

Ciclo Formativo de Grado Medio 2000 Horas

**Técnico en
Comercialización de
Productos Alimentarios**

Índice

1 | Conoce
Ceifor Estudios

2 | Alianzas y
Acreditaciones

3 | ¿Por qué
Ceifor Estudios?

4 | Programa
Formativo

5 | Temario

6 | Contactos



Ceifor Estudios

Somos una empresa dedicada a la enseñanza, con una amplia experiencia en el área de la formación y el aprendizaje continuo, que también elabora material didáctico propio.

Ofrecemos **programas formativos** de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno. Nuestro espectro de actuación abarca idiomas, formación para el empleo, formación para el desarrollo, apoyo al estudio y preparación para oposiciones estatales, autonómicas y locales. Además, preparamos contenidos educativos para empresas, tanto en papel como en formato interactivo.

Nuestro sistema e-Learning, basado las últimas tecnologías, te permitirá aprender sin desplazarte de casa y con gran flexibilidad horaria para que seas tú quien decida en qué momento del día estudiar. Prestamos seguimiento personalizado a cada alumno, de manera que siempre tendrás a disposición un tutor que evaluará tus progresos y te asesorará si deseas profundizar en los contenidos. Todo ello garantizará que adquieras una experiencia de aprendizaje única.

Nuestro equipo humano está compuesto por especialistas que te guiarán en tu formación teórica y práctica, personal informático que trabaja para adaptarse a las últimas tecnologías del mundo de la enseñanza, profesores que guiarán tu aprendizaje en tu día a día y pedagogos que te orientarán hacia tu futuro.

Más de
6000
nuevos alumnos
cada año.

Hasta un
70%
de los alumnos se
queda trabajando
después de prácticas

Más de
20000
ofertas de empleo
en los últimos años

Más de
3000
Convenios de
colaboración activos



Alianzas y acreditaciones

- **2017 - Premio a la Excelencia Educativa**

Centro de formación CEIFOR ESTUDIOS, ha sido galardonado con el Premio a la Excelencia Educativa 2017.

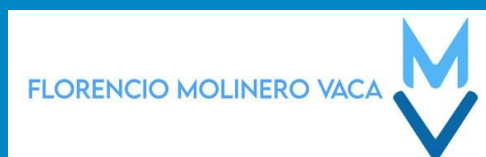
- **2004 - Premio a la Excelencia Educativa**

Centro de formación CEIFOR ESTUDIOS, ha sido galardonado con el Premio a la Excelencia Educativa 2004.

Agencia de Colocación (nº 9900000601)



Centro Colaborador e inscrito de la Junta de Andalucía con número de registro 4372 en el Registro de Centros y Entidades Colaboradoras de Formación Profesional para el Empleo del Servicio Andaluz de Empleo de la Consejería de Empleo con número de Centro 44106 dentro de dicho Registro.



Nuestra Metodología



Formación Online

Puedes ingresar al aula desde cualquier ubicación.



Contenido E-learning

Contenido interactivo y actualizado ideal para el aprendizaje a distancia



Tutores

Contarás con tutores que te acompañarán en el proceso de aprendizaje.



Didactico

Contenido atractivo e innovador para facilitar el aprendizaje Online



Evaluación Continua

Podrás valorar tu aprendizaje al finalizar cada asignatura



Flexible

Estudia a tu ritmo con programas de formación de alta calidad.



¿Por qué Ceifor Estudios?

Bienvenidos al emocionante mundo de CEIFOR ESTUDIOS. Nuestro programa de formación como Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios. En el mundo actual, la industria de alimentos y bebidas es una de las más dinámicas y fundamentales, brindando oportunidades emocionantes y desafiantes para aquellos que desean destacarse en este campo.

Este programa ha sido diseñado para brindarte los conocimientos y las habilidades necesarias para prosperar en la comercialización de productos alimentarios y contribuir al éxito de esta industria en constante evolución.

En este programa, explorarás cómo llevar los productos alimentarios desde la producción hasta los estantes de los supermercados y más allá. Descubrirás cómo navegar por el complejo panorama de la cadena de suministro, entenderás los procesos de marketing y promoción específicos de la industria alimentaria, y aprenderás a satisfacer las necesidades cambiantes de los consumidores conscientes de la calidad y la seguridad alimentaria.

Estamos emocionados de acompañarte en este viaje de aprendizaje y desarrollo profesional.



Programa formativo

Requisitos de acceso para la prueba libre (no obligatoria para la inserción laboral con nuestra titulación)

Tener alguno de los siguientes títulos:

- Título de Graduado/a en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Título Profesional Básico (Formación Profesional de Grado Básico).
- Título de Técnico/a o de Técnico/a Auxiliar o equivalente a efectos académicos.

Haber superado:

- 2º curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- Prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).
- Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años (la superación de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 40 y 45 años no es un requisito válido para acceder a FP)



Programa formativo

Objetivos

- Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.
- Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.
- Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.
- Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.
- Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.
- Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.
- Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.
- Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.
- Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.
- Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.
- Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.
- Gestionar en inglés las relaciones con clientes, usuarios o consumidores, realizando el seguimiento de las operaciones, para asegurar el nivel de servicio prestado.



Programa formativo

Salidas Profesionales y académicas

Trabajar como:

- Responsable de establecimiento alimentario.
- Responsable de sección/sala/departamento de tienda de alimentación.
- Gestor / gestora de pequeño comercio alimentario.
- Responsable de comercios alimentarios online.
- Asesor / asesora comercial de productos alimentarios.
- Vendedor / vendedora de productos alimentarios.

Seguir estudiando:

- Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales (Acceso GM)
- Otro ciclo de Formación Profesional con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades



Temario

01

Constitución de pequeños negocios alimentarios

- Definición de la oportunidad de creación de una pequeña empresa de comercialización alimentaria.
- Elaboración de planes de inversión en el comercio alimentario
- Realización de planes financieros de comercio alimentario
- Realización de la viabilidad económica y social de una pequeña empresa de comercio alimentario.
- Constitución y puesta en marcha de un comercio alimentario:

02

Mercadotecnia del comercio alimentario.

- Elaboración de planes de marketing de comercialización alimentaria
- Programación de acciones de comunicación básicas en comercios alimentarios
- Determinación de precios de venta de productos alimentarios
- Establecimiento de formas y canales de distribución de productos para comercios alimentarios
- Valoración de las acciones de marketing de la comercialización alimentaria

03

Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación

- Organización de la distribución física de productos alimentarios en espacios de venta
- Supervisión de la exposición de alimentos no perecederos en el punto de venta
- Supervisión de la exposición de productos frescos en mostradores y vitrinas
- Determinación de acciones promocionales en establecimientos de alimentación
- Determinación del montaje de elementos atractivos y publicitarios en espacios de venta de productos alimentarios



04

Atención comercial en negocios alimentarios

- Determinación de líneas de actuación comercial en establecimientos alimentarios
- Supervisión de la transmisión de información comercial al cliente
- Atención de reclamaciones y sugerencias del cliente en comercios alimentarios
- Valoración de la eficacia del servicio de atención comercial

05

Seguridad y Calidad Alimentaria en el Comercio

- Elaboración, realización y seguimiento de planes de limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en comercios alimentarios
- Establecimiento de sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria basado en el APPCC y control de la trazabilidad
- Establecimiento y supervisión de las condiciones higiénico- sanitarias en la manipulación de alimentos y de los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos
- Establecimiento de los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para la venta

06

Preparación y Acondicionamiento de Productos Frescos y Transformados

- Supervisión y obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos
- Supervisión y obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos
- Supervisión y elaboración de bandejas de frutas y verduras
- Preparación y asesoramiento de productos alimentarios
- Realiza el etiquetado de productos frescos



07

Logística de Productos Alimentarios

- Establecimiento de las condiciones de recepción de alimentos de un comercio alimentario
- Establecimiento de las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías alimentarias
- Determinación de las condiciones de expedición de productos alimentarios
- Gestión de almacén de productos alimentarios
- Programación de actividades y tareas del personal de un almacén alimentario

08

Comercio Electrónico en Comercios Alimentarios

- Elaboración de planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios
- Constitución de una tienda online de productos alimentarios
- Mantenimiento de la página web corporativa, la tienda electrónica y el catálogo online
- Valoración del rendimiento del comercio electrónico alimentario

09

Ofimática Aplicada al Comercio Alimentario

- Realización de materiales informativos del comercio alimentario con presentaciones de textos e imágenes
- Confección de folletos publicitarios para comercios alimentarios
- Elaboración documentos de registro y cálculo de proveedores, clientes y productos
- Mantenimiento y actualización de bases de datos relacionados con la actividad comercial alimentaria
- Organización de la información y la documentación asociada a la actividad comercial



10

Inglés Profesional

Análisis de mensajes orales.

- Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos.

Interpretación de mensajes escritos.

- Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos.
- Relaciones lógicas.
- Relaciones temporales.

Producción de mensajes orales.

- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
- Terminología específica del sector.
- Recursos gramaticales.
- Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones.
- Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.
- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral.

Emisión de textos escritos.

- Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos.
- Relaciones lógicas.
- Relaciones temporales.
- Coherencia textual

Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa)

- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.



11

Formación y Orientación Laboral

- Búsqueda activa de empleo.
- Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
- Contrato de trabajo
- Seguridad Social, empleo y desempleo
- Evaluación de riesgos profesionales
- Planificación de la prevención de riesgos en la empresa
- Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

12

Formación en Centros de Trabajo

- Los procesos selectivos de empleo: estrategias para la inserción laboral.
- Competencias personales, sociales y emocionales: estrategias para la mejora de la empleabilidad.
- Las habilidades emprendedoras: modernización y sostenibilidad del sector productivo.
- Ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades.
- El proyecto emprendedor.



**Técnico en
Atención a Personas en
Situación de Dependencia**

**Más información:
www.ceiforestudios.com**