ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Comercialización de Productos Alimentarios: Venta de Frescos, Tienda Especializada y Mercados

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Curso de Formación Permanente en Comercialización de Productos Alimentarios: Venta de Frescos, Tienda Especializada y Mercados de ICUFOR te permitirá adentrarte en un sector en constante evolución, donde la calidad del producto y la experiencia de compra marcan la diferencia competitiva. El comercio de alimentos frescos representa una oportunidad profesional sólida, combinando tradición gastronómica con nuevas tendencias de consumo responsable y proximidad.

A lo largo de esta formación, profundizarás en los fundamentos de la comercialización alimentaria, desde la clasificación de productos hasta los canales de distribución y el marco normativo sanitario. Dominarás técnicas esenciales de manipulación higiénica, conservación mediante cadena de frío y sistemas APPCC, garantizando la seguridad alimentaria en el punto de venta.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Analizar el sector de la alimentación fresca en el contexto económico actual, identificando sus principales cifras, tendencias de consumo y marco normativo aplicable a la venta minorista.

Clasificar los productos alimentarios frescos, distinguiendo sus características comerciales y particularidades de comercialización por categoría.

Dominar las técnicas de manipulación higiénica y conservación de alimentos perecederos, aplicando los principios del sistema APPCC y los protocolos de control de calidad en el punto de venta.

Identificar las causas del desperdicio alimentario en productos frescos, elaborando estrategias de reducción de mermas, gestión de la vida útil y aprovechamiento de excedentes.

Diseñar la organización del espacio comercial de la tienda especializada, utilizando técnicas de merchandising, presentación visual y ambientación sensorial como herramientas de diferenciación competitiva.

Desarrollar competencias de gestión económico-financiera y de proveedores, implementando estrategias de surtido, control de costes y optimización del aprovisionamiento en establecimientos alimentarios.

Aplicar técnicas de venta asistida y atención al cliente en alimentación fresca, incorporando estrategias de fidelización, digitalización comercial y gestión del equipo humano.

Comprender la función y organización de los mercados de abastos, identificando estrategias de dinamización comercial, adaptación al entorno competitivo actual y buenas prácticas de revitalización.

Temario

01 Fundamentos de la comercialización de productos alimentarios frescos

1.1. El sector de la alimentación fresca en el contexto económico actual
1.2. Clasificación y características comerciales de los productos alimentarios frescos
1.3. La cadena de distribución de productos frescos: del productor al consumidor final
1.4. Marco normativo y regulación sanitaria aplicable a la venta minorista de productos frescos
1.5. El perfil del consumidor de productos frescos y tendencias emergentes en la comercialización alimentaria

Temario

02 Gestión operativa de productos frescos: manipulación, conservación y control de calidad en el punto de venta

2.1. Principios fundamentales de manipulación higiénica de alimentos frescos
2.2. Técnicas de conservación y mantenimiento de la cadena de frío
2.3. Control de calidad y criterios de frescura aplicados en el punto de venta
2.4. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la venta minorista de alimentación
2.5. Gestión de mermas, pérdidas y desperdicio en productos perecederos
2.6. Almacenamiento y logística interna en establecimientos de venta de frescos
2.7. Limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones y equipos

Temario

03 La tienda especializada en alimentación: modelo de negocio, gestión comercial y diferenciación competitiva

3.1. Concepto y tipología de tiendas especializadas en alimentación fresca
3.2. Diseño y organización del espacio comercial en la tienda especializada
3.3. Gestión económico-financiera básica del establecimiento alimentario especializado
3.4. Estrategias de surtido, selección y gestión de proveedores
3.5. Atención al cliente y técnicas de venta asistida en alimentación fresca
3.6. Estrategias de fidelización y captación de clientes en el comercio alimentario de proximidad
3.7. Digitalización y presencia online de la tienda especializada en alimentación
3.8. Gestión del equipo humano en la tienda especializada de alimentación

Temario

04 Los mercados de abastos: comercialización, dinamización y estrategias de adaptación al entorno actual

4.1. Historia, evolución y función socioeconómica de los mercados de abastos
4.2. Modelos de gestión y organización interna de los mercados municipales
4.3. El puesto de venta en el mercado: particularidades de gestión y operación comercial
4.4. Estrategias de dinamización comercial y atracción de nuevos públicos al mercado
4.5. Retos actuales y perspectivas de futuro para los mercados de abastos
4.6. Casos de éxito y buenas prácticas en la renovación y revitalización de mercados de abastos

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.


EUNEIZ

El Rector de Universidad EUNEIZ

considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigente,

con nº de identificación , ha superado los estudios correspondientes y conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de Universidad EUNEIZ, en colaboración con expide el presente título de

dirigido a Enfermería, realizado entre el 05 de abril de 2023 y el 31 de mayo de 2023, con una asignación de 375 horas (15 créditos ECTS), por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por la normativa vigente aplicable.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 31 de mayo de 2023

La interesada

El Rector
(Por asignación R.R. de 01/04/23)

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Nº Registro: 4250

Director del Centro de Extensión Universitaria

Titulación Propia de Universidad EUNEIZ

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06
Contenidos actualizados
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07
El curso, por escrito
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08
Autónomo, pero acompañado
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09
Enseñanza adaptada
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10
Estudio sencillo e intuitivo
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

