofrutícola
3. Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector hortofrutícola
4. Trazabilidad. Importancia de documentación en sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción
2. Factores y situaciones de riesgo
3. Daños derivados del trabajo
4. Consideraciones específicas de seguridad
5. Medidas de prevención y protección
6. Riesgos biomecánicos asociados al manipulado de frutas y hortalizas

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE VENTA APLICADAS A FRUTERÍAS MASTER DIRECCIÓN GERENCIA SUPERMERCADOS TIENDAS ALIMENTACION

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE COMPRA. CONSUMIDOR EN FRUTERÍAS

1. Proceso de decisión del comprador
2. Roles en el proceso de compra
3. Complejidad en el proceso de compra
4. Tipos de compra

5. Psicología del consumidor
6. Variables que influyen en el proceso de compra

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE VENTA. VENDEDOR EN FRUTERÍAS

1. Introducción
2. Tipos de ventas
3. Técnicas de ventas
4. El vendedor
5. Tipos de vendedores
6. Características del buen vendedor
7. Cómo tener éxito en las ventas
8. Actividades del vendedor
9. Nociones de psicología aplicada a la venta

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTOS MERCANTILES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN FRUTERÍAS

1. La ficha del cliente
2. La ficha o catálogo del producto o servicio
3. El documento de pedido
4. El albarán o documento acreditativo de la entrega
5. La factura
6. Cheque
7. Pagaré
8. Letra de cambio
9. El recibo
10. Otros documentos: licencia de uso, certificado de garantía, instrucciones de uso, servicio de atención postventa, otros
11. El libro de reclamaciones y su tratamiento administrativo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN COMERCIAL EN FRUTERÍA

1. El proceso de comunicación
2. Elementos de la comunicación
3. Dificultades de la comunicación
4. Estructura del mensaje
5. Niveles de la comunicación comercial
6. Estrategias para mejorar la comunicación
7. La comunicación comercial y publicitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HABILIDADES SOCIALES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN FRUTERÍA

1. ¿Qué son las habilidades sociales?
2. Escucha activa
3. ¿Qué es la comunicación no verbal?
4. Componentes de la comunicación no verbal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SERVICIO/ASISTENCIA AL CLIENTE EN FRUTERÍAS

1. Servicio al cliente
2. Asistencia al cliente
3. Información y formación del cliente
4. Satisfacción del cliente
5. Formas de hacer el seguimiento
6. Derechos del cliente-consumidor

PARTE 5. SUPERVISIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO DE REPONEDOR EN SUPERMERCADOS TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL MERCADO

1. Concepto de mercado
2. Definiciones y conceptos relacionados
3. División del mercado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANIMACIÓN EN EL PUNTO DE VENTA

1. Merchandising
2. Condiciones ambientales
3. Captación de clientes
4. Diseño interior
5. Situación de las secciones
6. Animación
7. Mobiliario
8. La circulación de los clientes
9. Distribución de las secciones
10. La cartelería y señalización
11. Exterior del punto de venta
12. La identidad, logo y rótulo
13. Entrada al establecimiento
14. Acciones para tener un comercio actual
15. ¿Dónde establezco el punto de venta?
16. ¿Por qué es importante la imagen exterior de mi punto de venta?
17. El escaparate

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DEL LINEAL

1. El lineal
2. Optimización de líneas
3. Reparto del lineal
4. Lineal óptimo según producto y tiempo de exposición
5. La implantación del lineal
6. Sistemas de reposición de lineales
7. Normativa aplicable a la implantación de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS GENERALES SOBRE MERCHANDISING. PUBLICIDAD EN EL PUNTO DE VENTA

1. Concepto y tipos de merchandising
2. Análisis de la promoción en el punto de venta
3. Objetivos del merchandising promocional
4. Tipos de promociones en el punto de venta
5. Tipos de periodos para animar el establecimiento
6. Actitudes para un buen funcionamiento de su negocio
7. ¿Cómo gestionar eficazmente el área expositiva?
8. Técnicas de animación
9. La publicidad en el lugar de venta (PLV)
10. Elementos de venta visual
11. Medios publicitarios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE PRODUCTOS Y SURTIDO EN EL PUNTO DE VENTA

1. Clasificación de los productos en el punto de venta
2. Identificación del producto
3. Posicionamiento de los productos: productos atractivos y primeras marcas
4. Acondicionamiento del producto
5. Trazabilidad del producto en el punto de venta

6. El surtido en el punto de venta
7. Métodos de determinación del surtido
8. Elección de las referencias
9. Aplicación de programas informáticos de gestión del surtido

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE EMPAQUETADO COMERCIAL DE PRODUCTOS

1. Tipos de finalidad de empaquetados
2. Técnicas de empaquetado
3. Características de los materiales
4. Utilización y optimización de materiales
5. Colocación de adornos adecuados a cada campaña y tipo de producto
6. Plantillas y acabados
7. Requisitos del puesto de trabajo
8. Gestión de residuos
9. Envases
10. Embalajes
11. Asimilables y residuos domésticos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONTROL DE LA IMPLANTACIÓN DE PRODUCTOS. GESTIÓN DE STOCK

1. Instrumentos de control cuantitativos y cualitativos
2. Parámetros de gestión de categorías
3. Cálculo de ratios económico-financieros
4. Análisis e interpretación de los ratios para la gestión de productos
5. Introducción de medidas correctoras
6. Utilización de hojas de cálculo y aplicaciones informáticas en la gestión de productos y surtidos
7. Los inventarios
8. Métodos de gestión de los inventarios

9. Elaboración de un inventario
10. Métodos de gestión de stocks
11. Stock de seguridad
12. Modelos de gestión de stock

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Higiene del manipulador
7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
8. Limpieza y desinfección
9. Control de plagas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. Requisitos para la implantación
3. Equipo para la implantación
4. Sistemas de vigilancia
5. Registro de datos
6. Instalaciones y equipos
7. Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción

2. Factores y situaciones de riesgo
3. Daños derivados del trabajo
4. Consideraciones específicas de seguridad
5. Medidas de prevención y protección
6. Riesgos biomecánicos asociados al manipulado de frutas y hortalizas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PRIMEROS AUXILIOS

1. Introducción
2. Principios de actuación en primeros auxilios
3. Terminología clínica
4. Valoración del estado del accidentado: valoración primaria y secundaria
5. Contenido básico del botiquín de urgencias
6. Legislación en primeros auxilios
7. Conocer o identificar las lesiones
8. Recursos necesarios y disponibles
9. Fases de la intervención sanitaria en emergencia
10. Exploración de la víctima

UNIDAD DIDÁCTICA 12. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS PARA LA FIGURA DEL REPONEDOR DE SUPERMERCADOS

1. Figura del reponedor/reponedora
2. Competencias en el contexto laboral
3. ¿Cómo se adquieren las competencias?
4. Competencias, tipología y significado
5. Competencias básicas en tareas de reposición
6. Herramientas utilizadas en tareas de reposición

PARTE 6. SUPERVISIÓN DE LOS PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO, CONTROL DEL ALMACÉN Y GESTIÓN DE STOCK EN SUPERMERCADOS Y TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

TEMA 1. ORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN

1. Función de almacenaje
2. Métodos de asignación de zonas de almacenaje
3. Separación o clasificación de los paquetes
4. Almacenamiento de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO BÁSICO DEL ALMACÉN

1. Introducción
2. Productos utilizados para la limpieza y desinfección del almacén
3. Limpieza y desinfección del almacén
4. Limpieza y desinfección de equipos y maquinaria utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL APROVISIONAMIENTO. CONCEPTO Y ESTRATEGIAS

1. Logística de aprovisionamiento
2. El proceso de aprovisionamiento
3. Métodos de aprovisionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECEPCIÓN DE LA MERCANCÍA

1. Recepción de la mercancía
2. Etiquetado e identificación propias del almacenamiento
3. Tratamiento por rotura o deficiencia de las mercancías

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DEL REAPROVISIONAMIENTO

1. Introducción
2. Modelos de gestión de inventarios
3. Nivel de servicio y stock de seguridad
4. Tamaño óptimo de pedidos
5. Reaprovisionamiento continuo: el punto de pedido
6. Reaprovisionamiento periódico

TEMA 6.COSTES DE INVENTARIO

1. Introducción
2. Costes de almacenamiento
3. Costes de lanzamiento del pedido
4. Costes de adquisición
5. Costes de ruptura de stock

TEMA 7.CONTROL DE INVENTARIOS

1. Introducción
2. Medida de los stocks
3. Clasificación de los materiales
4. Recuento de stocks

TEMA 8.GESTIÓN INTEGRADA DE INVENTARIOS

1. Introducción

2. Reaprovisionamiento con demanda programada
3. Técnicas de DRP: Métodos de Brown y Martin
4. Aplicación de las técnicas "DRP"

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SIMULACIÓN DINÁMICA DE ESTRATEGIAS DE REAPROVISIONAMIENTO

1. Introducción
2. Simulación dinámica de sistemas
3. Características de los procesos reales
4. Elementos de un sistema dinámico
5. Simbología
6. Software de simulación de dinámica de sistemas
7. Aplicación de las técnicas de simulación

ANEXO 1. LA SEGURIDAD Y LA PREVENCIÓN EN EL ALMACÉN

1. Introducción
2. Mercancías peligrosas
3. Principales modificaciones del ADR 2009

PARTE 7. SUPERVISIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO DE PANADERÍA INDUSTRIAL EN SUPERMERCADOS Y TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PANADERÍA-BOLLERÍA

1. Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y reglamentación
2. Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación
3. El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la

formación de la masa de panadería y/o bollería

4. Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de panadería-bollería
5. Aditivos: clasificación, función, reglamentación. Coadyuvantes en la panificación
6. Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación
7. Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de panadería-bollería
8. Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de panadería-bollería
9. Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en panadería-bollería
10. Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en panadería-bollería
11. Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en panadería-bollería
12. Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería
13. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas
14. Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN

1. Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables
2. Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones
3. Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros
4. Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

1. Organización de la recepción
2. Operaciones y comprobaciones generales en recepción

3. Documentación de entrada y de salida
4. Medición y pesaje de cantidades
5. Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros)
6. Protección de las mercancías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO. CONTROL DE ALMACÉN

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén
2. Clasificación y codificación de mercancías
3. Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos
4. Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización
5. Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías
6. Acondicionamiento y distribución del almacén
7. Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación
8. Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas
9. Tendencias actuales de almacenamiento
10. Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén
11. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Organización de la expedición
2. Operaciones y comprobaciones generales
3. Transporte externo
4. Documentación de salida

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PUESTA A PUNTO DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

1. Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad

2. Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
4. Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características
5. Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación
6. Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones
7. Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Clasificación de los productos de panadería según la Reglamentación técnico-sanitaria
2. Tipos de masas de panadería:
3. Masas con alta, moderada o baja hidratación
4. Masas enriquecidas: con azúcar, mantequilla, fibra, otros cereales, etc...
5. Masas especiales: sin gluten, con bajo contenido o sin sal
6. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base
7. Sistemas de panificación: directo, mixto, esponja y autólisis
8. Preparación de la masa madre: tipos (natural, poolish, prefermentos líquidos). Variables a controlar. Conservación. Beneficios del uso de la masa madre
9. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de pan. Factores que influyen en las características de las masas
10. Productos finales de panadería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas
11. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de panadería

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas

2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados
3. Amasado y refinado (para masas con baja hidratación). Variables a controlar
4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas
5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control
6. Entablado manual o mecánico
7. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control
8. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas. Tipos de corte según la masa empleada
9. Cocción: Acondicionamiento previo de las piezas. Hornos, tipos y características. Variables a controlar. Carga manual o mecánica. Útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el proceso de cocción
10. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final
11. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de panificación
12. Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación
13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN PANADERÍA

1. Pan precocido, congelado o refrigerado
2. Fermentación controlada y aletargada
3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
5. Anomalías, causas y posibles correcciones
6. Regeneración de masas ultracongeladas
7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ENVASADO

1. Materiales de envasado
2. Operaciones de envasado: Procedimientos de llenado y cerrado
3. Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación
4. Incompatibilidades con los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ETIQUETADO

1. Normativa
2. Etiquetas. Información, tipos, códigos. Técnicas de colocación y fijación

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EMBALAJE

1. Operaciones de embalaje
2. Técnicas de composición de paquetes
3. Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación
4. Técnicas de preparación de envoltorios
5. Empaquetado de productos ante el cliente
6. Técnicas de rotulado

UNIDAD DIDÁCTICA 13. EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA

1. La publicidad en el punto de venta
2. Productos gancho
3. Luminosos, carteles, displays, etc...
4. Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo
5. Carteles. Rotulación de carteles

PARTE 8. SUPERVISIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO DE PESCADERÍA EN SUPERMERCADOS Y TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición
2. Transporte externo. Seguridad en su utilización
3. Identificar pescados frescos de agua dulce y salada
4. Identificar especies de moluscos y crustáceos
5. Identificación de los grado de frescura de la pesca
6. Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: Envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar, aceite, otros productos semielaborados, aditivos etc. Documentación
7. Efectuar el suministro de productos a las líneas de producción, de acuerdo con las notas de pedido
8. Realizar un registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos
9. Controles sanitarios de pescado y mariscos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Almacenar pescados y mariscos, clasificados y dispuestos, para su posterior tratamiento. Cetáreas para animales vivos
2. Tipos de almacenes de pescado, marisco y productos elaborados a partir de ambos
3. Instalaciones industriales de refrigeración y de congelación para el almacenamiento de pescados y mariscos. Registros, anotaciones. Partes de incidencia
4. Efectuar la distribución de los productos en salas ó cámaras de refrigeración o congelación (temperatura, humedad)
5. Sistemas de ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca: Técnica, equipo y documentación
6. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén
7. Clasificación y codificación

8. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
9. Ubicación de mercancías: métodos de colocación
10. Condiciones generales de conservación
11. Legislación y normativa de almacenamiento
12. Sistemas y tipos de transporte interno. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas. Seguridad en su utilización
13. Distribución de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE ALMACÉN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Documentación interna
2. Registros de entradas y salidas
3. Control de existencias
4. Inventarios
5. Trazabilidad
6. Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE ELABORADOS DE PESCADO

1. Operaciones y comprobaciones generales en expedición
2. Establecer las órdenes de picking para la realización del pedido
3. Consolidar el pedido y realizar su identificación y packing
4. Realizar un registro de expedición, orden de portes y albarán
5. Rutas de transporte. Mantenimiento de la cadena de frío. Distribución del producto en el medio de transporte
6. Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores
3. Mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS

1. Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc...
2. Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia
3. Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos
4. Depuración de moluscos
5. Preselección, grado de frescura, tamaño especies
6. Selección, categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PREPARADOS FRESCOS

1. Técnicas de elaboración de: salsas
2. Masas y pastas finas, patés
3. Formulación y preparación y función de ingredientes
4. Adición, mezclado, amasado, emulsionado

5. Desaireación, concentración
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo
7. Balanzas, dosificadores
8. Mezcladoras, amasadoras
9. Molinos coloidales
10. Concentradores, desaireadores, campanas de vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores
3. Mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Factores y situaciones de riesgo y normativa
2. Situaciones de emergencia
3. Normativa aplicable al sector
4. Evaluación de riesgos profesionales
5. Medidas de prevención y protección
6. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales
7. Plan de prevención
8. Plan de emergencia y evacuación

UNIDAD DIDÁCTICA 10. 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 11. 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 12. 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 13. 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 14. 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 15. 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

PARTE 9. EXPERTO EN MERCHANDISING Y ANIMACIÓN EN EL PUNTO DE VENTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL MERCADO

1. Concepto de mercad
2. Definiciones y conceptos relacionados
3. División del mercado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL CONSUMIDOR

1. El consumidor y sus necesidades
2. La psicología; mercado
3. La psicología; consumidor
4. Necesidades
5. Motivaciones
6. Tipos de consumidores
7. Análisis del comportamiento del consumidor
8. Factores de influencia en la conducta del consumidor
9. Modelos del comportamiento del consumidor

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SERVICIO/ASISTENCIA AL CLIENTE

1. Servicio al cliente
2. Asistencia al cliente
3. Información y formación del cliente

4. Satisfacción del cliente
5. Formas de hacer el seguimiento
6. Derechos del cliente-consumidor
7. Tratamiento de reclamaciones
8. Tratamiento de dudas y objeciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PROCESO DE COMPRA

1. Proceso de decisión del comprador
2. Roles en el proceso de compra
3. Complejidad en el proceso de compra
4. Tipos de compra
5. Variables que influyen en el proceso de compra

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VENTAS

1. Introducción
2. Teorías de las ventas
3. Tipos de ventas
4. Técnicas de ventas
5. Anexo 1. Envoltorio y Paquetería
6. Anexo 2. Costes de Presentación y Paquetería

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL VENDEDOR. PSICOLOGÍA APLICADA

1. El vendedor
2. Tipos de vendedores
3. Características del buen vendedor
4. Cómo tener éxito en las ventas
5. Actividades del vendedor
6. Nociones de psicología aplicada a la venta
7. Consejos prácticos para mejorar la comunicación

8. Actitud y comunicación no verbal

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANIMACIÓN EN EL PUNTO DE VENTA

1. Merchandising
2. Condiciones ambientales
3. Captación de clientes
4. Diseño interior
5. Situación de las secciones
6. Animación
7. Mobiliario
8. La Circulación de los Clientes
9. Distribución de las secciones
10. La cartelería y señalización

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EXTERIOR DEL PUNTO DE VENTA

1. Introducción
2. La identidad, logo y rótulo
3. Entrada al establecimiento
4. Acciones para tener un comercio actual
5. ¿Dónde establezco el punto de venta?
6. ¿Por qué es importante la imagen exterior de mi punto de venta?
7. El escaparate
8. Anexo 3. Decoración de Escaparates

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL LINEAL

1. Optimización de líneas
2. Reparto del lineal
3. La implantación del lineal
4. Los diferentes niveles del lineal

5. Presentación de los productos del lineal

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS GENERALES SOBRE MERCHANDISING

1. Concepto de merchandising
2. Tipos de merchandising
3. Análisis de la promoción en el punto de venta
4. Objetivos del merchandising promocional
5. Tipos de promociones en el punto de venta
6. Tipos de periodos para promocionar el establecimiento
7. Actitudes para un buen funcionamiento de su negocio
8. Anexo 4. Tipos de Papel y Materiales
9. Anexo 5. Elección de Adorno y Lazada

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PUBLICIDAD EN EL LUGAR DE VENTA (PLV)

1. ¿Cómo gestionar eficazmente el área expositiva?
2. Técnicas de animación
3. La publicidad en el lugar de venta (PLV)
4. Objetivos de la publicidad
5. El mensaje publicitario
6. Elementos de venta visual

PARTE 10. SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

3. La cadena alimentaria: ¿del campo a la mesa?
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL RD 865/2003

1. Diseño, funcionamiento y modelos
2. Programa de mantenimiento o tratamiento
3. Toma de muestras
4. Control analítico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Conocimientos generales de la química del agua
2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
3. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
4. Registro de productos autorizados
5. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

1. Conceptos
2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS.

IMPORTANCIA Y CONTROL

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipo de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. Conceptos básicos
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Concepto de alimento
4. Nociones del valor nutricional
5. Recomendaciones alimentarias
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
3. Requisitos de los manipuladores de alimentos
4. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción
2. Recepción de materias primas
3. Los métodos de conservación de los alimentos
4. Envasado y presentación de los alimentos
5. Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad
6. Trazabilidad
7. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
8. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
9. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección
7. Control de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos



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