



C.F.G.M TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

FP Presencial

**PLAZO DE ADMISIÓN A CICLOS
FORMATIVOS:**

del 27 de mayo al 27 de junio de 2022

**La solicitud de admisión se presentará de
forma telemática en la dirección
<https://rayuela.educarex.es/>**





¿CUALES SON LAS SALIDAS PROFESIONALES?:

Este profesional desarrolla su actividad en el ámbito del comercio de productos alimentarios, físico u on-line, en cualquier empresa u organización, en tiendas de alimentación al por menor o en los departamentos correspondientes de grandes superficies; bien sea por cuenta propia o ajena.





Requisitos de acceso:

Acceso directo:

- **Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.**
- **Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).**
- **Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.**
- **Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).**
- **Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.**

Acceso mediante prueba (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores)

- **Haber superado la 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).**





¿Qué voy a aprender?

- 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.





PLAN DE FORMACIÓN

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

- Constitución de pequeños negocios alimentarios.
- Mercadotecnia del comercio alimentario.
- Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación.
- Atención comercial en negocios alimentarios.
- Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.
- Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados.
- Logística de productos alimentarios.
- Comercio electrónico en negocios alimentarios.
- Ofimática aplicada al comercio alimentario.
- Gestión de un comercio alimentario.
- Inglés.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.



Al finalizar mis estudios ¿qué puedo hacer?

Trabajar :

- 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:

- Cursos de especialización profesional
- 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





FP Presencial

**PLAZO DE ADMISIÓN A CICLOS
FORMATIVOS:**

del 27 de mayo al 27 de junio de 2022

**La solicitud de admisión se presentará de
forma telemática en la dirección
<https://rayuela.educarex.es/>**



Teléfono:
924 28 00 00

Fax:
924 28 00 01

<http://www.sierradesanpedro.org/>