

MÁSTER



MÁSTER EN JEFE DE SALA

VMAS503

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer el protocolo, el jefe de cocina, la cocina creativa, la coctelería, la elaboración de vinos, el manipulador de alimentos, la prevención de riesgos laborales, la comunicación y atención al cliente, la gestión de personal, las habilidades directivas, el soft skills, la gestión de alérgenos e intolerancias, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirán hacer un seguimiento del curso de forma autónoma y reforzar aquellos aspectos que considere oportunos.

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
600H 

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: ~~1520 €~~
VALOR ACTUAL: 380 €

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EN JEFE DE SALA (CAMARERO + MAITRE)**”, 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

PROTOCOLO

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES EL PROTOCOLO?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTOS BÁSICOS DE PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HISTORIA DEL PROTOCOLO

1. Etapas del protocolo en Europa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁMBITOS DE APLICACIÓN DEL PROTOCOLO

1. Esfera pública
2. Esfera privada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE PROTOCOLO

1. Por la naturaleza de su función
2. Por su propósito, área de acción o destinatario

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 2. PROTOCOLO SOCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. USOS SOCIALES DEL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMAGEN PERSONAL

1. Conceptos básicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INDUMENTARIA

1. Moda y protocolo
 - Indumentaria masculina
 - Indumentaria femenina
 - Maquillaje

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CORTESÍA

1. Buenas maneras
 - Tacto social
2. Puntualidad
3. Tratamientos
4. Saludos
5. Presentaciones
6. Despedidas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROTOCOLO APLICADO A LA RESTAURACIÓN

1. El personal de restauración
2. Tipos de comedor
3. Tipos de mesas
4. Sistemas de presidencia
5. Servicio de mesa
6. Elementos de la mesa
 - Mantelería
 - Vajilla
 - Cubertería
 - Cristalería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. COMUNICACIÓN

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 3. PROTOCOLO EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SIMBOLOGÍA Y CEREMONIAL CORPORATIVO

1. Sistemas ceremoniales
2. Elementos del ceremonial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVENTOS CORPORATIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESIDENCIAS, PRECEDENCIAS Y ORDENACIÓN DE INVITADOS

1. Presidencias
2. Precedencias
 - Criterios de precedencia
3. Ordenación de invitados
 - Banquetes y comidas de empresa
 - Mesas profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICA DE COMUNICACIÓN INTERNA

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 4. PROTOCOLO INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMUNICACIÓN INSTITUCIONAL

1. Reputación institucional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEFINICIÓN Y OBJETIVOS DEL PROTOCOLO INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INSTITUCIONES POLÍTICO-ADMINISTRATIVAS EN ESPAÑA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRECEDENCIAS EN EL PROTOCOLO INSTITUCIONAL

1. Tipos de precedencias
 - Actos celebrados en la capital del Estado
 - Actos celebrados en las Comunidades Autónomas

2. Representaciones y sustituciones
3. Precedencias en las Comunidades Autónomas
4. Precedencias en los Ayuntamientos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SÍMBOLOS OFICIALES

1. Escudo de España
2. Banderas
 - Bandera Española
 - Bandera Autonómica
 - Ordenación de banderas nacionales
 - Ordenación de banderas nacionales en actos organizados por la Unión Europea
 - Ordenación de banderas autonómicas y municipales
3. Ordenamiento de mástiles
4. Himnos oficiales
 - Himno nacional de España

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SÍMBOLOS DE LA MONARQUÍA ESPAÑOLA

1. La Corona Real
2. El Cetro Real

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTOS INSTITUCIONALES

1. Tratamientos de miembros de la Casa Real
2. Tratamientos Oficiales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DERECHO PREMIAL

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 5. PROTOCOLO MILITAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORDEN Y CEREMONIAL MILITAR

1. Organización de la defensa
 - Fuerzas Armadas
 - Secretaría de Estado de Defensa
 - Subsecretaría de Defensa
 - Secretaría General de Política de Defensa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTOS MILITARES

1. La parada militar
 - Día de la Fiesta Nacional
 - Día de las Fuerzas Armadas
2. Jura de Bandera
3. Entrega de Bandera
4. Entrega de Mando
5. Entrega de reales despachos
6. Entierros y honras fúnebres militares
7. El saludo militar
 - Saludo a las Banderas y Estandartes de las Unidades
 - Saludo al Himno Nacional
 - Saludo a los Reyes, Príncipes de Asturias, Infantes de España y autoridades civiles
8. Imposición de condecoraciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIONES Y VISITAS MILITARES

1. Procedimiento para llevar a cabo una presentación
2. Visitas del S. M. Rey a Unidades militares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESIDENCIAS Y PRECEDENCIAS EN LAS FUERZAS ARMADAS

1. Presidencia en actos específicos de carácter militar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRATAMIENTOS MILITARES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ÓRDENES, CONDECORACIONES Y MEDALLAS

1. Condecoraciones civiles más usuales en las Fuerzas Armadas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HONORES MILITARES

1. Gradación de Honores
2. Rendición de los Honores
3. Honores

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 6. PROTOCOLO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y CEREMONIAL DEL PODER JUDICIAL EN ESPAÑA

1. Unidad de Protocolo y Relaciones Institucionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTOS DEL ÁMBITO JUDICIAL

1. Actos de juramento o promesa y toma de posesión en el ámbito judicial
 - Acto de juramento o promesa y toma de posesión del Presidente del Tribunal Supremo y del Consejo General del Poder Judicial
 - Acto de toma de posesión del Presidente de la Audiencia Nacional, de los Tribunales Superiores de Justicia, de Sala, de Audiencias Provinciales, de Magistrados de Tribunales y Audiencias
 - Acto de juramento o promesa de Jueces y Magistrados destinados a órganos unipersonales
 - Acto de juramento o promesa de miembros de las Salas de Gobierno
2. Otros actos de juramento o promesa
3. Nombramiento de Jueces y Magistrados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRECEDENCIAS EN EL PROTOCOLO JUDICIAL

1. Precedencias en actos judiciales solemnes organizados por el Consejo General del Poder Judicial
2. Precedencias en actos judiciales solemnes organizados por órganos del Gobierno Interno del Poder Judicial
3. Acto de Entrega de Despachos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HONORES Y TRATAMIENTOS EN EL PROTOCOLO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TOGA, INSIGNIAS DE CARGO Y CONDECORACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SÍMBOLOS DEL DERECHO Y DE LA JUSTICIA

Resumen

MÓDULO 7. PROTOCOLO UNIVERSITARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SIMBOLOGÍA Y CEREMONIAL UNIVERSITARIO

1. El traje académico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRECEDENCIAS Y PRESIDENCIAS EN LA UNIVERSIDAD

1. Precedencias
2. Presidencias
 - Presidencias en los actos solemnes
 - Presidencias en los Actos Administrativos
 - Presidencias en los Actos Académicos
 - Escenarios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO DE LAS AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GABINETE DE PROTOCOLO UNIVERSITARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO UNIVERSITARIO

1. Clasificación de los actos de la Universidad
 - Actos solemnes
 - Actos administrativos
 - Actos académicos
 - Otros actos

MÓDULO 8. PROTOCOLO EN EL DEPORTE Y OTROS ESPECTÁCULOS PÚBLICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO DEPORTIVO

1. Objetivos del protocolo deportivo
2. Estructuras e instituciones deportivas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SIMBOLOGÍA Y CEREMONIAL DEPORTIVO

1. Precedencias y presidencias en el protocolo deportivo
2. Símbolos deportivos
 - Banderas
 - Distinciones
 - Himnos en los eventos deportivos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS DEPORTIVOS

1. Pliegos de condiciones generales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTOCOLO DEPORTIVO Y DE ESPECTÁCULOS

1. Entrega de premios

2. Protocolo Olímpico
 - Carta Olímpica
 - Ceremonia de inauguración
 - Ceremonia de clausura
 - Entrega de premios olímpicos
 - Precedencias olímpicas

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 9. PROTOCOLO DIPLOMÁTICO E INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIPLOMACIA Y RELACIONES INTERNACIONALES

1. Convenio de Viena sobre Relaciones Diplomáticas y Consulares
2. La institución consular
 - Funciones del Consulado General
3. Cuerpo diplomático y consular acreditado en España

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO DIPLOMÁTICO E INTERNACIONAL

1. Presentación de las Cartas Credenciales
 - Ceremonia en el Palacio Real
2. Visitas de Estado
 - El séquito
 - Preparación de una visita de Estado
 - Visita de un jefe de Estado extranjero a España
3. Misiones diplomáticas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

1. Normas generales de las Organizaciones Internacionales
2. Precedencia en las organizaciones internacionales
3. Protocolo de la Organización de las Naciones Unidas
 - Origen de las Naciones Unidas
 - Servicio de Protocolo y Enlace de las Naciones Unidas
 - Funciones del Servicio de Protocolo y Enlace de las Naciones Unidas
 - Responsabilidades del Servicio de Protocolo y Enlace de las Naciones Unidas
 - Uso de la bandera de la Organización de las Naciones Unidas
4. Protocolo de la Organización del Tratado del Atlántico Norte
 - Propósitos y fines de la OTAN
 - Estructura orgánica de la OTAN
 - Símbolos de la OTAN
5. Protocolo en la Unión Europea
 - Intercambio de obsequios
 - Precedencias en la Unión Europea
 - Símbolos de la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTOCOLO INTERNACIONAL

1. Protocolo y costumbres sociales en Europa Occidental
 - Alemania
 - Andorra
 - Bélgica
 - Francia
 - Grecia
 - Italia
 - Portugal
2. Protocolo y costumbres sociales en los Estados Unidos de Norteamérica
3. Protocolo y costumbres sociales en América Latina
 - Argentina
 - Brasil
 - México
4. Protocolo y costumbres sociales en China
5. Protocolo y costumbres sociales en Arabia Saudí

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTOCOLO Y GLOBALIZACIÓN

1. Protocolo en los negocios internacionales

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 10. OTROS TIPOS DE PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO ECLESIAÍSTICO

1. Protocolo eclesiástico en la Iglesia Católica
2. Jerarquía y tratamientos eclesiásticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO Y SEGURIDAD

1. Protocolo en Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN

1. Estructura de un protocolo de investigación.

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 11. TECNOLOGÍA APLICADA AL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA Y COMUNICACIÓN CEREMONIAL

1. Comunicaciones escritas y orales
2. Comunicaciones virtuales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TECNOLOGÍA EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Ventajas de la tecnología en la organización de eventos

Resumen

Autoevaluación

PARTE 2

JEFE DE COCINA

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. EVOLUCIÓN DE LA PROFESIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRECEDENTES HISTÓRICOS

1. De cocinero a jefe de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RESTAURACIÓN

1. Clasificación de la restauración
 - Restauración pública o sector comercial
 - Restauración colectiva o sector institucional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA

Resumen

Espacio didáctico

MÓDULO 2. JERARQUÍA EN LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

1. Estructuras organizativas clásicas
 - Estructura clásica jerárquica
 - Estructura clásica funcional
 - Estructura clásica mixta
2. Estructuras organizativas modernas
 - Estructura moderna por proyectos
 - Estructura moderna matricial
 - Estructura moderna por redes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEPARTAMENTALIZACIÓN

1. Patrones de departamentalización
2. Departamento de cocina
 - Relaciones departamentales
 - Relaciones interdepartamentales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BRIGADA DE COCINA

1. Chef
 - Chef ejecutivo o *chef de cuisine*
 - Segundo chef o *sous chef de cuisine*
 - Chef de partida o *chef de partie*
 - Chef pastelero o *pa?tissier*
2. Otros perfiles
3. Figuras vinculadas con la cocina
 - Brigada de sala
 - Economato

Resumen

Espacio didáctico

MÓDULO 3. ROL DEL JEFE DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERFIL DEL JEFE DE COCINA

1. Actitudes
2. Capacidades cognitivas
3. Capacidades físicas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FORMACIÓN DEL JEFE DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES DEL JEFE DE COCINA

1. Funciones en la cocina
2. Funciones de dirección y administración en la cocina
3. Funciones en la gestión de los recursos humanos
 - Selección de personal
 - Formación de la plantilla
 - Comunicación y clima laboral

Resumen

Espacio didáctico

MÓDULO 4. ORGANIZACIÓN DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

1. Espacio
 - Tabla de Fuhrmann
2. Personal
 - Vestimenta
 - Jornada laboral
 - Calendario laboral
 - Vacaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Aprovisionamiento
2. Producción
3. Distribución y servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SERVICIO

1. Preservicio
2. Servicio
 - Entrada y recepción del cliente
 - Comanda
 - Trabajo en cocina
 - Servicio en mesa
 - Despedida del cliente
3. Postservicio

Resumen

Espacio didáctico

MÓDULO 5. APROVISIONAMIENTO DE PRIMERAS MATERIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE APROVISIONAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE PROVEEDORES

1. Tipos de proveedores gastronómicos
2. Criterios en la elección de proveedores
3. Contacto con los proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DEL STOCK

1. Inventario
2. *Relevé*
3. Vale

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PEDIDOS

1. Hoja de pedidos
2. Albarán

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE LA MERCANCÍA

1. Recepción
2. Almacenaje

Resumen

Espacio didáctico

MÓDULO 6. OFERTA CULINARIA Y SERVICIO AL COMENSAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO DE LA OFERTA CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARTA

1. Planificación de la carta
2. Presentación y redacción de la carta
3. Tipos de cartas
 - Carta de platos
 - Carta de postres
 - Carta de vinos
 - Otros tipos de cartas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MENÚ

1. Según la hora del servicio
 - Menú de desayuno
 - Menú de cóctel
 - Menú *lunch*
 - Menú de almuerzo
 - Menú de cena
2. Según el tipo de oferta
 - Menú del día
 - Menú degustación
 - Menú infantil
 - Menú gastronómico
3. Bufé

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MENÚ DE EVENTOS

1. Tipos de eventos

Resumen

Espacio didáctico

MÓDULO 7. GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DE MERCADO

1. Análisis del entorno
 - Análisis del macroentorno
 - Análisis del microentorno

2. Análisis de la competencia
3. Análisis DAFO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FILOSOFÍA DE LA EMPRESA

1. Misión
2. Visión
3. Valores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE EMPRESA

1. Estructura

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN ECONÓMICA

1. Ingresos
2. Costes y gastos
3. Fijación de precios
 - Escandallo
 - Ficha técnica del plato
 - Competencia y clientela
 - Estrategias de fijación de precios
4. Presupuesto
 - Tipos de presupuesto
 - Control del presupuesto
5. Resultado y amortización
 - Cuenta de resultados
6. Viabilidad del negocio
 - El VAN y el TIR
 - Ratios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN COMUNICATIVA

1. *Marketing*
 - Marketing* estratégico
 - Marketing* operativo
 - Estrategias de *marketing* en restauración
2. Atención al cliente
 - Quejas y reclamaciones
3. Comunicación interna

Resumen

Espacio didáctico

MÓDULO 8. RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRABAJO Y SALUD LABORAL

1. Factores de riesgo laboral
2. Daños derivados del trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Medidas de prevención sobre las personas
2. Medidas de prevención técnica
3. Medidas de prevención politicosocial

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRIMEROS AUXILIOS

1. Valoración de la persona

2. Criterios de urgencia y prioridad en la atención
3. Actuaciones de soporte vital básico
4. Procedimientos de primeros auxilios
 - Heridas
 - Hemorragias
 - Quemaduras
 - Congelaciones
 - Esguinces, luxaciones y fracturas

Resumen

Espacio didáctico

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA

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

COCTELERÍA

MÓDULO 1. COCTELERÍA

1. Introducción a la Coctelería I y II
2. Los alcoholes. La Ginebra
3. Los alcoholes. El Ron
4. Los alcoholes. El Tequila
5. Los alcoholes. El Vodka
6. Los alcoholes. El Whisky
7. Cócteles con Ginebra
8. Cócteles con Ron
9. Cócteles con Tequila
10. Cócteles con Vodka
11. Cócteles con Whisky
12. Cócteles sencillos para sorprender
13. Cócteles con Ginebra
14. Cóctel Alexander
15. Cóctel Bull Dog
16. Cóctel Cream Fizz
17. Cóctel Goleen Dawn
18. Cóctel Martini Sweet
19. Cóctel Terremoto
20. Cócteles con Ron
21. Cóctel Bolero
22. Cóctel Butterfly
23. Cóctel Flamingo
24. Cóctel Macambo
25. Cóctel May Tai
26. Cócteles con Tequila
27. Cóctel Margarita
28. Cóctel México Pacífico
29. Cóctel Rosita
30. Cóctel Tequila Fresco
31. Cóctel Tequila Sauver
32. Cóctel de Frutas
33. Cócteles con Vodka
34. Cóctel Bloody Mary
35. Cóctel Canguro
36. Cóctel Marka Kalinda
37. Cóctel Vodka Gibson

PARTE 5

ELABORACIÓN DE VINOS

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. NOCIONES BÁSICAS SOBRE VITICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Evolución histórica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA UVA Y SUS VARIEDADES

1. Variedades de uva
 - Cabernet Sauvignon
 - Garnacha
 - Garnacha tintorera
 - Monastrell
 - Merlot
 - Graciano
 - Tempranillo
 - Pinot Noir
 - Syrah
 - Verdejo
 - Chardonnay
 - Albariño
 - Macabeo
 - Sauvignon Blanc
 - Palomino Fino
 - Xarel·lo
 - Pedro Ximénez
 - Gewürztraminer
2. Técnicas de cultivo
 - Cultivo en vaso y en secano
 - Plantaciones en espaldera con riego
3. Factores climáticos y su influencia en la calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN A LA PODA Y AL RIEGO

1. Técnicas de poda
 - Poda en seco
 - Poda en verde
 - Poda de renovación
 - Poda de formación
 - Poda de esporón
2. Técnicas de riego
 - Riego por goteo
 - Riego por aspersión
 - Riego a manta
 - Riego de superficie
 - Riego por subirrigación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAGAS Y ENFERMEDADES

1. Oídio
2. Mildiu
3. Podredumbre gris

4. Ácaros
5. Polilla de la vid

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE LAS MALAS HIERBAS

1. Control mecánico
2. Control químico
3. Control manual
4. Control con cubierta vegetal

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. LA BODEGA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS GENÉRICOS

1. Tanques, tolvas y depósitos
 - Materiales utilizados
2. Elevadores y sinfines
3. Dosificadores y sulfitómetros
4. Clarificadores centrífugos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS DE TRATAMIENTO DE LA UVA

1. Despalilladoras-estrujadoras
2. Mayadoras
3. Bombas de vendimia
4. Prensas
5. Escurridores
6. Maceradores

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS PARA LA FERMENTACIÓN

1. Intercambiadores térmicos
2. Cubas rotatorias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DEL AMBIENTE EN LA CAVA

1. Temperatura
2. Humedad
3. Luz
4. Ventilación
5. Sonido

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DE LA BODEGA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS COMUNES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA

1. Limpieza manual

2. Limpieza mecánica o automática
 - Sistema CIP
3. Evaluación de la limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESINFECCIÓN

1. Desinfección física
 - Vaporización
 - Ozono
2. Desinfección química
 - Cloro
 - Peróxido de hidrógeno
 - Ácido peracético
 - Ácido láctico
 - Amonio cuaternario

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTERILIZACIÓN

1. Esterilización por vapor húmedo en autoclave
2. Esterilización por horno de aire caliente
3. Esterilización por radiación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. MUESTREO Y RECOLECCIÓN DE LA UVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MADURACIÓN

1. Seguimiento
2. Muestreo
 - Toma de muestras
 - Determinación del nivel de azúcares y ácidos
 - Fichas de análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN

1. Recolección manual
 - Selección de mano
 - Corte con tijeras
 - Corte con cuchillo
2. Recolección mecanizada
 - Vibración
 - Máquina recolectora

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE

1. Cajas y remolques

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO

1. Tipos de cajas
 - Cajas de madera
 - Cajas de plástico
2. Contenedores
 - Contenedores de acero inoxidable
 - Contenedores de plástico
 - Contenedores isotérmicos
 - Contenedores de cartón corrugado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. TRATAMIENTO DE LA UVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESPALILLADO

1. Despalillado manual
2. Despalillado automatizado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUJADO

1. Estrujado suave y fuerte
2. Combinación de despalillado y estrujado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESCURRIDO

1. Métodos de escurrido
 - Ecurrido por gravedad
 - Ecurrido por decantación
 - Ecurrido con tamices y filtros
 - Ecurrido centrífugo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXTRACCIÓN DEL MOSTO

1. Prensado
2. Maceración
3. Prensado neumático
4. Extracción enzimática

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CALIDAD

1. Medición de la densidad y de la acidez
2. Análisis de azúcares y de color

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. DESFANGADO DE MOSTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE DESFANGADO

1. Desfangado estático
 - Refrigeración del mosto
 - Uso de bentonita
 - Empleo de gel de sílice
 - Utilización de albumina de huevo
2. Desfangado dinámico
 - Desfangado con centrifugadora
 - Desfangado con filtración
 - Desfangado por flotación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. FERMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Resumen bioquímico
2. Activadores de la fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE FERMENTACIÓN

1. Fermentación alcohólica
2. Fermentación maloláctica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN PARA ELABORAR VINOS TINTOS

1. Maceración
2. Inoculación
3. Remontado
4. Fermentación maloláctica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN PARA ELABORAR VINOS BLANCOS Y ROSADOS

1. Inoculación
2. Fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROBLEMAS FERMENTATIVOS

1. Alteraciones en la fermentación
2. Ralentización de la fermentación
3. Parada de la fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE LA FERMENTACIÓN

1. Determinaciones fisicoquímicas
2. Relaciones glucométricas
3. Test microbiológicos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. CLARIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA CLARIFICACIÓN

1. Principios y mecanismos
2. Factores que influyen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENSAYOS DE CLARIFICACIÓN

1. Control de la estabilidad coloidal
2. Medidas de turbidez
3. Sobreencolado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE CLARIFICANTES

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y MECANISMOS DE FILTRACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE FILTROS

1. Filtros de placas
2. Filtros de vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES PREFILTRACIÓN Y POSFILTRACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NOCIONES BÁSICAS SOBRE CENTRIFUGACIÓN

1. Principio de la centrifugación
2. Aplicaciones de la centrifugación en la industria vinícola
 - Clarificación del vino
 - Eliminación de sedimentos
 - Recuperación de levaduras y otros subproductos
3. Tipos de centrífugas
 - Centrífugas de tambor
 - Centrífugas de cesta
 - Centrífugas decantadoras
4. Factores que influyen en la eficiencia de la centrifugación
 - Características del vino
 - Diseño y operación del equipo
 - Condiciones de proceso

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. JUSTIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTODOS

1. Refrigeración
2. Electrodialisis
3. Intercambio iónico
4. Congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELIMINACIÓN DE TARTRATOS

1. Filtración
 - Principios básicos de la filtración
 - Tipos de filtros y materiales
 - Etapas de la filtración
 - Factores que afectan la eficiencia de la filtración
 - Ventajas y desventajas de la filtración
 - Consideraciones medioambientales y sostenibilidad
2. Decantación
 - Principios básicos de la decantación
 - Técnicas de decantación
 - Factores que afectan la eficiencia de la decantación
 - Ventajas y desventajas de la decantación
 - Consideraciones medioambientales y sostenibilidad

3. Centrifugación
 - Principios básicos de la centrifugación
 - Tipos de centrífugas y técnicas de centrifugación
 - Factores que afectan la eficiencia de la centrifugación
 - Ventajas y desventajas de la centrifugación
 - Consideraciones medioambientales y sostenibilidad
4. Aditivos específicos
 - Carboximetilcelulosa (CMC)
 - Manoproteínas
 - Goma arábiga
 - Factores a tener en cuenta en el uso de aditivos específicos
 - Ventajas y desventajas de los aditivos específicos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. CRIANZA DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA CRIANZA

1. Crianza en madera
 - Madera y sus características
 - Compuestos de la madera y su influencia en el vino
 - Oxidación y microoxigenación
 - Factores que influyen en la crianza en madera
2. Elaboración de barricas de roble
 - Selección y estacionamiento de la madera
 - Elaboración de las duelas
 - Ensamblaje y tostado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES

1. Trasiego
2. Relleno
3. Controles fisicoquímicos
4. Cata durante la crianza

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA

1. Cambios químicos y físicos durante el envejecimiento en botella
2. Factores que influyen en el envejecimiento en botella
3. Cómo determinar el tiempo de envejecimiento en botella
4. Evaluación del vino durante el envejecimiento en botella
5. Ventajas y desventajas del envejecimiento en botella

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. VINIFICACIONES ESPECIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE ESPUMOSOS

1. Caracterización de vinos espumosos
2. Proceso de obtención

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCCIÓN DE GASIFICADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DEL VERMUT

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBTENCIÓN DE VINOS LICOROSOS

1. Definición de los vinos de licor
2. Métodos de elaboración
 - Adición de alcohol
 - Maceración
 - Concentración
 - Congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE VINAGRES

1. Concepto de vinagre
2. Fermentación acética
3. Métodos de obtención de vinagres
 - Método Schützenbach
 - Método de Orleans
 - Método de Frings
4. Alteraciones en la elaboración de vinagres

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. ENVASADO Y ETIQUETADO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO PARA EL ENVASADO

1. Sistemas de tratamiento térmico
2. Sistemas de filtración estéril
3. Empleo de aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES UTILIZADOS

1. Envases
 - Envases de vidrio
 - Envases metálicos
 - Envases de plástico
2. Tapones de corcho

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ENVASADO

1. Preparación del envase
2. Procedimiento de llenado
 - Llenado al vacío
 - Llenado aséptico
 - Llenado isobárico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO

1. Tipos de etiquetas
2. Normativa sobre etiquetas
 - Modelo Nutri-Score de etiquetado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. DESTILACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS

1. Instalaciones de una licorería
2. Equipamiento
 - Sistemas de calentamiento y enfriamiento
 - Alambiques
 - Columnas de destilación
 - Columnas de rectificación
 - Instrumentación y control
 - Equipos auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE DESTILACIÓN

1. Destilación continua
 - Destilación al vacío
 - Destilación por arrastre de vapor
2. Destilación discontinua

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

1. Aguardientes de vino
2. Aguardientes de orujo
3. Aguardientes de sidra

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 15. ELABORACIÓN Y AÑEJADO DE LICORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIALES NECESARIOS

1. Equipos y Utensilios
2. Diseño del espacio de trabajo
3. Control de temperatura y humedad
4. Higiene y limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Selección de ingredientes
 - Uvas
 - Levaduras
 - Otros ingredientes
2. Maceración
 - Preparación de las uvas
 - Proceso de maceración
 - Finalización de la maceración y prensado
3. Destilación
4. Mezcla
5. Añejado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 16. SEGURIDAD Y NORMATIVA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA

1. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DERECHO ALIMENTARIO

1. Principios generales del derecho alimentario
2. Distribución de competencias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS INSTITUCIONALES DE ALERTAS ALIMENTARIAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

PARTE 6

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

BLOQUE I. FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN

MÓDULO 1. ALIMENTOS Y NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos
 - Lácteos
 - Farináceos
 - Verduras y hortalizas
 - Frutas
 - Carnes
 - Pescados
 - Huevos
 - Oleaginosos
 - Otros alimentos
2. Alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIENTES

1. Macronutrientes
 - Hidratos de carbono
 - Proteínas
 - Lípidos
2. Micronutrientes
 - Vitaminas
 - Minerales

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Investigación y perspectivas teóricas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SIMBOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Comida y religión
 - Cristianismo
 - Islam
 - Judaísmo
 - Hinduismo
 - Budismo
2. Tabúes alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COHESIÓN SOCIAL DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IDENTIDAD Y ALIMENTACIÓN

1. Dinámica del poder
2. Etnicidad
3. Género

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

BLOQUE II. ASPECTOS CLAVE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR TRATAMIENTO TÉRMICO

1. Pasteurización
 - Pasteurización de baja temperatura prolongada
 - Pasteurización de alta temperatura corto tiempo
 - Pasteurización en botella
2. Esterilización
 - Esterilización por calor
 - Esterilización por radiación
 - Esterilización química
3. Escaldado
4. Cocción
5. Ultra-alta temperatura (UHT)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR ADICIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

1. Ahumado
2. Salazón
3. Encurtido
4. Adobo
5. Escabeche
6. Acidificación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR RADIACIONES IONIZANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR MODIFICACIÓN DE LA ATMÓSFERA

1. Atmósfera modificada
2. Atmósfera controlada
3. Envasado en vacío
4. Envasado con gas inerte
5. Envasado en atmósfera protectora

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE MANIPULACIÓN

1. Recepción de materias primas
2. Métodos de conservación
3. Envasado y presentación
4. Etiquetado de los alimentos y marcas de salubridad
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - Control de temperatura
 - Higiene y manipulación
 - Procedimientos de limpieza, desinfección y control de humedad
 - PH de los alimentos
 - Monitoreo y análisis microbiológico
 - Normativas y legislación
 - Planes de seguridad alimentaria
3. Requisitos de los manipuladores de alimentos
4. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SALUD PÚBLICA Y LABORAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDIDAS DE MANIPULACIÓN

1. Higiene
 - Locales, útiles de trabajo y envases
2. Buenas prácticas
3. Hábitos
4. Estado de salud del manipulador
5. Limpieza y desinfección
6. Control de plagas
7. Prácticas peligrosas
8. Diseños de planes de higiene en las empresas alimentarias

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

BLOQUE III. IDENTIFICACIÓN Y AFONTAMIENTO DE RIESGOS

MÓDULO 6. CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Contaminación según el agente contaminante
 - Contaminación biológica
 - Contaminación química
 - Contaminación física
 - Contaminación ambiental
 - Contaminación durante la producción y procesamiento
2. Contaminación en función de su origen
 - Contaminación primaria
 - Contaminación directa
 - Contaminación cruzada

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

1. Bacterias infecciosas
2. Bacterias tóxicas
3. Virus
4. Parásitos
5. Mohos
6. Biotoxinas marinas
7. Priones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO

1. Restablecimiento del nivel hídrico y electrolítico
2. Medidas dietéticas
3. Tratamiento farmacológico
4. Casos especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Tipos de alergias
2. Manifestación
3. Pruebas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALERGIA E INTOLERANCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPACTO PSICOSOCIAL DE LA ALERGIA A ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPIOS DEL CONTROL DE ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETIQUETADO DE ALÉRGENOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES EL SISTEMA APPCC?

1. Origen
2. Prerrequisitos
3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. Aplicación del sistema
6. Ventajas e inconvenientes
7. Capacitación
8. Normas ISO 22000 y FSSC 22000

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS Y CONTROL

1. Peligros y su importancia
2. Metodología de trabajo
3. Formación del equipo de trabajo
4. Puntos de control críticos y medidas de control
5. Elaboración de planos de instalaciones
6. Anexo

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Disponibilidad
2. Accesibilidad
3. Aceptabilidad y consumo
4. Utilización biológica de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CAUSAS DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Degradación de los suelos
2. Escasez de agua
3. Contaminación atmosférica
4. Cambio climático
5. Explosión demográfica
6. Crisis económicas y problemas de gobernanza

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INSEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Inseguridad alimentaria leve
2. Inseguridad alimentaria moderada
3. Inseguridad alimentaria grave

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ¿QUÉ SE ENTIENDE POR TRAZABILIDAD?

1. Cadena alimentaria
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Tipos de trazabilidad alimentaria
 - Trazabilidad hacia atrás
 - Trazabilidad interna o de proceso
 - Trazabilidad externa o hacia delante

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. COVID-19 Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PANDEMIA DE COVID-19

1. Transmisión del virus

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPACTO DEL COVID-19 EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Desafíos en la producción y suministro
2. Cambios en los patrones de consumo y demanda

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLAVES PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ANTE EL COVID-19

1. Plan de limpieza y desinfección
2. Recomendaciones para manipuladores de alimentos y consumidores

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. GESTIÓN DE CRISIS, EMERGENCIAS Y ALERTAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTUALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN

1. Valoración de eficacia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS INSTITUCIONALES DE ALERTAS ALIMENTARIAS

1. EFSA
2. AESAN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMA DE RETIRO Y RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SANCIONES Y MEDIDAS CAUTELARES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RETROALIMENTACIÓN Y FINALIZACIÓN DE LA ALERTA

1. Informes técnicos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. MARCO LEGAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS SANITARIOS Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS ECOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DERECHO ALIMENTARIO

1. Principios generales del Derecho alimentario
2. Distribución de competencias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Modelo *nutri-score* de etiquetado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

PARTE 7

PRL

MÓDULO 1. BASES DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS SOBRE SALUD HUMANA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTO DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICOS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 2. ESTRUCTURA DEL CUERPO HUMANO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANATOMÍA BÁSICA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMAS Y APARATOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DEL CUERPO HUMANO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APARATOS DEL CUERPO HUMANO

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 3. DAÑOS EN LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ETOLOGÍA DE LOS DAÑOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACCIDENTES DE LOS TRABAJADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES DE LOS TRABAJADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONSECUENCIAS DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRÉS LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ACOSO LABORAL

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 4. PROTECCIÓN JURÍDICA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL ORDENAMIENTO JURÍDICO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONVENIOS DE LA OIT

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DERECHO DE LA UNIÓN EUROPEA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEÑALIZACIÓN DE LOS RIESGOS EN ESPAÑA

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 5. RIESGOS FÍSICOS EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PELIGRO ELÉCTRICO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIESGO DE INCENDIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RADIACIONES IONIZANTES Y ELECTROMAGNÉTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RUIDO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TEMPERATURA

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 6. RIESGOS QUÍMICOS EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y TIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE EXPOSICIÓN

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 7. RIESGOS BIOLÓGICOS EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. AGENTES BIOLÓGICOS CONTAMINANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS AGENTES BIOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBLIGACIONES PARTICULARES DEL EMPRESARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MECANISMO DE DETECCIÓN DEL RIESGO BIOLÓGICO

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 8. ADAPTACIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA ERGONOMÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ERGONOMÍA EN EL PUESTO DE TRABAJO

Resumen

Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 9. OPERATIVA DE LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. AUDITORÍA DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 10. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FASES DE ELABORACIÓN Y DESARROLLO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE AUTOPROTECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN CONTRA INCENDIOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 11. HERRAMIENTAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMAS DE PROTECCIÓN COLECTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VIGILANCIA DE LA SALUD

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL PUESTO DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE MANTENIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA EN EL PUESTO DE TRABAJO

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 13. PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SITUACIONES DE URGENCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTUACIONES DE SOPORTE VITAL BÁSICO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MOVILIZACIÓN Y TRANSPORTE DE PERSONAS

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 14. PROMOCIÓN DE LA SALUD EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FOMENTO DE LA SALUD FÍSICA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FOMENTO DE LA SALUD MENTAL

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

PARTE 8

COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE

MÓDULO 1. COMUNICACIÓN DE INFORMACIÓN COMERCIAL EN LOS PROCESOS DE COMPRAVENTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE COMPRAVENTA COMO COMUNICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA VENTA TELEFÓNICA

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN LAS OPERACIONES DE COMPRAVENTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEPARTAMENTO COMERCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCEDIMIENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IDENTIFICACIÓN DEL PERFIL PSICOLÓGICO DE LOS DISTINTOS CLIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RELACIÓN CON EL CLIENTE A TRAVÉS DE DISTINTOS CANALES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CRITERIOS DE CALIDAD EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE: SATISFACCIÓN AL CLIENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 3. TRAMITACIÓN EN LOS SERVICIOS DE POSVENTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS BÁSICOS DEL TELEMARKETING

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGUIMIENTO COMERCIAL: CONCEPTO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FIDELIZACIÓN DE LA CLIENTELA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IDENTIFICACIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIONES Y QUEJAS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DEL SERVICIO Y SU IMPORTANCIA O CONSECUENCIAS DE SU NO EXISTENCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIÓN DE LA CONFIDENCIALIDAD A LA ATENCIÓN PRESTADA EN LOS SERVICIOS DE POSTVENTA

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 4. GESTIÓN, CONFLICTO Y EQUIPOS DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO EN EQUIPO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA PARTICIPACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL CONFLICTO LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA NEGOCIACIÓN COLECTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA COMUNICACIÓN

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

PARTE 9

GESTIÓN DE PERSONAL, HABILIDADES DIRECTIVAS Y SOFT SKILLS

MÓDULO 1. GESTIÓN DE PERSONAL Y HABILIDADES DIRECTIVAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMPOWERMENT

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 2. SOFT SKILLS I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HABILIDADES EN EL MUNDO LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIDERAZGO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRABAJO EN EQUIPO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL TIEMPO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ORIENTACIÓN AL CAMBIO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FLEXIBILIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EMPATÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASERTIVIDAD

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 3. SOFT SKILLS II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NEGOCIACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MOTIVACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORIENTACIÓN AL CLIENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INTELIGENCIA EMOCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CREATIVIDAD

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 4. COACHING EJECUTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS DEL COACHING

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BASES DEL COACHING EJECUTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE UN PROCESO DE COACHING EJECUTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RENTABILIDAD DEL COACHING

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COACHING DE EQUIPOS

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

BIBLIOGRAFÍA

PARTE 10

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 N° 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) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR