



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación

Información gratis Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación

Duración: 720 horas

Precio: 999 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación

Descripción

En el ámbito del mundo de las empresas mayoristas de alimentación es necesario conocer los diferentes tipos de almacenamiento, manipulación y conservación de los productos, teniendo en cuenta el control de calidad que éstos deben pasar y el impacto ambiental que se puede causar con un uso indebido de la maquinaria entre otros, además es importante conocer la optimización tanto de la cadena logística como de la gestión de costes y calidad del servicio de transporte por carretera, y la internacionalización de las empresas mayoristas. Para ello este Master MBA pretende aportar los conocimientos necesarios para una correcta gestión de empresas mayoristas de alimentación.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

El Master se dirige a aquellas personas que trabajen o deseen trabajar en la gestión de empresas mayoristas de alimentación o en aspectos relacionados en el ámbito de almacenamiento, manipulación y conservación de productos, que tengan expectativas para aprender cuestiones relacionadas con su actuación, funcionamiento, maquinaria, recursos materiales y humanos etc. También va dirigido a aquellas que quieran ampliar sus conocimientos profesionales y nociones en algún aspecto concreto del mismo.

Objetivos

- Saber gestionar las empresas mayoristas de alimentación.
- Aprender a recepcionar, almacenar y conservar productos perecederos.
- Optimizar la cadena logística y la gestión de costes y calidad del servicio de transporte en carretera.
- Aplicar las medidas e inspecciones de higiene personal y general, adaptándolas a los sistemas de trabajo, para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos evaluando las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores.
- Clasificar las mercancías, aplicando criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje.
- Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de productos de cara a su utilización posterior o venta.
- Adoptar las medidas adecuadas para el cumplimiento, en el tiempo y forma establecida, de las órdenes de movimiento y reparto de proximidad.
- Profundizar sobre la internacionalización de la empresa mayorista de alimentación.

Para que te prepara

El siguiente Master le prepara para conocer en profundidad la gestión de empresas mayoristas de alimentación, profundizando en aspectos como la recepción, almacenaje y conservación de productos perecederos, la optimización de la cadena logística, la optimización de la gestión de costes y calidad del servicio de transporte por carretera, la especialización en compras, distribución logística y funcionamiento del almacén, la administración y gestión de transportes y la internacionalización de la empresa mayorista alimentación.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en el área de gestión de grandes, medianas y pequeñas empresas mayoristas de alimentación públicas o privadas, tanto por cuenta ajena como por cuenta propia.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



3ª Mejor Escuela de Negocios
España
(RANKING EL ECONOMISTA)

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber 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 institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
-
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mat del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá 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, etc.

Información gratis Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

PARTE 1. EXPERTO EN RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS

MÓDULO 1. ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1. Tipos de almacenes
2. Silos
3. Secaderos
4. Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados
5. Suministro de agua
6. Instalación eléctrica
7. Sistemas de ventilación
8. Cámaras de atmósfera controlada
9. Almacenamiento de los productos hasta su comercialización
10. Maquinaria, equipos, herramientas y útiles para el acondicionamiento, selección y almacenamiento de productos agrícolas.
11. Análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC)
12. Gestión informática de los procesos de almacenaje
13. Valoración económica del almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

1. Necesidades de personal
2. Asignación de trabajos
3. Organización y programación del trabajo
4. Asesoramiento y supervisión del personal
5. Relaciones laborales
6. Seguridad social agraria y otras prestaciones
7. Órganos de representación
8. Convenios colectivos del sector
9. El derecho y las obligaciones laborales
10. Rendimiento y coste de la mano de obra
11. Rendimiento y coste de utilización de la maquinaria y equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 2.Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenaje, transformación, transporte, distribución y servicio de alimentos
- 3.Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
- 4.Manejo de residuos
- 5.Autocontrol en los establecimientos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

- 1.Marco normativo de prevención de riesgos laborales
- 2.Normativa general sobre higiene y seguridad aplicable en el sector
- 3.Medidas de higiene personal
- 4.Marco normativo sobre medidas de protección ambiental
- 5.Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables

MÓDULO 2. ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

- 1.Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
- 2.Tipos y condiciones de contrato:
- 3.Protección de las mercancías cárnicas
- 4.Transporte externo
- 5.Condiciones y medios de transporte
- 6.Graneles y envasados
- 7.Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO.

- 1.Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas:
- 2.Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad
- 3.Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
- 4.Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad
- 5.Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
- 6.Control instrumental de túneles y cámaras
- 7.Anomalías y defectos que puedan detectarse.
- 8.Registros y anotaciones. Partes de incidencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

- 1.Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos
- 2.Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica:
- 3.Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:
- 4.Ubicación de mercancías:
- 5.Condiciones generales de conservación de los productos:
- 6.Documentación interna
- 7.Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción
- 8.Documentación de reclamación y devolución
- 9.Órdenes de salida y expedición. Albaranes

10. Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones

11. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA Y EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos

2. Alteraciones de los alimentos

3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne

4. Normativa:

5. Medidas de higiene personal:

6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:

7. Niveles de limpieza:

8. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización:

9. Sistemas y equipos de limpieza:

10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES INFORMÁTICAS AL CONTROL DEL ALMACÉN

1. Manejo de base de datos

2. Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes

3. Manejo de hoja de cálculo

4. Archivar e imprimir los documentos de control de almacén. Control de túneles y cámaras

MÓDULO 3. RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.

2. Transporte externo. Seguridad en su utilización.

3. Identificar pescados frescos de agua dulce y salada.

4. Identificar especies de moluscos y crustáceos.

5. Identificación de los grados de frescura de la pesca.

6. Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: Envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar, aceite, otros productos semielaborados, aditivos etc. Documentación.

7. Efectuar el suministro de productos a las líneas de producción, de acuerdo con las notas de pedido.

8. Realizar un registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos.

9. Controles sanitarios de pescado y mariscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Almacenar pescados y mariscos, clasificados y dispuestos, para su posterior tratamiento. Cetáreas para animales vivos

2. Tipos de almacenes de pescado, marisco y productos elaborados a partir de ambos.

3. Instalaciones industriales de refrigeración y de congelación para el almacenamiento de pescados y mariscos. Registros, anotaciones. Partes de incidencia.

4. Efectuar la distribución de los productos en salas ó cámaras de refrigeración o congelación (temperatura, humedad).

5. Sistemas de ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca: Técnica, equipo y documentación.

6. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.

7. Clasificación y codificación.
8. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
9. Ubicación de mercancías: métodos de colocación.
10. Condiciones generales de conservación
11. Legislación y normativa de almacenamiento.
12. Sistemas y tipos de transporte interno. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas. Seguridad en su utilización.
13. Distribución de productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE ALMACÉN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Documentación interna.
2. Registros de entradas y salidas.
3. Control de existencias.
4. Inventarios.
5. Trazabilidad
6. Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE ELABORADOS DE PESCADO.

1. Operaciones y comprobaciones generales en expedición.
2. Establecer las órdenes de picking para la realización del pedido.
3. Consolidar el pedido y realizar su identificación y packing.
4. Realizar un registro de expedición, orden de portes y albarán.
5. Rutas de transporte. Mantenimiento de la cadena de frío. Distribución del producto en el medio de transporte.
6. Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos.

PARTE 2. OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FASES Y OPERACIONES EN LA CADENA LOGÍSTICA

1. La cadena de suministro: fases y actividades asociadas.
2. Flujos en la cadena de suministro: flujo físico de materiales y flujo de información. Características de los mismos. Cómo se articulan. Ejemplo concreto de un proceso de aprovisionamiento desde que se lanza la orden de pedido hasta su recepción en almacén.
3. El flujo de información: en tiempo real, fiable, seguro, fácil de interpretar y manejar.
4. Flujo de materiales: seguro, eficaz y con calidad. Diagrama de flujos interconexiónados.
5. Cadena logística: objetivos. Cómo lograrlos. Integración de actores y sinergias a conseguir.
6. Logística y calidad.
7. Gestión de la cadena logística:
8. El flujo de información.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOGÍSTICA INVERSA

1. Devoluciones y logística inversa.
2. Posibles límites a la logística inversa.
3. Causas de la aparición de la logística inversa.
4. Política de devolución de productos.

5. Logística inversa y legislación:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPTIMIZACIÓN Y COSTOS LOGÍSTICOS

1. Características del costo logístico: variabilidad.
2. Sistema tradicional y sistema ABC de costos.
3. Medición del costo logístico y su impacto en la cuenta de resultados. Costos totales, costos unitarios y costos porcentuales.
4. Estrategia y costos logísticos.
5. Medidas para optimizar el costo logístico en las diversas áreas: stock, almacenaje, picking, transporte.
6. Cuadro de control de costos. Pirámide de información del costo logístico.
7. Ejemplo práctico de cálculo del costo logístico en una operación de comercialización, teniendo en cuenta el costo de compra, los costos de stock, almacenaje y manipulación, el costo de transporte de distribución y los costos administrativos e indirectos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REDES DE DISTRIBUCIÓN

1. Diferentes modelos de redes de distribución:
2. Cálculo del costo logístico de distribución en los diferentes modelos:

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE IMPREVISTOS E INCIDENCIAS EN LA CADENA LOGÍSTICA

1. Incidencias, imprevistos y errores humanos en el proceso de distribución.
2. Puntos críticos del proceso. Importancia cualitativa y monetaria de las mismas.
3. Análisis de determinados procesos críticos:
4. Seguimiento y localización física de la mercancía en el proceso de distribución.
5. Sistemas informáticos y tecnología aplicada: GPS, satélite, radiofrecuencia.
6. Acceso del cliente a la información.
7. Determinación de responsabilidades en una incidencia.
8. En diversos supuestos prácticos, cómo actuar en una incidencia.
9. Incidencias y su tratamiento informático. Sistema de documentación: grabación de datos, información mínima, clasificación según tipos, seguimiento y solución dada a la misma, costo real o estimado, cliente afectado o proveedor involucrado, punto de la cadena en que se produjo.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIONES INFORMÁTICAS DE INFORMACIÓN, COMUNICACIÓN Y CADENA DE SUMINISTRO

1. Tecnología y sistemas de información en logística.
2. La pirámide de información.
3. Ventajas y posibles inconvenientes: costo y complejidad del sistema.
4. La comunicación formal e informal.
5. Sistemas de utilización tradicional y de vanguardia: la informática, satélites, GPS, EDI, transmisión de ficheros, e-mail, teléfono, fax. Características. Pros y contras de los diferentes sistemas.
6. Información habitual en el almacén:
7. Terminología y simbología utilizadas en la gestión del almacén.

PARTE 3. OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE COSTES Y CALIDAD DEL SERVICIO DE TRANSPORTE POR CARRETERA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE COSTES EN LA ACTIVIDAD DEL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS

POR CARRETERA Y LOGÍSTICA

- 1.Introducción al control analítico de costes
- 2.Costes fijos de explotación de vehículos
- 3.Costes variables de explotación de vehículos
- 4.Otros costes asociados a las actividades auxiliares y operaciones logísticas
- 5.Observatorio de costes del transporte de mercancías por carretera

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA PREVISIÓN Y EL CONTROL PRESUPUESTARIO EN SERVICIOS DE TRANSPORTE

- 1.El presupuesto y análisis provisional
- 2.El presupuesto como herramienta de control de gestión
- 3.Formación de precios del servicio de transporte
- 4.Aplicación informática de gestión de costes de ACOTRAM

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CALIDAD DEL SERVICIO DE TRANSPORTE POR CARRETERA

- 1.Concepto y características de la calidad aplicada al servicio de transporte por carretera
- 2.Implantación del sistema de calidad en empresas de transporte por carretera
- 3.Calidad en los procesos internos
- 4.Calidad y proveedores
- 5.Calidad y clientes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DEL SERVICIO DE TRANSPORTES POR CARRETERA

- 1.Aspectos relativos a la gestión y control de los tráfico
- 2.Aspectos relativos a la ejecución del transporte
- 3.Trazabilidad de la información
- 4.Gestión de imprevistos e incidencias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO DE TRANSPORTE

- 1.Sistemas de localización y telecomunicación en flotas de transporte
- 2.Utilidad de aplicaciones informáticas de gestión y control de flotas de transporte
- 3.Consulta, descarga y capacidad operativa de procedimiento de información y archivos, utilizando exploradores de Internet y herramienta de correo electrónico
- 4.Otras aplicaciones de Internet: servicios de las bolsas de carga en Internet
- 5.Control estadístico de servicios
- 6.Cálculo de indicadores de gestión y cuadro de control de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DE RESIDUOS Y NORMATIVA MEDIOAMBIENTAL APLICABLE A LA ACTIVIDAD DEL TRANSPORTE POR CARRETERA

- 1.Aspectos e impactos ambientales del transporte por carretera
- 2.Medidas de precisión y gestión ambiental en el sector
- 3.Sistemas de gestión ambiental ISO 14000

PARTE 4. EXPERTO EN COMPRAS, DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA Y FUNCIONAMIENTO DEL ALMACÉN

MÓDULO 1. TRANSPORTES, TRATAMIENTO DE MERCANCÍAS Y

FUNCIONAMIENTO DEL ALMACÉN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ADMINISTRACIÓN DE CARGADORES Y TRABAJADORES ASIMILADOS

- 1.Funciones
- 2.Relaciones humanas
- 3.Dirección de personal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO GENERAL DE LA MERCANCÍA

- 1.Características
- 2.Envasados usuales
- 3.Selección, clasificación y manipulación para no deterioro de las mercancías
- 4.Anexo I. El proveedor

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE LA MERCANCÍA

- 1.Recepción de la mercancía
- 2.Etiquetado e identificación propias del almacenamiento
- 3.Tratamiento por rotura o deficiencias de las mercancías
- 4.Anexo II. La Gestión de Compras
- 5.Anexo III. Gestión del Stock

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIBROS Y FICHAS DE ALMACÉN

- 1.Descripción
- 2.Registros de entradas y salidas
- 3.Ejemplos aplicados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, EQUIPOS Y MEDIOS AUXILIARES PARA EL ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS

- 1.Maquinaria
- 2.Equipos
- 3.Medios auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN

- 1.Función del almacenaje
- 2.Métodos de asignación de zonas de almacenaje
- 3.Separación o clasificación de los paquetes
- 4.Almacenamiento de productos
- 5.Anexo IV. Operaciones de Almacenaje
- 6.Anexo V. Gestión de Almacén
- 7.Anexo VI. El Método ABC
- 8.Anexo VII. Los Medios de Pago

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIÓN DE LAS MERCANCÍAS PARA SU SALIDA

- 1.Introducción
- 2.Salida de las mercancías
- 3.El muelle de carga

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA CARGA DEL VEHÍCULO

- 1.Introducción
- 2.Métodos de carga en los muelles

- 3.La carga del vehículo
- 4.Precintado del vehículo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MANTENIMIENTO BÁSICO DEL ALMACÉN

- 1.Introducción
- 2.Productos utilizados para la limpieza y desinfección del almacén
- 3.Limpieza y desinfección del almacén
- 4.Limpieza y desinfección de equipos y maquinaria utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN TRABAJOS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN

- 1.Prevenición de accidentes en trabajos de recepción, almacenamiento y expedición

MÓDULO 2. ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE TRANSPORTES, TRATAMIENTO DE MERCANCÍAS Y FUNCIONAMIENTO DEL ALMACÉN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA EMPRESA Y EL DEPARTAMENTO DE COMPRAS O APROVISIONAMIENTO

- 1.Concepto y objetivos de la empresa
- 2.Elementos de la empresa
- 3.Funciones de la empresa
- 4.Clasificación de la empresa
- 5.Principios de organización empresarial
- 6.Organización interna de las empresas. Departamentos
- 7.Departamento comercial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL APROVISIONAMIENTO. CONCEPTO Y ESTRATEGIAS

- 1.Logística de aprovisionamiento
- 2.El proceso de aprovisionamiento
- 3.Métodos de aprovisionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE LAS COMPRAS EN RELACIÓN A LOS PROVEEDORES

- 1.Tipos de compras
- 2.Solicitud de información de los proveedores
- 3.Condiciones a negociar
- 4.Cláusulas. INCOTERMS
- 5.El envase y el embalaje
- 6.Anexo I. Gestión del Almacén

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DOCUMENTOS EN EL PROCESO DE COMPRAS

- 1.La carta comercial
- 2.El pedido
- 3.La recepción de mercancías y el albarán
- 4.Facturas
- 5.Libros de registro de facturas
- 6.Anexo II. La Gestión de Compras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESUPUESTOS DE COMPRAS

1. Valoración del presupuesto de compras

2. Constante de proporcionalidad K

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COSTE DEL PROCESO DE COMPRA

1. Tipos de costes

2. Criterios de distribución de costes

3. Cuenta de resultados de la empresa

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONTRATACIÓN MERCANTIL

1. El contrato mercantil

2. El contrato de compraventa mercantil

3. Compraventas mercantiles especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO

1. Naturaleza del impuesto y ámbito de aplicación

2. Delimitación del hecho imponible

3. Operaciones exentas y operaciones no sujetas

4. Devengo del impuesto

5. Sujeto pasivo y repercusión del impuesto

6. Base imponible y tipo impositivo

7. Deducciones y devoluciones

8. Gestión del impuesto

9. Regímenes especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIOS DE PAGO

1. Cuestiones previas relativas a los medios de pago

2. Letra de cambio

3. Cheque

4. Pagaré

5. Transferencia bancaria

6. Tarjetas bancarias

7. Crédito documentario

8. Descuento de efectos comerciales

9. Anexo III. Los Medios de Pago

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE EXISTENCIAS

1. Las existencias

2. La ficha de almacén

3. Métodos de valoración de existencias

4. El inventario

5. Indicadores de gestión

6. Sistemas de reposición

7. Anexo IV. Gestión del Stock

8. Anexo V. El Método ABC

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA CALIDAD EN EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO

1. Concepto de calidad

- 2.Importancia económica de la calidad
- 3.Aspectos comerciales de la calidad
- 4.El control de calidad
- 5.Plan de acción del control de la calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD. NORMA ISO 9001:2008

- 1.Aspectos introductorios
- 2.Sistemas de gestión de la calidad
- 3.Responsabilidad de la dirección
- 4.Gestión de los recursos
- 5.Realización del producto
- 6.Medición, análisis y mejora

PARTE 6. OPTIMIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE VENTA EN EMPRESAS MAYORISTAS DE ALIMENTACIÓN

MÓDULO 1. ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE VENTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL ENTORNO COMERCIAL

- 1.Fórmulas y formatos comerciales.
- 2.Evolución y tendencias de la comercialización y distribución comercial. Fuentes de información y actualización comercial.
- 3.Estructura y proceso comercial en la empresa.
- 4.Posicionamiento e imagen de marca del producto, servicio y los establecimientos comerciales.
- 5.Derechos del consumidor

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE LA VENTA PROFESIONAL

- 1.El vendedor profesional.
- 2.Organización del trabajo del vendedor profesional.
- 3.Manejo de las herramientas de gestión de tareas y planificación de visitas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN PROPIA DE LA VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

- 1.Documentos comerciales
- 2.Documentos propios de la compraventa
- 3.Normativa y usos habituales en la elaboración de la documentación comercial.
- 4.Elaboración de la documentación
- 5.Aplicaciones informáticas para la elaboración y organización de la documentación comercial.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÁLCULO Y APLICACIONES PROPIAS DE LA VENTA

- 1.Operativa básica de cálculo aplicado a la venta
- 2.Cálculo de PVP (Precio de venta al público)
- 3.Estimación de costes de la actividad comercial
- 4.Fiscalidad
- 5.Cálculo de descuentos y recargos comerciales
- 6.Cálculo de rentabilidad y margen comercial

- 7.Cálculo de comisiones comerciales
- 8.Cálculo de cuotas y pagos aplazados: intereses
- 9.Aplicaciones de control y seguimiento de pedidos, facturación y cuentas de clientes
- 10.Herramientas e instrumentos para el cálculo aplicados a la venta

MÓDULO 2. TÉCNICAS DE VENTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE VENTA

- 1.Tipos de venta
- 2.Fases del proceso de venta
- 3.Preparación de la venta
- 4.Aproximación al cliente
- 5.Análisis del producto/servicio
- 6.Características del producto según el CVP (Ciclo del vida de producto)
- 7.El argumentario de ventas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE VENTA

- 1.Presentación y demostración del producto/servicio
- 2.Demostraciones ante un gran número de clientes
- 3.Argumentación comercial
- 4.Técnicas para la refutación de objeciones
- 5.Técnicas de persuasión a la compra
- 6.Ventas cruzadas
- 7.Técnicas de comunicación aplicadas a la venta
- 8.Técnicas de comunicación no presenciales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGUIMIENTO Y FIDELIZACIÓN DE CLIENTES

- 1.La confianza y las relaciones comerciales
- 2.Estrategias de fidelización
- 3.Externalización de las relaciones con clientes: telemarketing
- 4.Aplicaciones de gestión de relaciones con el cliente (CRM)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS Y RECLAMACIONES PROPIOS DE LA VENTA

- 1.Conflictos y reclamaciones en la venta
- 2.Gestión de quejas y reclamaciones
- 3.Resolución de reclamaciones

MÓDULO 3. VENTA ONLINE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTERNET COMO CANAL DE VENTA

- 1.Las relaciones comerciales a través de Internet
- 2.Utilidades de los sistemas online
- 3.Modelos de comercio a través de Internet
- 4.Servidores online

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO COMERCIAL DE PÁGINAS WEB

- 1.El internauta como cliente potencial y real
- 2.Criterios comerciales en el diseño comercial de páginas web
- 3.Tiendas virtuales

4. Medios de pago en Internet
5. Conflictos y reclamaciones de clientes
6. Aplicaciones a nivel usuario para el diseño de páginas web comerciales: gestión de contenidos

MÓDULO 4. GESTIÓN DE LA FUERZA DE VENTAS Y EQUIPOS COMERCIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DE LA FUERZA DE VENTAS.

1. Definición y conceptos clave.
2. Establecimiento de los objetivos de venta
3. Predicción de los objetivos ventas.
4. El sistema de dirección por objetivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECLUTAMIENTO Y RETRIBUCIÓN DE VENDEDORES

1. El reclutamiento del vendedor
2. El proceso de selección de vendedores.
3. Sistemas de retribución de vendedores.
4. La acogida del vendedor en la empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIDERAZGO DEL EQUIPO DE VENTAS

1. Dinamización y dirección de equipos comerciales.
2. Estilos de mando y liderazgo.
3. Las funciones de un líder.
4. La Motivación y reanimación del equipo comercial.
5. El líder como mentor.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN Y CONTROL DEL EQUIPO COMERCIAL

1. Evaluación del desempeño comercial
2. Las variables de control.
3. Los parámetros de control.
4. Los instrumentos de control
5. Análisis y evaluación del desempeño de los miembros del equipo comercial
6. Evaluación general del plan de ventas llevado a cabo y de la satisfacción del cliente.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FORMACIÓN Y HABILIDADES DEL EQUIPO DE VENTAS

1. Necesidad de la formación del equipo.
2. Modalidades de la formación,
3. La formación inicial del vendedor.
4. La formación permanente del equipo de ventas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS EN EL EQUIPO COMERCIAL.

1. Teoría del conflicto en entornos de trabajo.
2. Identificación del conflicto.
3. La resolución del conflicto.

PARTE 6. EXPERTO EN INTERNACIONALIZACIÓN DE LA EMPRESA MAYORISTA DE ALIMENTACIÓN

MÓDULO 1. PLAN E INFORMES DE MARKETING INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DEL MARKETING INTERNACIONAL

- 1.El plan de marketing como instrumento de planificación y control de la actividad comercial internacional
- 2.Análisis de la situación
- 3.Diagnóstico: análisis DAFO
- 4.Establecimiento de los objetivos de marketing
- 5.Principales decisiones sobre el establecimiento de estrategias internacionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLAN OPERATIVO Y ACCIONES DE MARKETING INTERNACIONAL

- 1.El plan de acción de marketing
- 2.Asignación presupuestaria de las acciones de marketing
- 3.El control del plan de marketing
- 4.Herramientas informáticas para la organización y planificación de marketing internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BRIEFING DE PRODUCTOS Y/O MARCAS EN LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA EMPRESA

- 1.Concepto y funciones del briefing en el marketing
- 2.Determinación de los objetivos de briefing
- 3.La elección de la estructura del briefing
- 4.Cómo realizar un briefing
- 5.La presentación del briefing

MÓDULO 2. NEGOCIACIÓN Y COMPRAVENTA INTERNACIONAL

UNIDAD FORMATIVA 1. INFORMACIÓN Y GESTIÓN OPERATIVA DE LA COMPRAVENTA INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MARCO ECONÓMICO, POLÍTICO Y JURÍDICO DEL COMERCIO INTERNACIONAL.

- 1.Comercio interior, exterior e internacional.
- 2.El sector exterior español
- 3.Balanza de Pagos y otras magnitudes macroeconómicas.
- 4.Organismos Internacionales
- 5.La integración económica regional. Principales bloques económicos.
- 6.La Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BARRERAS Y OBSTÁCULOS A LOS INTERCAMBIOS COMERCIALES INTERNACIONALES.

- 1.Barreras arancelarias
- 2.Barreras no arancelarias
- 3.Medidas de defensa comercial

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUENTES DE INFORMACIÓN EN EL COMERCIO INTERNACIONAL.

- 1.Información de comercio internacional
- 2.Canales y fuentes de información en el comercio internacional
- 3.Buscadores y bases de datos online en el comercio internacional.
- 4.Gestión de la información de comercio internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BÚSQUEDA Y GESTIÓN DE CLIENTES Y PROVEEDORES EN COMERCIO

INTERNACIONAL.

1. Localización y búsqueda de clientes/proveedores internacionales
2. Clasificación de los clientes/proveedores y criterios de organización
3. Tipos de archivos de los clientes/proveedores
4. Confección de fichas y bases de datos de clientes y proveedores
5. Control de clientes/proveedores internacionales
6. Creación de sistema de alertas de nuevos clientes/proveedores
7. Reclamaciones en las operaciones de compraventa internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONDICIONES DE LA COMPRAVENTA INTERNACIONAL

1. Operaciones de compraventa internacional
2. Cláusulas generales del contrato de compraventa internacional
3. Condiciones de entrega en el comercio internacional, INCOTERMS
4. Interpretación práctica de cada INCOTERM

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE OFERTAS EN COMERCIO INTERNACIONAL

1. Proceso comercial en las operaciones de compraventa internacional
2. Oferta internacional
3. Elementos de la tarifa de precios
4. Presentación de la tarifa

UNIDAD DIDÁCTICA 7. GESTIÓN DE PEDIDOS Y FACTURACIÓN EN EL COMERCIO INTERNACIONAL

1. Proceso documental de la operación comercial
2. Orden de pedido
3. Preparación del pedido. Lista de contenido
4. Factura proforma
5. Factura comercial

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIONES INFORMÁTICAS EN LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMERCIO INTERNACIONAL

1. Aplicaciones generales, función y utilidades
2. Aplicaciones específicas: descripción, funciones y utilización

UNIDAD FORMATIVA 2. NEGOCIACIÓN Y CONTRATACIÓN INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NEGOCIACIÓN DE OPERACIONES DE COMERCIO INTERNACIONAL.

1. Preparación de la negociación internacional
2. Desarrollo de la negociación internacional
3. Técnicas de la negociación internacional
4. Consolidación de la negociación internacional
5. Estilos de negociación comercial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y RELACIONES COMERCIALES

INTERNACIONALES.

1. Los procesos de comunicación y las relaciones comerciales
2. Tipos de comunicación
3. Actitudes y técnicas en la comunicación
4. La información telefónica y presencial. Transmisión y recepción de mensajes

- 5.La comunicación oral en las relaciones comerciales internacionales
- 6.La comunicación escrita en el comercio internacional
- 7.Relaciones públicas en el comercio internacional
- 8.Internet como instrumento de comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL CONTRATO DE COMPRAVENTA INTERNACIONAL.

- 1.Regulación de la compraventa internacional
- 2.Reglas de la Cámara de Comercio Internacional de París
- 3.El contrato de compraventa internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS CONTRATOS DE INTERMEDIACIÓN COMERCIAL.

- 1.Intermediación comercial internacional
- 2.Contrato de agencia
- 3.Contrato de distribución
- 4.Selección de agentes y/o distribuidores en el exterior
- 5.Métodos de motivación, perfeccionamiento y temporalización de la red de ventas internacional: agentes comerciales, distribuidores y proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OTRAS MODALIDADES CONTRACTUALES EN EL COMERCIO INTERNACIONAL.

- 1.Contrato de transferencia tecnológica
- 2.Contrato de Joint venture
- 3.Contrato de franquicia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL ARBITRAJE COMERCIAL INTERNACIONAL

- 1.Vías de prevención y resolución conflictos derivados del contrato
- 2.Principales organismos arbitrales
- 3.El procedimiento arbitral internacional

MÓDULO 3. INGLÉS PROFESIONAL PARA COMERCIO INTERNACIONAL

UNIDAD FORMATIVA 1. INGLÉS ORAL Y ESCRITO EN EL COMERCIO INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE OPERACIONES DE COMERCIO INTERNACIONAL EN INGLÉS

- 1.Estructuras lingüísticas y léxico relacionado con las operaciones de comercio internacional
- 2.Estructuras lingüísticas y léxico relacionado con la contratación y condiciones de la compraventa internacional
- 3.Léxico y fonética de las condiciones de entrega

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIONES COMERCIALES EN INGLÉS

- 1.Estructuras lingüísticas y léxico habitual en las presentaciones comerciales en inglés
- 2.Redacción y documentación complementaria para reforzar los argumentos de la presentación
- 3.Simulación de presentaciones comerciales orales en inglés

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NEGOCIACIÓN DE OPERACIONES DE COMERCIO INTERNACIONAL EN INGLÉS

- 1.Estructuras lingüísticas y léxico habitual en procesos de negociación del comercio internacional
- 2.Interacción entre las partes de una negociación comercial
- 3.Solicitud de concesiones, reclamaciones y formulación de expresiones en situaciones de negociación
- 4.Fórmulas de persuasión en una negociación internacional
- 5.Simulación de procesos de negociación de exportaciones e importaciones de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTEXTO SOCIOPROFESIONAL DE LAS OPERACIONES COMERCIO INTERNACIONAL

- 1.Contenidos socioculturales y sociolingüísticos en entornos profesionales internacionales
- 2.Elementos significativos en las relaciones comerciales y profesionales
- 3.Diferenciación de usos, convenciones y pautas de comportamiento según aspectos culturales de los interlocutores

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GIROS Y MODISMOS ADECUADOS AL CONTEXTO DEL COMERCIO INTERNACIONAL

- 1.Aspectos de comunicación no verbal según el contexto cultural del interlocutor

UNIDAD FORMATIVA 2. DOCUMENTACIÓN EN INGLÉS PARA EL COMERCIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DOCUMENTACIÓN DE GESTIÓN COMERCIAL EN INGLÉS

- 1.Estructura lingüística y léxico de las ofertas y documentación comercial internacional
- 2.Redacción de acuerdos de operaciones de comercio internacional
- 3.Estructura lingüística y léxico de la facturación de operaciones comerciales
- 4.Documentación financiera y de medios de pago habituales
- 5.Pólizas de seguros de exportación/importación
- 6.Informes comerciales
- 7.Otros documentos comerciales en inglés

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REDACCIÓN EN INGLÉS DE INFORMES Y CORRESPONDENCIA COMERCIAL

- 1.Usos habituales en la redacción de textos en inglés comercial
- 2.Ofertas y presentación de productos por correspondencia
- 3.Reclamaciones
- 4.Prorroga
- 5.Cartas relacionadas con los impagos en sus distintas fases
- 6.Faxes
- 7.Correos electrónicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN Y GESTIÓN ADUANERA EN CONTEXTOS INTERNACIONALES

- 1.Fuentes de información aduanera en inglés: la Organización Mundial de Aduanas e información institucional aduanera de otros países
- 2.Interpretación de términos y expresiones en documentos aduaneros
- 3.Liquidación de impuestos
- 4.Certificaciones y homologaciones internacionales

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Máster, MBA, Gestión, Empresas, Mayoristas, Almacenamiento, Conservación, Productos, Carnicería, Pescadería, Comercio, Mayorista, Alimentos, Almacenamiento, Manipulación, Conservación, Productos, Agrícolas, Almacenes, Silos, Secaderos, Ventilación, Cámaras, Maquinaria, Recursos, Humanos, Materiales, Manipulación, Alimentos, Residuos, Normativa, Higiene, Ambiental, Calidad, Movimientos, Transpales, Carretillas, Mano, Gestión, Control, Aprovisionamiento, Optimización, Cadena, Logística, Manipulador, Alimentos, Almacén, Distribución.

Información gratis Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Master MBA en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200