CURSO

CERTIFICACIÓN EXPERTO EN COMIDA A DOMICILIO

MAS458

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

El programa está diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre el experto en **Comida a Domicilio** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer las técnicas y elaboraciones culinarias, la participación en la mejora de la calidad, el diseño y menús de cartas, la cocina creativa, la manipulación de alimentos, la prevención de riesgos laborales en hostelería, la cocina para celíacos, gestión de alérgenos, planificación del aprovisionamiento, gestión de la demanda, inventarios y proveedores, optimización de la cadena logística y inglés profesional.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo.**

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H

MODALIDAD
ONLINE
*La modalidad incluye módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORIAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
ESPAÑOL

DURACION
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2380 €~~
VALOR ACTUAL: 595 €

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "**CERTIFICACIÓN EXPERTO EN COMIDA A DOMICILIO**", de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

LOGÍSTICA Y GESTIÓN DE ALMACENES

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL ALMACENAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVOLUCIÓN HISTÓRICA

1. Orígenes del almacenamiento en la Antigüedad
   -Técnicas de almacenamiento rudimentarias
2. Desarrollo medieval
   -Aparición de los primeros almacenes generales
3. Expansión en la Edad Moderna
   -Importancia del comercio con América
4. Revolución Industrial
   -Estandarización y optimización del almacenamiento
5. Siglo XX
   -Adopción de la informática
6. Almacenamiento contemporáneo
   -Incorporación de IoT, Big Data e IA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. CARACTERIZACIÓN DE UN ALMACÉN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE ALMACÉN

1. Almacenes según su actividad
   -Almacén de aprovisionamiento
   -Almacén de distribución
   -Almacén de tránsito
   -Almacén central
   -Almacén temporal
2. Almacenes en función del tipo de recinto
   -Almacén de interior
   -Almacén de exterior
3. Almacenes en base al tipo de producto
   -Almacén de materias primas
   -Almacén de productos acabados
   -Almacén de accesorios
   -Almacén de repuestos
4. Almacenes según su automatización
   -Almacén convencional
   -Almacén inteligente

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESPACIOS ANÁLOGOS

1. Garaje
2. Trastero
3. Depósito
4. Contenedor
5. Desván
6. Sótano o bodega
7. Cobertizo
8. Caja de seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS DE UN ALMACÉN

1. Infraestructura
   -Delimitación de zonas
   -Condiciones ambientales
   -Sistemas de ventilación y climatización
   -Iluminación
2. Equipamiento
   -Estanterías y *racks*
   -Montacargas
   -Transpaletas
   -Carros
   -Equipos de pesaje
   -Cintas transportadoras
   -Herramientas de manipulación y embalaje
   -Otros equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ZONAS EN UN ALMACÉN TÍPICO

1. Zonas de recepción y carga
   -Zona de recepción de mercancías
   -Área de control de calidad y verificación
   -Zona de carga y expedición de mercancías
2. Espacios de almacenamiento
3. Lugares de manipulación y preparación
   -Área de *picking* y preparación de pedidos
   -Zona de embalaje y acondicionamiento
   -Espacio de consolidación de carga
4. Áreas administrativas
   -Oficinas de gestión del almacén
5. Espacios de apoyo
   -Área de mantenimiento y reparación de equipos
   -Comedor, vestuarios y baños
6. Zonas de seguridad
   -Control de acceso
   -Espacios de almacenamiento de productos peligrosos
   -Áreas de compartimentación frente a incendios

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. APROXIMACIÓN A LOS PRODUCTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RASGOS DE UN PRODUCTO

1. Atributos
   -Ingredientes y formulación
   -Funciones
   -Características físicas
   -Envasado y empaquetado
2. Beneficios
   -Beneficios sensoriales
   -Beneficios emocionales
   -Beneficios cognitivos
   -Beneficios funcionales
   -Beneficios relacionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS

1. Según su finalidad
   -Producto de uso común
   -Producto de emergencia
   -Producto de especialidad
2. Según su tangibilidad
   -Producto tangible
   -Producto intangible
   -Producto mixto
3. Según su naturaleza
   -Producto
   -Servicio
4. Según su durabilidad
   -Producto duradero
   -Producto perecedero

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NIVELES DE PRODUCTO

1. Nivel de producto sustancial
2. Nivel de producto genérico
3. Nivel de producto esperado
4. Nivel de producto aumentado
5. Nivel de producto sustancial

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. PRODUCTOS ALMACENABLES Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Clases
   -Alimentos perecederos
   -Alimentos no perecederos
   -Alimentos congelados y refrigerados

2. Técnicas
   -Temperatura y humedad controladas
   -Refrigeración
   -Congelación y ultracongelación
   -Pasteurización
   -Escaldado
   -Liofilización
   -Concentración
   -Almacenamiento al vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS QUÍMICOS Y PELIGROSOS

1. Tipos
   -Productos químicos industriales
   -Productos de limpieza y desinfección
   -Materiales inflamables y explosivos
   -Sustancias tóxicas y radioactivas
2. Técnicas
   -Colocación en contenedores
   -Blindaje de estructuras
   -Puesta en tanques
   -Aislamiento del producto

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRODUCTOS FARMACÉUTICOS Y DE PARAFARMACIA

1. Delimitación
   -Medicamentos
   -Material médico y de laboratorio
   -Productos de higiene personal
   -Cosméticos
2. Técnicas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS ELECTRÓNICOS Y ELECTRODOMÉSTICOS

1. Delimitación
   -Dispositivos electrónicos
   -Componentes
   -Electrodomésticos
   -Equipos de red y telecomunicaciones
2. Técnicas
   -Embalaje
   -Protección contra descargas electrostáticas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS DE CONSTRUCCIÓN

1. Categorización
   -Materiales
   -Herramientas y equipos
   -Utensilios de fontanería y electricidad
   -Mobiliario y decoración
2. Técnicas
   -Protección contra la humedad y la lluvia
   -Prevención de la acumulación del polvo y la suciedad

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRODUCTOS TEXTILES

1. Caracterización
   -Ropa y calzado
   -Telas
2. Técnicas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PRODUCTOS DE PAPELERÍA Y OFICINA

1. Tipos
   -Material de escritorio y oficina
   -Material escolar
   -Impresos y publicaciones
2. Técnicas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRODUCTOS AUTOMOTRICES

1. Clases
   -Vehículos
   -Maquinaria
   -Combustibles y lubricantes
   -Repuestos
2. Técnicas

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN DE RECEPCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE RECEPCIÓN

1. Planificación de la recepción
2. Descarga
3. Traslado al almacén
4. Inspección de la mercancía
5. Control de calidad
6. Registro y etiquetado
7. Elaboración del informe de recepción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. *PICKING*

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROXIMACIÓN AL *PICKING*

1. Definición
2. Importancia
3. Riesgo de cuello de botella

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE *PICKING*

1. *Picking* por lotes
2. *Picking* por zona
3. *Picking* por oleadas
4. *Picking* por código de barras
5. *Picking* por luz

6. *Picking* por voz

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. ENVÍO DE MERCANCÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXPEDICIÓN Y ENVÍO DE MERCANCÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMAS

1. Envío directo del proveedor
2. Envío desde el almacén
3. Envío desde tiendas
4. *Dropshipping*
5. *Cross docking*

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCEDIMIENTO

1. Preparación y documentación del envío
2. Verificación y control de calidad
3. Elección del transportista y del medio de transporte
   -Criterios
4. Carga de la mercancía
   -Carga manual
   -Carga con carretillas elevadoras
   -Carga con grúas
   -Carga rodante
   -Carga a granel
   -Carga en contenedores
5. Seguimiento del envío

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. MARCO NORMATIVO BÁSICO DEL TRANSPORTE EN ESPAÑA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRANSPORTE TERRESTRE DE MERCANCÍAS

1. Ley de ordenación de los transportes terrestres
   -Principios del sistema de transportes español
   -Competencias de los poderes públicos
   -Conferencia Nacional de Transportes
2. Ley del contrato de transporte terrestre de mercancías
   -Definición del contrato y elementos subjetivos
   -Carta de porte
   -Contenido del contrato
3. Reglamento de transporte de mercancías peligrosas por carretera
   -Comunicación de averías y accidentes
   -Operaciones de carga y descarga
4. Reglamento general de vehículos
   -Identificación de los transportes de mercancías
   -Identificación de los transportes de mercancías peligrosas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE MARÍTIMO DE MERCANCÍAS

1. Ley de navegación marítima
   -Contrato de fletamento
   -Obligaciones del porteador
   -Deberes del fletador
   -Conocimiento de embarque

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE AÉREO DE MERCANCÍAS

1. Ley de navegación aérea

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INCIDENCIA DE LA UNIÓN EUROPEA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Riesgos para los trabajadores
   -Riesgos físicos
   -Riesgos químicos
   -Riesgos biológicos
2. Accidentes
   -Accidentes de trabajo
   -Accidentes no laborales
3. Enfermedades
   -Enfermedades profesionales
   -Enfermedades comunes
4. Consecuencias
   -Incapacidad temporal
   -Incapacidad permanente

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. EXISTENCIAS O *STOCK*

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE *STOCK*

1. *Stock* indispensable
2. *Stock* mínimo
3. *Stock* de seguridad
4. *Stock* en tránsito
5. *Stock* obsoleto

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CADENA DE SUMINISTRO

1. Características
   -Dinamicidad
   -Orientación hacia el cliente
   -Interconexión
2. Niveles de decisión en la cadena
   -Nivel estratégico
   -Nivel de planificación
   -Nivel operativo
3. Enfoques
   -Visión de empuje y tirón
   -Visión de ciclo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE LAS EXISTENCIAS

1. Objetivos de la gestión de las existencias

2. Costes asociados
   -Coste de aprovisionamiento
   -Coste de almacenamiento
   -Coste asociado a la demanda insatisfecha
3. Modelos de gestión
   -Modelo de inventario periódico
   -Modelo de inventario perpetuo
   -Modelo ABC
   -Modelo JIT
   -Modelo de revisión continua
   -Modelo de revisión periódica
4. Sistemas de identificación de *stock*
   -Código de barras
   -Identificación por radiofrecuencia
   -Códigos QR
   -Uso de robots
5. Herramientas informáticas
   -Oracle NetSuite
   -SAP Business One
   -Odoo Inventory
   -Fishbowl Inventory
   -Zoho Inventory
   -Microsoft Dynamics 365 Supply Chain Management

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. FUNDAMENTOS DE LOGÍSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN

1. Objetivos
2. Evolución histórica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CADENA LOGÍSTICA

1. Caracterización
2. Componentes
   -Abastecimiento
   -Producción y manufactura
   -Inventario
   -Distribución y transporte
   -Logística inversa y gestión de devoluciones
3. Planificación y estrategia
   -Análisis y previsión de la demanda
   -Diseño de la red logística
   -Selección y valoración de proveedores
   -Estrategias de producción y almacenamiento
   -Optimización de costes
4. Indicadores de desempeño
   -Nivel de servicio al cliente
   -Tiempo del ciclo de la cadena
   -Coste total de la logística
   -Rotación de inventarios
   -Tasa de devoluciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UNIDADES EN LOGÍSTICA

1. Unidades de venta y unidades de compra
2. Medidas de las cargas
   -Según su volumen o dimensiones
   -Según la forma de apilarlas
   -Según el peso
   -Según el número de unidades
   -Según su fragilidad

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. OPERADOR LOGÍSTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Ventajas de trabajar con operadores logísticos
   -Reducción de costes
   -Reducción de pérdidas de productos
   -Acceso a tecnología de vanguardia
   -Focalización en el *core business*
2. Servicios ofrecidos
   -Logística dedicada
   -Logística compartida

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE RELACIÓN CON LOS OPERADORES

1. Operadores logísticos de primer nivel (1PL)
2. Operadores logísticos de segundo nivel (2PL)
3. Operadores logísticos de tercer nivel (3PL)
4. Operadores logísticos de cuarto nivel (4PL)
5. Operadores logísticos de quinto nivel (5PL)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRITERIOS DE ELECCIÓN

1. Personal a disposición del operador
2. Tecnología requerida
3. Infraestructura disponible
4. Flexibilidad en el servicio
5. Trato con el operador

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. PLATAFORMA LOGÍSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN

1. Ventajas de trabajar con operadores logísticos
   -Centralización de servicios
   -Establecimiento de sinergias
   -Aprovechamiento de la intermodalidad
   -Racionalización urbanística
   -Fomento del desarrollo económico de la zona

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASES

1. Centros integrados de mercancías

2. Zonas de actividades logísticas
3. Puertos secos
4. Clústeres logísticos
5. Plataformas logísticas de distribución

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

PARTE 2

MENÚ ENGINEERING

1. Introducción. Objetivos generales del curso
2. Cálculo de la Rentabilidad de los platos de nuestra carta
3. Cálculo de la Rentabilidad Total de los platos de nuestra carta
4. Análisis de la Popularidad de los platos de nuestra carta

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EJERCICIOS

1. Familia de Cremas y Potajes
2. Familia de Carnes
3. Familia de Pescados
4. Familia de Postres
5. Categorización de los platos de nuestra carta
6. Estrategias sobre las categorías de nuestros platos
7. El Menú Engineering. Ejemplos
8. El Menú Engineering. Aplicación Práctica
9. Familia de Arroces y Pastas
10. Herramienta Menú Engineering
11. Herramienta Menú Engineering.
12. Solución a los ejercicios

PARTE 3

COCINA CREATIVA

1. Introducción a la cocina creativa
2. Cambios en el proceso de producción
3. El estilo en la Cocina
4. Creatividad
5. Normas y Combinaciones organolépticas básicas
6. Presentación de elaboraciones
7. Espumas
8. Cocina bajo cero
9. Materias primas
10. Recetas

PARTE 4

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

MÓDULO 1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
3. Intoxicaciones alimentarias
4. Microorganismos más comunes
5. Materiales en contacto con los alimentos
6. Desinsección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANUALES Y LEGISLACIÓN

1. Manual Manipulador de Alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TEST DE EVALUACIÓN

1. Examen Final

PARTE 5

COCINA PARA CELIACOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXPLICACIONES MULTIMEDIA

1. La enfermedad celiaca o condición celiaca
2. Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten
3. Asegurarse que los ingredientes a utilizar no tienen gluten
4. Buenas prácticas a contemplar en la elaboración de menús sin gluten
5. Requisitos de las instalaciones
6. Simbología que debemos conocer

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECETARIO

1. Elaboración de salsas I
2. Elaboración de salsas II
3. Platos preparados I
4. Platos preparados II
5. Platos preparados III
6. Elaboración de pan y masas I
7. Elaboración de pan y masas II
8. Elaboración de pizzas, quiches y tartaletas
9. Elaboración de repostería I
10. Elaboración de repostería II
11. Elaboración de repostería III
12. Elaboración de repostería IV
13. Elaboración de repostería V
14. Elaboración de repostería VI

PARTE 6

MÓDULO 1. COCINA LÍNEA FRÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTENIDO DEL CURSO

1. Departamento-Área de Cocina.
2. Recepción de mercancías.
3. Recepción de géneros.
4. Control de temperaturas en las cámaras.
5. Nuevas tendencias.
6. Fundamentos de la congelación.
7. Aspectos bioquímicos de la congelación.
8. La técnica de vacío I.
9. La técnica de vacío II.
10. La cadena fría.
11. Principios fundamentales de la cadena fría.
12. Terminología.
13. Recetario I.
14. Recetario II.
15. Manual de Cocina en Línea Fría

PARTE 7

GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Marisco
12. Cacahuetes
13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos I
16. Aspectos legislativos II
17. Aspectos legislativos III
18. Reglamento UE 2011-I
19. Reglamento UE 2011-II
20. Reglamento UE 2011-III
21. Reglamento UE 2011-IV
22. Reglamento UE 2011- V
23. Manual nueva Normativa sobre alérgenos. Análisis Reglamento de la UE Nº 1169/2011.
24. Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.
25. Guía Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Comunidad de Madrid.
26. Guía Información sobre alérgenos y Etiquetado en alimentos envasados. Comunidad de Madrid.
27. Guía Información sobre alérgenos la restauración colectiva. Generalitat Catalunya.
28. REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR