



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Master MBA en Dirección y Gestión de Pastelerías + Titulación Universitaria



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Master MBA en Dirección y Gestión de Pastelerías + Titulación Universitaria

**DURACIÓN:**

725 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

1.495 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CRÉDITOS:**

5,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master MBA en Dirección y Gestión de Pastelerías con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria de Seguridad en el Trabajo con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



**Educa Business School**como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativade 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCABUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXXCon una calificación de **NOTABLE**Y para que conste expido la presente **TITULACIÓN** en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO**RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA**

La presente formación es parte del Sistema Formativo de la Universidad Europea de Madrid (UEM) Superando el plan de estudios correspondiente de una acción formativa de la Universidad Europea de Madrid, acreditada por el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de España, y la UEM es la entidad responsable de la impartición de la formación profesional y de la evaluación de la misma. La UEM es la entidad responsable de la impartición de la formación profesional y de la evaluación de la misma. La UEM es la entidad responsable de la impartición de la formación profesional y de la evaluación de la misma. La UEM es la entidad responsable de la impartición de la formación profesional y de la evaluación de la misma.

Descripción

Si trabaja en el entorno de la industria alimentaria y desea especializarse en las funciones de gestión de pastelerías este es su momento, con el Master MBA en Dirección y Gestión de Pastelerías podrá desempeñar las diferentes labores relacionadas con la dirección de recursos humanos, además de prestar atención a los conceptos contables y fiscales existentes en el negocio.

Objetivos

Los objetivos a alcanzar con la realización de este máster de pastelería son los siguientes:

- Describir los distintos procesos de la gestión laboral y las características prácticas de los mismos.
- Acercar al alumno a los principales conceptos contables básicos.
- Realizar la comunicación interna entre el personal de la empresa utilizando las nuevas tecnologías.
- Desarrollar proyectos de negocios de pastelería con el objeto de analizar su grado de viabilidad
- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para establecimientos de pastelería
- Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

A quién va dirigido

El Master MBA en Dirección y Gestión de Pastelerías está dirigido a todos aquellos profesionales del sector que quieran especializarse en las funciones de gestión de empresas de pastelería y confitería. Y en general a personas interesadas en dedicarse a este entorno laboral.

Para qué te prepara

Este Master MBA en Dirección y Gestión de Pastelerías te prepara para conocer a fondo las técnicas de gestión relacionadas con el área de recursos humanos, contabilidad y fiscalidad en empresas de pastelería.

Salidas Laborales

Tras la realización de este máster en gestión de pastelerías podrás dedicarte a llevar empresas de la Industria alimentaria. Encárgate de la dirección y gestión de pastelerías.

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia

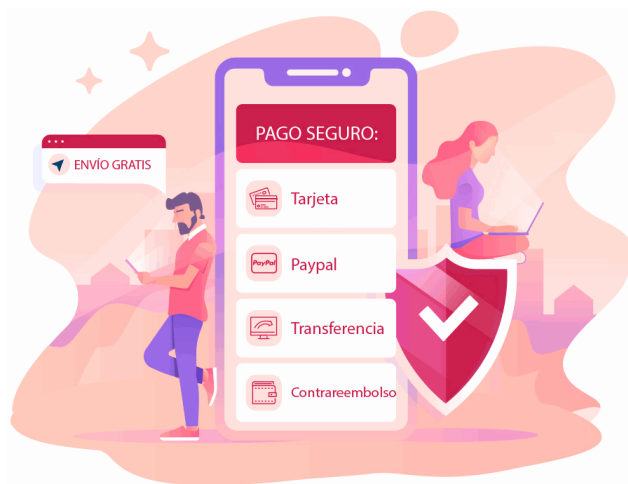
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



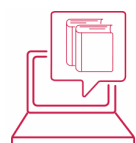
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. GESTIÓN LABORAL

MÓDULO 1. DERECHO DEL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUENTES DEL DERECHO LABORAL

- 1.Introducción a las fuentes del derecho laboral
- 2.Principios inspiradores del Derecho del Trabajo
- 3.Normas Internacionales Laborales
- 4.Normas Comunitarias Laborales
- 5.La Constitución Española y el mundo laboral
- 6.Leyes laborales
- 7.Decretos legislativos laborales
- 8.Decretos leyes laborales
- 9.Los Reglamentos
- 10.Costumbre laboral
- 11.Condición más beneficiosa de origen contractual
- 12.Fuentes profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NÓMINAS Y COTIZACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL

- 1.El Salario: elementos, abono, SMI, pagas extraordinarias, recibo y garantía
- 2.Cotización a la Seguridad Social
- 3.Retención por IRPF
- 4.Relación de ejercicios resueltos: Bases y tipos de contingencias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTRATOS (I). LA RELACIÓN LABORAL

- 1.El contrato de trabajo: capacidad, forma, período de prueba, duración y sujetos
- 2.Tiempo de trabajo: jornada laboral, horario, horas extraordinarias, recuperables y nocturnas, descanso

semanal, días festivos, vacaciones y permisos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTRATOS (II). MODALIDADES DE CONTRATACIÓN

1. Tipologías y modalidades de contrato de trabajo
2. Contratos de trabajo de duración indefinida
3. Contratos de trabajo temporales
4. Contrato formativo para la obtención de la práctica profesional
5. Contrato de formación en alternancia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO

1. Modificaciones de las condiciones del Contrato de trabajo
2. La suspensión del contrato de trabajo: determinación, causas y efectos
3. Extinción del contrato de trabajo: formas y causas
4. Los Expedientes de Regulación de Empleo (ERES)
5. Los Expedientes temporales de regulación de empleo (ETES). Mecanismo RED de flexibilidad y estabilización en el empleo

MÓDULO 2. LA GESTIÓN LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL. RÉGIMEN GENERAL

1. Introducción. El Sistema de Seguridad Social
2. Regímenes de la Seguridad Social
3. Régimen General de la Seguridad Social. Altas y Bajas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACCIÓN PROTECTORA DE LA SEGURIDAD SOCIAL

1. Nociones generales: prestaciones económicas y asistenciales
2. Incapacidad Temporal
3. Riesgo durante el embarazo, Nacimiento y cuidado de menor , Corresponsabilidad en el cuidado del lactante y lactancia
4. Cuidado de menores afectados por cáncer u otra enfermedad grave

UNIDAD DIDÁCTICA 3. JUBILACIÓN

1. Jubilación
2. Pensión contributiva de jubilación: régimen general y cuantía
3. Supuestos especiales de jubilación
4. Incompatibilidades en la percepción de la pensión
5. Pensión de jubilación no contributiva

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTECCIÓN POR DESEMPLEO

1. Desempleo
2. Gestión y pago de las prestaciones
3. Obligaciones del empresario y del trabajador
4. Modalidades de pago único de la prestación por desempleo
5. Renta activa de inserción (RAI)
6. Ingreso Mínimo Vital

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL DERECHO PROCESAL LABORAL

1. Aproximación al procedimiento laboral
2. Jurisdicción y competencia del Orden Jurisdiccional Social
3. Prejudicialidad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL ORDEN JURISDICCIONAL SOCIAL

1. Jurisdicción Social: Nociones Generales
2. Principios del proceso laboral
3. Normativa reguladora del orden jurisdiccional social
4. Organización del Orden Jurisdiccional Social

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LAS PARTES EN EL PROCESO LABORAL

1. Las partes en el proceso
2. Capacidad procesal y de obrar de las partes en el proceso laboral
3. Legitimación procesal Legitimación activa y pasiva
4. Representación y postulación procesal
5. Sucesión procesal
6. El beneficio de la justicia gratuita

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA CONTRAT@

1. Comunicación de contratos: los sistemas Contrat@
2. Comunicación de la contratación
3. Corrección de datos
4. Incluir contrato de oficina de empleo
5. Comunicación de la copia básica
6. Seguimiento de las comunicaciones realizadas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SISTEMA SILTRA

1. Asignar Códigos de cuenta de cotización
2. Escritorio de SILTRA
3. Cotización

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SISTEMA SILTRA II

1. Afiliación
2. Procesar remesas INSS
3. Configuración

UNIDAD DIDÁCTICA 11. SISTEMA SILTRA III

1. Comunicaciones
2. Utilidades

PARTE 2. EXPERTO EN CONTABILIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL MÉTODO CONTABLE

1. Concepto
2. PARTIDA DOBLE (DUALIDAD)

- 3. Valoración
- 4. Registro contable
- 5. Los estados contables
- 6. El patrimonio

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DEL CICLO CONTABLE

- 1. Observaciones previas
- 2. Apertura de la contabilidad
- 3. Registro de las operaciones del ejercicio
- 4. Ajustes previos a la determinación del resultado
- 5. Balance de comprobación de sumas y saldos
- 6. Cálculo del resultado
- 7. Cierre de la contabilidad
- 8. Cuentas anuales
- 9. Distribución del resultado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO CONCEPTUAL DE LA CONTABILIDAD

- 1. Principios contables
- 2. Criterios de valoración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GASTOS E INGRESOS

- 1. Concepto de pagos y cobros
- 2. Concepto de gastos e ingresos
- 3. Clasificación
- 4. Registro contable de estas partidas y determinación del resultado contable
- 5. Registro y Valoración de los gastos
- 6. Valoración de los ingresos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INMOVILIZADO MATERIAL

- 1. El inmovilizado técnico: concepto y clases
- 2. Inmovilizado material
- 3. Inversiones Inmobiliarias
- 4. Activos no corrientes y grupos enajenables de elementos mantenidos para la venta
- 5. Inmovilizado en curso

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INMOVILIZADO INTANGIBLE

- 1. Concepto
- 2. Elementos integrantes
- 3. Registro contable
- 4. Correcciones valorativas
- 5. Arrendamientos. Leasing

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EXISTENCIAS

- 1. Concepto
- 2. Clasificación

3.Registro contable

4.Valoración

5.Correcciones valorativas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ACTIVOS FINANCIEROS I: OPERACIONES DE TRÁFICO

1.Introducción

2.Préstamos y partidas a cobrar: Clientes y deudores

3.Efectos comerciales a cobrar

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTIVOS FINANCIEROS II: OPERACIONES FINANCIERAS

1.Clasificación

2.Activos financieros a coste amortizado

3.Activos financieros a valor razonable con cambios en la cuenta de pérdidas y ganancias

4.Activos a valor razonable con cambios en pérdidas y ganancias

5.Reclasificación de los activos financieros

6.Intereses y dividendos recibidos de activos financieros

7.Inversiones en el patrimonio de empresas del grupo, multigrupo y asociadas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PASIVOS FINANCIEROS

1.Concepto

2.Débitos por operaciones comerciales

3.Deudas con personal de la empresa y Administraciones públicas

4.Débitos por operaciones no comerciales

5.Pasivos financieros mantenidos para negociar

6.Baja de pasivos financieros

7.Instrumentos de patrimonio propios

8.Casos particulares

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LAS CUENTAS ANUALES

1.Introducción

2.Balance

3.Cuenta de Pérdidas y ganancias

4.Estado de Cambios en el Patrimonio Neto

5.Estado de Flujos de Efectivo

6.Memoria

PARTE 3. GESTIÓN FISCAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO TRIBUTARIO

1.El Tributo

2.Hecho imponible

3.Sujeto pasivo

4.Determinación de la deuda tributaria

5.Contenido de la deuda tributaria

6. Extinción de la deuda tributaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS I

1. Introducción
2. Elementos del impuesto
3. Rendimientos del trabajo
4. Rendimientos de actividades económicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS II

1. Rendimientos de capital inmobiliario
2. Rendimientos de capital mobiliario
3. Ganancias y pérdidas patrimoniales
4. Regímenes especiales: imputación y atribución de rentas
5. Liquidación del impuesto
6. Gestión del Impuesto

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO

1. Naturaleza del impuesto
2. Hecho imponible
3. Operaciones no sujetas y operaciones exentas
4. Lugar de realización del hecho imponible
5. Devengo del impuesto
6. Sujetos pasivos
7. Repercusión del impuesto (Art. 88 LIVA)
8. Base imponible
9. Tipos de Gravamen
10. Deducción del impuesto
11. Gestión del Impuesto
12. Regímenes especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES

1. Naturaleza y ámbito de aplicación
2. Hecho imponible
3. Sujeto Pasivo
4. Base imponible
5. Periodo impositivo y devengo del impuesto
6. Tipo impositivo
7. Bonificaciones y Deducciones
8. Regímenes especiales. Empresas de reducida dimensión
9. Régimen especial de las fusiones y escisiones
10. Régimen fiscal de determinados contratos de arrendamiento financiero
11. Otros regímenes especiales
12. Gestión del impuesto

PARTE 4. NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS EMPRESAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE E-LEARNING PARA APOYAR LA FORMACIÓN.

- 1.Introducción.
- 2.Internet como forma de enseñar y aprender.
- 3.Marco teórico.
- 4.Ventajas del e-learning en la empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DEL DESEMPEÑO.

- 1.Introducción
- 2.Objetivos
- 3.Criterio para el desempeño de la gestión.
- 4.Medidas.
- 5.Elección del evaluado y del evaluador.
- 6.Momento adecuado.
- 7.Logística.
- 8.Comunicación.
- 9.Seguimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO.

- 1.Arquitecturas en la gestión del conocimiento.
- 2.Funcionalidades.
- 3.Herramientas de búsqueda de información.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NNNT APLICADAS A LA METODOLOGÍA DE ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN INDIVIDUALIZADA PARA EJECUTIVOS Y PROFESIONALES

- 1.¿Qué es el coaching?
- 2.Un poco de historia.
- 3.“Lo que el pensamiento pueda configurar el hombre puede alcanzar”.
- 4.Concepto de coaching.
- 5.Life coach o coach personal
- 6.Cuadro de cualidades y habilidades de un coach.
- 7.Metodología del coaching.
- 8.Preguntas frecuentes sobre el coaching.
- 9.¿Cómo trabaja y qué espera de su cliente?
- 10.Para los futuros coaches.
- 11.¿Qué beneficios tendrías si fueras un coach?

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA INTRANET COMO HERRAMIENTA DE COMUNICACIÓN INTERNA (I).

- 1.Operativa en las empresas.
- 2.Intranet.

3.Las ventajas al implementar intranet.

4.Aplicaciones concretas de intranet.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA INTRANET COMO HERRAMIENTA DE COMUNICACIÓN INTERNA (II).

1.Justificaciones de una Intranet.

2.Los Mitos Generados sobre Intranet.

3.¿Qué necesitamos para tener una Intranet?

4.Estructura Organizacional.

5.Intercambio de información a nivel Interno.

6.Intercambio de información a nivel Externo.

7.Barreras en el Intercambio de Información.

8.Recursos Disponibles.

9.Definición de Objetivos Generales.

10.Definición de Objetivos Puntuales.

11.Infraestructura en Sistemas de la Organización.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TECNOLOGÍAS APLICADAS AL DESARROLLO DEL TALENTO.

1.¿Qué es la administración del talento humano?

2.Definición de recursos y talento humano

3.¿Por qué la administración del talento humano es importante?

4.Desarrollo de una filosofía del talento humano.

5.Formación y desarrollo del talento humano.

6.Enfoque de diagnóstico a la formación.

7.Estimación de las necesidades de formación.

8.Selección y diseño de los programas de formación

9.Elección del contenido de la formación.

10.Elección de los métodos para impartir información

11.La motivación.

12.Expectativas del proceso de motivación.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS EFICIENTES EN INTERNET PARA LA SELECCIÓN DE PERSONAL.

1.Introducción.

2.Usar Internet en la selección de personal

PARTE 5. ALMACENAJE Y OPERACIONES

AUXILIARES EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1.Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas.

Almacenamiento y reglamentación

2.Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación

3.El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de las masas

y pastas de pastelería

4. Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de pastelería-confitería

5. Aditivos: clasificación, función, reglamentación

6. Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación

7. Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de pastelería-confitería

8. Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de pastelería-confitería

9. Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en pastelería-confitería

10. Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en pastelería-confitería

11. Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en pastelería-confitería

12. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas

13. Materias auxiliares utilizadas en pastelería-confitería

14. Identificación de proveedores y formatos comerciales

15. Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en pastelería-confitería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE ALMACÉN EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Nociones de diseño y operaciones de almacenes

2. Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables

3. Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones

4. Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros

5. Documentación técnica relacionada con la gestión de un almacén:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Organización de la recepción

2. Operaciones y comprobaciones generales en recepción

3. Documentación de entrada y de salida

4. Medición y pesaje de cantidades

5. Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros)

6. Protección de las mercancías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO Y CONTROL DE ALMACÉN EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén

2. Clasificación y codificación de mercancías

3. Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos

4. Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización

5. Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías

6. Acondicionamiento y distribución del almacén

- 7.Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación
- 8.Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas
- 9.Tendencias actuales de almacenamiento
- 10.Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén
- 11.Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

- 1.Organización de la expedición
- 2.Operaciones y comprobaciones generales
- 3.Transporte externo:
- 4.Documentación de salida

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PUESTA A PUNTO DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- 1.El Obrador de pastelería y repostería: Requerimientos, servicios auxiliares, maquinaria y equipos, utillaje
- 2.Distribución de equipos y áreas de trabajo
- 3.Dispositivos y normas de seguridad en el manejo de equipos y utillaje
- 4.Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje
- 5.Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
- 6.Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características
- 7.Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones
- 8.Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento

PARTE 6. SEGURIDAD EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- 1.Conceptos básicos: trabajo y salud
 - 1.- Trabajo
 - 2.- Salud
- 2.Identificación de los daños para la seguridad y la salud en el ámbito laboral
- 3.Accidente de trabajo
 - 1.- Requisitos de los accidentes laborales
 - 2.- Tipos de accidente de trabajo
 - 3.- Regla de la proporción accidentes/incidentes
 - 4.- Repercusiones de los accidentes de trabajo
- 4.Enfermedad Profesional
 - 1.- Procedimiento de declaración de la enfermedad profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDICIONES LABORALES

- 1.Condiciones de Trabajo
- 2.Condiciones de Seguridad. El lugar y la superficie de trabajo
 - 1.- El lugar y la superficie de trabajo

- 2.- Condiciones generales de seguridad en los lugares de trabajo
- 3. Factores de Riesgo
 - 1.- Organización y carga de trabajo
- 4. Técnicas Preventivas y Técnicas de Protección
 - 1.- Las Técnicas preventivas
 - 2.- Las Técnicas de Protección
- 5. Acoso moral en el trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTADÍSTICAS DE SINIESTRALIDAD LABORAL

- 1. Introducción a las estadísticas de siniestralidad laboral
- 2. Notificación de los accidentes de trabajo
 - 1.- Parte Oficial de Accidentes de Trabajo
 - 2.- Partes de Notificación Interna
- 3. Investigación de accidentes
 - 1.- Metodología de investigación
- 4. Tratamiento Estadístico de los accidentes de trabajo
 - 1.- Tratamiento Estadístico
 - 2.- Registro de Accidentes
- 5. Comunicación de accidentes de trabajo
- 6. Siniestralidad Laboral en España
 - 1.- Datos de siniestralidad
- 7. El coste de los accidentes
 - 1.- Tipos de costes
 - 2.- Diferenciación entre costes privados y sociales
 - 3.- El coste para las empresas. El coste de la prevención
 - 4.- El coste para los trabajadores y sus familiares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

- 1. La Vigilancia de la Salud
 - 1.- Control biológico
 - 2.- Detección precoz
- 2. La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco normativo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MARCO NORMATIVO EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- 1. Normativa
- 2. Principios de Seguridad y Salud en el Trabajo
- 3. Objeto y esferas de la política nacional de seguridad y salud en el trabajo
 - 1.- Esferas de la política nacional de seguridad y salud en el trabajo
- 4. Consejo nacional de seguridad y salud en el trabajo
 - 1.- Funciones del Consejo Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo
- 5. Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo
- 6. Órganos y organismos de la Administración

- 1.- El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo
- 2.- La Inspección de Trabajo y Seguridad Social
- 7. Comité de Seguridad y Salud
 - 1.- Funciones del Comité de Seguridad y Salud
 - 2.- Los centros o Gabinetes de Seguridad e Higiene en el Trabajo
- 8. Delegados de Prevención
- 9. Trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN SEGURIDAD VIAL

- 1. Introducción a la seguridad vial
- 2. Las leyes de circulación
 - 1.- Principales normas en vigor
- 3. El conductor, factores individuales
 - 1.- Comer, Beber, Fumar y Conducir
 - 2.- La atención y las distracciones
 - 3.- Fatigas y cansancio
 - 4.- El sueño y la conducción nocturna
 - 5.- Alcohol
 - 6.- Medicamentos
 - 7.- Drogas
- 4. La posición del conductor
- 5. Sistemas de seguridad activa
 - 1.- Visibilidad
 - 2.- Frenos
 - 3.- Neumáticos
 - 4.- Dirección y suspensión
- 6. Sistema de Seguridad Pasiva
 - 1.- Carrocería
 - 2.- Cinturón de seguridad
 - 3.- Reposacabezas
 - 4.- Airbag
- 7. Consejos referentes a seguridad vial
 - 1.- Consejos generales
 - 2.- Consejos sobre el estado del vehículo
 - 3.- Consejos sobre conducción en caravana
 - 4.- Consejos sobre conducción en autovía y autopista
 - 5.- Consejos al conductor
 - 6.- Consejos sobre el adelantamiento
 - 7.- Preparación del viaje
 - 8.- Condiciones especiales

- 8.Mantenimiento preventivo
- 9.Calendario inspección técnica de vehículos (I.T.V.)
- 10.Primeros auxilios en caso de accidente circulatorio

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN LA EMPRESA I

- 1.Sistema de seguridad y salud en la empresa
- 2.Planificación de la prevención
- 3.Evaluación de riesgos
 - 1.- Etapas de evaluación
 - 2.- Métodos de evaluación
- 4.3.3 Tipos de evaluaciones
 - 1.- Otros métodos de evaluación de riesgos
- 5.Plan de Prevención
- 6.Obligaciones de los empleadores
- 7.Responsabilidades de los trabajadores
 - 1.- Derechos de los trabajadores
- 8.Responsabilidades y sanciones
- 9.Información y formación
- 10.Memoria anual
- 11.Auditorias
 - 1.- Objetivos de la auditoria
 - 2.- Requisitos de los auditores
 - 3.- Autorización
 - 4.- Empresas obligadas
 - 5.- Periodicidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN LA EMPRESA II

- 1.La Protección Colectiva
 - 1.- Orden y limpieza
 - 2.- Señalización
 - 3.- Formación
 - 4.- Mantenimiento
- 2.Protección individual
 - 1.- La protección individual en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales
 - 2.- Definición de Equipo de Protección Individual
 - 3.- Necesidad de uso
 - 4.- Condiciones de los EPIs

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS DE EMERGENCIA

- 1.Medidas de Emergencia
 - 1.- Objetivos de las Medidas de Emergencia
 - 2.- Clasificación de las emergencias

3.- Organización de las emergencias

4.- Procedimientos de actuación

5.- Estructura Plan de Emergencia

2. Medidas específicas de prevención y protección

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRIMEROS AUXILIOS

1. Primeros auxilios

1.- Primeros auxilios y principios generales de primeros auxilios

2. Elementos de primeros auxilios

3. Soporte vital básico. Casos particulares

1.- Paro cardiorrespiratorio

2.- Obstrucción de la vía aérea y atragantamiento

3.- Shock

4.- Hemorragias

4. Heridas

1.- Gravedad de las heridas

5. Quemaduras

1.- Gravedad de una quemadura

6. Fracturas

1.- Síntomas generales

7. Traumatismos

8. Cuerpos extraños

9. Intoxicaciones

1.- Medidas para prevenir la intoxicación