



PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
VENTA DE ALIMENTACION EN UN HIPER
COMT028PO

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: VENTA DE ALIMENTACION EN UN HIPER

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** COMERCIO Y MARKETING

Área Profesional: COMPRAVENTA

2. **Denominación:** VENTA DE ALIMENTACION EN UN HIPER

3. **Código:** **COMT028PO**

4. **Objetivo General:** Dominar los conocimientos necesarios para realizar las funciones solicitadas por la empresa en el sector de Alimentación de un hiper de manera eficaz.

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 90

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 90

Teleformación:..... 0

7. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

Contará con los m2 suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m2 por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores , deberá contar con un mínimo de 3m2 por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

- Pizarra para escribir con rotulador.
- Equipo audiovisual.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Mesa y silla para formador.
- Mesas y sillas para alumnos.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. LA EMPRESA

- 1.1. Presentación de la empresa.
- 1.2. Proyecto de viabilidad.
- 1.3. Responsabilidad social corporativa.
- 1.4. Prevención de riesgos laborales.
- 1.5. Plan de emergencia y evacuación.

2. LA VENTA AL CLIENTE

- 2.1. Conceptos generales de la venta.
- 2.2. El cliente y la atención al cliente.
- 2.3. El vendedor.
- 2.4. El proceso de la venta.
- 2.5. La oferta del producto.
- 2.6. Trato con el cliente.

3. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DEL ALIMENTOS

- 3.1. Higiene, salud y enfermedad.
- 3.2. Enfermedades de origen alimentario.
- 3.3. Alimentación e higiene alimentaria.
- 3.4. Higiene en el local.
- 3.5. Higiene del manipulador y de la manipulación.

4. COMERCIO DE ALIMENTACIÓN

- 4.1. Conservación y comercio de los alimentos.
- 4.2. La carne.
- 4.3. El pescado y los mariscos.
- 4.4. Los huevos, la leche y sus derivados.
- 4.5. Frutas y hortalizas.
- 4.6. Cereales.
- 4.7. Aceites y grasas.

5. PRÁCTICAS