

**Máster en Gestión y Liderazgo de Supermercados y Tiendas de Alimentación +  
Titulación universitaria**



# ÍNDICE

**1** | Somos Educa Business School

**2** | Rankings

**3** | Alianzas y acreditaciones

**4** | By EDUCA EDTECH Group

**5** | Metodología LXP

**6** | Razones por las que elegir Educa Business School

**7** | Programa Formativo

**8** | Temario

**9** | Contacto

## SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

**EDUCA Business School** es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

**18**

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

## RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

**Educa Business School** se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH 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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



## ALIANZAS Y ACREDITACIONES

---



FONDO  
SOCIAL  
EUROPEO



## BY EDUCA EDTECH

---

Educa Business School 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

---



# 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.

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

### 1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



### 2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



### 3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

## 4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



## 5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

## 6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



## Máster en Gestión y Liderazgo de Supermercados y Tiendas de Alimentación + Titulación universitaria



**DURACIÓN**  
1500 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**



**CREDITOS**  
8 ECTS

### Titulación

---

Doble Titulación: - Titulación de Máster en Gestión y Liderazgo de Supermercados y Tiendas de Alimentación con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación de Curso de Seguridad Alimentaria y Nutricional con 200 horas y 8 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.



**EDUCA BUSINESS SCHOOL**

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 Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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

Firma del Alumno/a  
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica  
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el aval de la Comisión, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la URBEOCI (Plan Propiedad 100%)

## Descripción

El Máster en Gestión y Liderazgo de Supermercados y Tiendas de Alimentación te ofrece la oportunidad de destacar en un sector en constante crecimiento y evolución. En un entorno donde la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente son claves, este máster te capacita para liderar con éxito supermercados y tiendas de alimentación. Adquirirás habilidades en dirección estratégica, planificación empresarial y gestión de recursos, esenciales para optimizar el servicio en áreas como la charcutería, frutería y pescadería. Además, te formarás en técnicas de merchandising, animación en el punto de venta y seguridad alimentaria, asegurando que cada aspecto del negocio esté alineado con las mejores prácticas del sector. Al completar este máster, estarás preparado para enfrentar los desafíos actuales del mercado, aumentar la rentabilidad y mejorar la experiencia del cliente. Con una formación online, flexible y adaptada a tus necesidades, te posicionarás como un líder innovador y eficiente en la gestión de establecimientos de alimentación.

## Objetivos

- Desarrollar estrategias de liderazgo eficaces en supermercados. - Elaborar un estudio de mercado para optimizar ventas. - Planificar la gestión comercial y de marketing en tiendas. - Gestionar eficientemente los recursos humanos y financieros. - Controlar la caja y medios de pago de forma precisa. - Aplicar técnicas de comunicación en procesos de venta. - Implementar medidas de higiene en charcutería y carnicería.

## Para qué te prepara

---

El Máster en Gestión y Liderazgo de Supermercados y Tiendas de Alimentación está dirigido a profesionales y titulados del sector de la distribución alimentaria que buscan perfeccionar su capacidad de liderazgo y gestión. Aborda áreas clave como dirección estratégica, marketing, RR.HH. y técnicas avanzadas de supervisión en servicios de caja, charcutería, frutería, panadería y pescadería. Ideal para quienes desean liderar con eficacia en entornos dinámicos y competitivos.

## A quién va dirigido

---

Este máster te capacita para liderar y gestionar supermercados y tiendas de alimentación con eficacia. Aprenderás a elaborar un plan de empresa, supervisar la gestión de cajas y manejar técnicas de comunicación para optimizar ventas. Te prepararás para gestionar áreas específicas como charcutería, frutería, panadería y pescadería, asegurando la calidad en higiene y seguridad alimentaria. Además, dominarás el aprovisionamiento, almacenamiento y merchandising para maximizar el rendimiento empresarial.

## Salidas laborales

---

- Gerente de supermercado - Responsable de tienda de alimentación - Jefe de sección en charcutería/carnicería - Supervisor de frutería - Coordinador de caja y atención al cliente - Gestor de aprovisionamiento y control de stock - Especialista en merchandising y animación en el punto de venta - Responsable de seguridad alimentaria y nutrición

## TEMARIO

---

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

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

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

##### MODULO 1. ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

#### 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, estocage 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

#### MODULO 2. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

##### 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

##### MÓDULO 1. PRODUCTOS DE FRUTERÍA

#### 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

##### 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

#### 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.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7.CONTROL DE INVENTARIOS

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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 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

#### 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 mercado
2. Definiciones y conceptos relacionados
3. División del mercado

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL CONSUMIDOR

1. El consumidor y sus necesidades
2. La psicología del mercado
3. La psicología del 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

#### 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

#### 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

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

1. ¿Cómo gestionar eficazmente el área expositiva?
2. La publicidad en el lugar de venta (PLV)
3. Objetivos de la publicidad
4. Elementos de venta visual
5. Medios Publicitarios

#### PARTE 10. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: "del Campo a la Mesa"
3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
  1. - Responsabilidades en la seguridad alimentaria
  2. - Ventajas del sistema de trazabilidad

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
2. Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
3. Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
  1. - Sobre productos de carne de vacuno

2. - Referente a productos lácteos y a la leche
3. - Referente a la pesca y a sus productos derivados
4. - Referente a los huevos
5. - Sobre productos transgénicos
4. Productos con denominación de calidad
  1. - Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
  2. - Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
5. Productos ecológicos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

1. Introducción al APPCC
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones referentes al sistema APPCC
5. Principios del sistema APPCC
6. Razones para implantar un sistema APPCC
7. La aplicación del sistema APPCC
  1. - Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
  2. - Aplicación de los principios del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
  1. - Ventajas del sistema APPCC
  2. - Inconvenientes del sistema APPCC
9. Capacitación

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros en seguridad alimentaria
  1. - Peligros biológicos
  2. - Peligros químicos
  3. - Peligros físicos
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipo de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

1. ¿Qué es el plan APPCC?
2. Selección de un equipo multidisciplinar
3. Definir los términos de referencia
4. Descripción del producto
5. Identificación del uso esperado del producto
6. Elaboración de un diagrama de flujo
7. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control

9. Identificación de los puntos de control críticos
10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12. Establecer las acciones correctoras
13. Verificar el sistema
14. Revisión del sistema
15. Documentación y registro
16. Anexo. Caso práctico
  1. - Datos generales del plan APPCC.
  2. - Diagrama de flujo
  3. - Tabla de análisis de peligros
  4. - Determinación de puntos críticos de control
  5. - Tabla de control del APPCC

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL APPCC

1. Introducción a los Planes Generales de Higiene
2. Diseño de Planes Generales de Higiene
  1. - Plan de control de agua apta para el consumo humano
  2. - Plan de Limpieza y Desinfección
  3. - Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
  4. - Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
  5. - Mantenimiento de la cadena del frío
  6. - Trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos
  7. - Plan de formación de manipuladores.
  8. - Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
  9. - Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
2. Estudio de los sistemas de archivo propios
3. Consulta con proveedores y clientes
4. Definición del ámbito de aplicación

1. - Trazabilidad hacia atrás
2. - Trazabilidad de proceso (interna)
3. - Trazabilidad hacia delante
5. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
6. Establecer registros y documentación necesaria
7. Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
8. Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
9. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Sistemas de envasado
2. Los métodos de conservación de los alimentos
  1. - Métodos de conservación físicos
  2. - Métodos de conservación químicos
3. Etiquetado de los productos
  1. - Alimentos envasados
  2. - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
  3. - Alimentos sin envasar
  4. - Etiquetado de los huevos
  5. - Marcas de salubridad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. Definición por lotes. Agrupación de productos
  1. - Definición por lotes
  2. - Agrupar los productos
  3. - Establecer registros y documentación necesaria
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de identificación
  1. - Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
5. Trazabilidad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
  1. - Definiciones
2. El manipulador en la cadena alimentaria
  1. - La cadena alimentaria
  2. - Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
  3. - Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
3. Concepto de alimento
  1. - Definición
  2. - Características de los alimentos de calidad
  3. - Tipos de alimentos
4. Nociones del valor nutricional
  1. - Concepto de nutriente

2. - La composición de los alimentos
3. - Proceso de nutrición
5. Recomendaciones alimentarias
  1. - Tipos de alimento y frecuencia de consumo
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
7. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
8. Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
  1. - Alimentos de alto riesgo
9. Requisitos de los manipuladores de alimentos
10. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción a la manipulación de alimentos
2. Recepción de materias primas
  1. - Condiciones generales
  2. - Validación y control de proveedores
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
  1. - Requisitos en la elaboración y transformación
  2. - Descongelación
  3. - Recepción de materias primas
  4. - Transporte
  5. - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
  1. - Instalaciones
  2. - Maquinaria
  3. - Materiales y utensilios
5. Distribución y venta

#### UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
  1. - Las manos
  2. - La ropa
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
  1. - Programa de vigilancia de plagas
  2. - Plan de tratamiento de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 14. 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
  1. - Alteración alimentaria
  2. - Contaminación alimentaria
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
  1. - Factores que contribuyen a la transmisión
  2. - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
  1. - Clasificación de las ETA
  2. - Prevención de las ETA

