

# Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios

## Este profesional será capaz de:

Desarrollar actividades comerciales en establecimientos alimentarios físicos y *online*, relacionadas con la planificación comercial, la gestión de la logística de almacenaje, distribución y reposición de productos alimentarios, la supervisión de las secciones de venta de alimentos perecederos y no perecederos, y de atención comercial a clientes y proveedores; siguiendo criterios de calidad y actuando según la normativa de prevención de riesgos, seguridad alimentaria y protección del consumidor.

## Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluido el período de Formación en Centros de Trabajo (FCT)

## Plan de estudios:

Familia profesional: COMERCIO Y MARKETING/HOSTELERÍA Y TURISMO						
Ciclo Formativo: Comercialización de Productos Alimentarios						
Grado: Medio			Duración: 2000 horas		Código: COMM02	
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º
				3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	1607	Mercadotecnia del comercio alimentario	90	3		
02	1610	Seguridad y calidad alimentaria en el comercio	160	5		
03	1608	Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación	120	4		
04	1614	Ofimática aplicada al comercio alimentario	160	5		
05	1616	Formación y orientación laboral	90	3		
06	0156	Inglés	120	4		
07	CM08	Productos cárnicos y derivados	120	4		
08	CM10	Productos de la pesca y la acuicultura	70	2		
09	1606	Constitución de pequeños negocios alimentarios	75		3	
10	1612	Logística de productos alimentarios	120		5	
11	1609	Atención comercial en negocios alimentarios	90		4	
12	1611	Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados	250		11	
13	1613	Comercio electrónico en negocios alimentarios	90		4	
14	1615	Gestión de un comercio alimentario	75		3	
15	1617	Formación en centros de trabajo	370			370
<b>HORAS TOTALES</b>			<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>370</b>

## Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de [acceso](#) y [admisión](#) en la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio.

## Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

**Real Decreto 189/2018, de 6 de abril (BOE 07.04.2018)**

Currículo de la Comunidad de Madrid:

**Decreto 276/2019, de 22 de octubre (BOCM 30.10.2019)**

## Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A todos los ciclos formativos de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.

## Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

- Técnico en Actividades Comerciales
- Técnico Superior en Transporte y Logística
- Técnico Superior en Comercio Internacional
- Técnico Superior en Gestión de Ventas y Espacios Comerciales
- Técnico Superior en Marketing y Publicidad

## Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

### COMPLETAS:

- ❖ **Actividades de gestión del pequeño comercio. COM631\_2 (Real Decreto 889/2011, de 24 de junio) que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - UC0239\_2: Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización.
  - UC1792\_2: Gestionar la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios.
  - UC2105\_2: Organizar y animar el punto de venta de un pequeño comercio.
  - UC2104\_2: Impulsar y negociar un pequeño comercio de calidad.
  - UC2106\_2: Garantizar la capacidad de respuesta y abastecimiento del pequeño comercio.

### INCOMPLETAS:

- ❖ **Actividades de venta. COM085\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero):**
  - UC0241\_2: Ejecutar las acciones del servicio de atención al cliente, consumidor y usuario.
- ❖ **Organización y gestión de almacenes. COM318\_3 (Real Decreto 109/2008, de 1 de febrero):**
  - UC1015\_2: Gestionar y coordinar las operaciones del almacén.
- ❖ **Cocina. HOT093\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero):**
  - UC0260\_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

## Familias profesionales a las que pertenece el título:

- Comercio y Marketing.
- Hostelería y Turismo.