



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ASUNTOS SOCIALES

INSTITUTO NACIONAL
DE EMPLEO

PROGRAMA DE CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL

Elaborador de Helados

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **Familia Profesional:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: INDUSTRIAS LÁCTEAS

2. **Denominación del curso:** ELABORADOR DE HELADOS

3. **Código:** IAIL30

4. **Curso:** OCUPACIÓN

5. **Objetivo general:**

Al finalizar el curso de formación, los asistentes serán capaces de acondicionar el lugar de trabajo para proceder a la clasificación de materias primas y auxiliares para la elaboración de helados, polos, horchatas y granizados, realizando los tratamientos adecuados a cada proceso, así como llevando a cabo la gestión comercial y empresarial del establecimiento.

6. **Requisitos del profesorado:**

6.1. Nivel académico:

Titulación universitaria o, en su defecto, capacitación profesional equivalente en la ocupación relacionada con el curso.

6.2. Experiencia profesional:

Tres años de experiencia en la ocupación.

6.3. Nivel pedagógico:

Formación metodológica o experiencia docente.

7. **Requisitos de acceso del alumno:**

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

- Título de Graduado escolar.

7.2. Nivel profesional o técnico:

No son necesarios conocimientos técnicos específicos; sin embargo, tendrán preferencia las personas con perspectivas o posibilidades de empleo en la especialidad.

7.3. Condiciones físicas:

Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión

8. **Número de alumnos:**

15 alumnos.

9. Relación secuencial de bloques de módulos formativos:

- Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria.
- Recepción y clasificación de materias primas.
- Tratamientos previos de la leche.
- Elaboración de helados.
- Elaboración de polos.
- Elaboración de horchatas y granizados.
- Gestión comercial y empresarial de la heladería.

10. Duración:

Prácticas	280
Conocimientos profesionales.....	200
Evaluaciones.....	20
Total.....	500 horas

11. Instalaciones:

11.1. Aula de clases teóricas:

- Superficie: el aula tendrá un mínimo de 30 m², 2 m²/alumno.
- Mobiliario: estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de los elementos auxiliares.

11.2. Instalaciones para prácticas:

- Superficie: 100 m⁵
- Iluminación: 300 a 350 lux.
- Ventilación: natural por ventanas.
- Mobiliario: mesa de trabajo con 16 taburetes, armario, frigorífico, homogeneizador, pasteurizador, mantecadores, balanzas, estanterías para material y dos fregaderos con toma de agua.
- El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estar preparado de forma que permita la realización de las prácticas.
- Sería conveniente realizar las prácticas de tipo industrial en alguna fábrica de helados.

11.3. Otras instalaciones:

- Superficie de 30m², suelo de loseta, con ventanas de iluminación y ventilación natural. Estará provisto, además, de estanterías metálicas o de obra, así como de un armario para envases y frigoríficos para las materias primas. Estará dotado de depósito de almacenamiento de ingredientes sólidos, líquidos y de aromas, todos de acero inoxidable.
- Almacén de 20-30 m², para guardar equipo y material.
- Como instalaciones de apoyo se deberá disponer de las siguientes:
- Un espacio mínimo de 50 m⁵, para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- Una secretaria.
- Aseos y servicios higiénicos-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.
- Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. Equipo y material:

12.1. Equipo:

- Depósitos de almacenamiento de ingredientes líquidos.
- Depósitos de almacenamiento de ingredientes sólidos.
- Básculas de pesaje.
- Depósitos de almacenamiento de aromas.
- Bombas dosificadoras.
- Intercambiadores de placas.
- Dosificador de estáticos.
- Emulsionadora de mezclas.
- Tolva de productos sólidos.
- Mezcladora de líquidos y sólidos.
- Homogeneizador.
- Equipo de calentamiento.
- Válvula de recirculación.
- Equipo de producción de agua fría.
- Depósitos de almacenamiento para la maduración de la mezcla.
- Mantecadores, freezers o congeladores.
- Esterilizador U.H.T.
- Montadores de nata.
- Veteador de helado (mezclador de jarabes).
- Dosificador y decorador de helados.
- Líneas de producción de polos, envases familiares y a granel, helados envasados (conos, barquillos y tarrinas), sandwiches de helado...
- Túnel de endurecimiento.
- Almacén frigorífico.
- C.I.P. de limpieza automática.
- Vitrinas de exposición y venta de helados (expositores, lineales...).
- Llenadora de moldes.
- Depósitos de salmuera para congelación y descongelación.
- Colocador automático de palitos.
- Máquina envolvedora.
- Apilador de polos.
- Tolva o molino de trituración de chufas.
- Torre de atomización o deshidratación.
- Máquina granizadora.

12.2. Herramientas y utillaje:

- Válvulas.
- Mangueras.
- Tubos de muestras.
- Útiles de limpieza.
- Carretillas.

12.3. Material de consumo:

Se utilizarán los necesarios, y en cantidad suficiente, para ser ejecutadas las prácticas por los alumnos de forma simultánea, tales como: chufas, leche, aromas, café, azúcar, zumos de frutas, estabilizantes, glucosa, fructuosa, conos, barquillos, tarrinas, palos para polos...

12.4. Material didáctico:

A los alumnos se les proporcionarán los medios didácticos y el material escolar, imprescindibles, para el desarrollo del curso, tales como: cuadernos, bolígrafos, folios, carpetas, fotocopias de documentación teórica.

12.5. Elementos de protección:

En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de Seguridad e Higiene en el trabajo y la indumentaria de protección adecuada, tales como: gorros, cinchas, zapatos antiderrapantes, guantes..., y se observarán las normas legales al respecto.

13. Inclusión de nuevas tecnologías:

A lo largo del curso tendrán presencia formativa las nuevas tecnologías, especialmente en los módulos siguientes:

- Procesos de fabricación de helados: artesanal e industrial:
 - Métodos de elaboración de los diferentes tipos de helados.
 - Normativa Nacional y Comunitaria sobre elaboración de helados.
- Proceso de envasado, transporte y conservación:
 - Normativa y equipos de envasado.
 - Modalidades de transporte exigidas.
 - Normativa Nacional y Comunitaria sobre conservación de los diversos tipos de helados.

Se describirá el funcionamiento y utilidad de la maquinaria avanzada:

- Automatas programables de:
 - Recepción y descarga de la leche.
 - Envasado.
 - Encajonado.
 - Almacenamiento de producto terminado.
 - Limpieza de líneas, depósitos y maquinaria.
 - Mezclas de ingredientes.

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

14. Denominación del módulo:

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

15. Objetivo del módulo:

Disponer y acondicionar el área de trabajo, llevando a cabo las tareas de desinfección y limpieza de los instrumentos y maquinaria a utilizar, así como tener en cuenta las condiciones para un comportamiento seguro que minimice los riesgos durante la elaboración de helados, polos, horchatas y granizados.

16. Duración del módulo:

50 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Distinguir el inicio de una contaminación microbiana.
- Realizar la higiene personal.
- Efectuar la limpieza y desinfección de los utensilios y maquinaria.
- Efectuar la limpieza y desinfección del área de trabajo.
- Utilizar el producto de desinfección más adecuado para cada herramienta y/o aparato.
- Optimizar las condiciones del lugar de trabajo que supongan factores de riesgo.
- Adoptar medidas preventivas en el manejo y mantenimiento de la maquinaria a utilizar.
- Utilizar correctamente la indumentaria de protección necesaria (cinchas, protectores acústicos, gorros, zapatos antiderrapantes...).
- Resolver desgastes e imperfecciones en herramientas y utillaje.

B) Contenidos teóricos

- Normas en la manipulación de alimentos.
- Seguridad e Higiene.
- Microbiología de la leche, fuentes de contaminación.
- Principios generales de conservación de alimentos.
- Factores que influyen en la calidad de la leche.
- Enfermedades transmitidas al hombre por la leche.
- Salud e higiene personal. Controles médicos obligatorios y voluntarios.
- Desinfección: desinfectantes y su acción.
- Limpieza y desinfección de instalaciones.
- Manejo de detergentes y desinfectantes.
- Condiciones higiénico-sanitarias de aparatos y útiles de trabajo.
- Importancia de la evacuación de residuos para la preservación del medio ambiente.
- Riesgos de las instalaciones y operaciones.
- Nociones elementales de calidad y productividad.
- Principios básicos de prevención que deben aplicarse en la producción de leche.
- Importancia de las condiciones de trabajo. Factores de riesgo individuales y colectivos.
- Principales factores de riesgo capaces de originar un accidente.
- Accidentes debidos al manejo de materiales, herramientas y maquinaria necesaria en la elaboración de leche.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Atención y vigilancia en el cumplimiento de los requisitos de calidad.
- Orden y limpieza en la ejecución de las tareas y en el mantenimiento de la zona de trabajo.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Disposición para la toma de decisiones, según el grado de responsabilidad.
- Facilidad de relación y de trabajo en equipo.
- Adoptar respuestas rápidas ante contingencias.
- Responsabilidad en el cumplimiento de los planes de limpieza, mantenimiento y conservación de la instalación.
- Iniciativa para la toma de decisiones.
- Ser metódico y sistemático en la limpieza y desinfección de aparatos y utensilios.
- Sensibilización hacia la protección del medio ambiente.

14. Denominación del módulo:

RECEPCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

15. Objetivo del módulo:

Identificar, clasificar y elegir las materias primas y productos auxiliares necesarios para su posterior tratamiento en la elaboración de helados, polos, horchatas y granizados, registrando pesos y cantidades, atendiendo a las características de calidad.

16. Duración del módulo:

50 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Filtrar la leche.
- Indicar el funcionamiento de un tanque de refrigeración sobre un esquema de su estructura.
- Efectuar tomas de muestras de la leche.
- Dado un esquema del equipo de conducción, medida y toma de muestras del camión cisterna, identificar los diferentes elementos.
- Efectuar una inspección organoléptica de la leche.
- Medir el índice pH con tiras reactivas.
- Identificar los elementos componentes de un tanque silo de almacenamiento.
- Manejar las bombas de descarga.
- Pesar los camiones cisterna con las básculas.
- Recepcionar adecuadamente la leche.
- Registrar adecuadamente las cantidades recibidas de materias primas e ingredientes.

B) Contenidos teóricos

- Ingredientes de los helados. Características.
- La leche. Características esenciales.
- Diferentes clases de leche.
- Composición físico-química de la leche.
- Componentes de actividad biológica en la leche.
- Microbiología de la leche.
- Recepción. Almacenamiento previo de la leche y de otros ingredientes.
- Depuración física de la leche.
- Funcionamiento y manejo de las bombas de descarga.
- Sistemas, parámetros y unidades de medida de las materias primas y auxiliares.
- Registro de pesos y cantidades de la leche.
- Registro de pesos y cantidades de los productos auxiliares.
- Toma de muestras para posterior análisis físico-químico y microbiológico.
- Condiciones de conservación de la leche.
- Características y tipos de ingredientes.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Atención y vigilancia en el cumplimiento de requisitos de calidad.
- Actitud hacia la limpieza y el orden.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Actitud hacia una postura de continuo control del desarrollo del proceso.
- Disposición para tomar decisiones en función del grado de responsabilidad.
- Facilidad de relación y de trabajo en equipo.
- Adoptar respuestas rápidas ante contingencias.
- Ser metódico y sistemático en el registro de pesos y cantidades.
- Iniciativa para la toma de decisiones, según su grado de responsabilidad.

14. Denominación del módulo:

TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE.

15. Objetivo del módulo:

Realizar el desnatado, semidesnatado, higienización y termización de la leche, controlar temperaturas, toma de muestras, así como manejar los aparatos utilizados (centrifugadora, pasteurizadora...).

16. Duración del módulo:

70 horas.

17. Contenidos formativos del módulo

A) Prácticas

- Preparar la máquina a utilizar o activar la instalación de forma automática (desnatadora, pasteurizadora, homogeneizadora).
- Localizar anomalías en el funcionamiento de la maquinaria.
- Calcular la velocidad de desnatado de la leche.
- Manejar los paneles de control.
- Comprobar la marcha de los procesos de desnatado, semidesnatado e higienización de la leche.
- Supervisar los procesos de homogeneización y pasteurización.
- Controlar las temperaturas y los tiempos durante los procesos.
- Determinar los efectos de la homogeneización sobre la leche.
- Determinar los efectos de la pasteurización sobre la leche.
- Tomar muestras para posterior análisis microbiológico de la leche.

B) Contenidos teóricos

- Factores que influyen en la producción y calidad de la leche.
- Componentes de la actividad biológica de la leche.
- Desnatado, semidesnatado e higienización.
- Homogeneización: efectos sobre la leche.
- Comportamiento de la leche ante el calor.
- Tratamientos térmicos: pasteurización, esterilización, UHT.
- Funcionamiento de la maquinaria de tratamiento lactológico (desnatadora-centrífuga, pasteurizadora, homogeneizadora...).
- Control de tiempos y temperaturas.
- Técnicas de toma de muestras.
- Fundamentos de mecánica y electromecánica.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Decisión para corregir los desajustes de la maquinaria o instalación.
- Responsabilidad en el cumplimiento de los objetivos establecidos de cantidad y calidad del producto en los tiempos convenidos.
- Atención y vigilancia en el cumplimiento de los requisitos de calidad.
- Respeto a las normas de Seguridad e Higiene.
- Concentración en la ejecución de las tareas reduciendo los errores en las operaciones.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Actitud hacia la limpieza y el orden.

- Cooperar y ayudar en la realización del trabajo.
- Adaptarse a los cambios en la programación.
- Aprender con rapidez las innovaciones en la organización del trabajo y la conducción de las máquinas.
- Diagnosticar y reaccionar con rapidez ante los desajustes y anomalías del proceso.
- Ser metódico y sistemático en el registro de la dosificación de ingredientes.
- Analizar e interpretar datos del panel de control con rigor.

14. Denominación del módulo:

ELABORACIÓN DE HELADOS.

15. Objetivo del módulo:

Elaborar los distintos tipos de helados, utilizando las distintas técnicas de fabricación y maquinaria adecuada para ello.

16. Duración del módulo:

110 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Determinar el peso de los ingredientes.
- Dosificar ingredientes.
- Mezclar ingredientes.
- Realizar la clasificación de los helados.
- Realizar la clasificación de los ingredientes.
- Describir los componentes básicos de los helados.
- Utilizar los ingredientes necesarios para cada tipo de helado.
- Determinar el peso mínimo según la normativa vigente.
- Tomar muestras para determinar los azúcares.
- Describir los tipos de sistemas de producción continuo y discontinuo.
- Adicionar aromas, zumos de frutas y otros aditivos, ajustándose a la formulación establecida.
- Inocular el cultivo láctico, fermentos y microorganismos en los helados de yogur.
- Realizar la desaireación de la mezcla en los helados de yogur.
- Manejar la maquinaria utilizada en los procesos: mezcladora, homogeneizador, lactofermentador...
- Preparar el producto para su envasado.
- Determinar los tipos y características de los sistemas de endurecimiento de helados.
- Endurecer los helados envasados:
 - En cámaras frigoríficas.
 - En túneles de congelación.
- Almacenar los helados en los lugares y condiciones adecuadas para ello.

B) Contenidos teóricos

- Clasificación de los helados:
 - Básica.
 - Por forma de presentación.
 - Por ingredientes en su elaboración.
- Ingredientes de cada tipo de helado:
 - Ingredientes sólidos.
 - Ingredientes líquidos.
 - Aromas.
 - Otros ingredientes.
- Normativa vigente en cada tipo de helado:
 - Peso mínimo.

- Azúcares.
- Grasa de la leche.
- Proteína láctea.
- Espesantes, estabilizadores y emulgentes.
- Extracto seco total.
- Proceso artesanal de elaboración de helados: etapas, equipos y ventajas.
- Proceso industrial de elaboración: etapas, equipos, ventajas, elaboración continua.
- Sistemas de producción. Continuo y discontinuo.
- Dosificación de ingredientes, según fórmulas establecidas por la Empresa.
- Procesos de homogeneización, pasteurización y esterilización.
- Maduración. Depósitos, características.
- Proceso de elaboración de helados de yogur. Inoculación del cultivo láctico, fermentos y microorganismos.
- Desaireación durante la maduración: características y consecuencias en helados de yogur.
- Funcionamiento de la maquinaria (mezcladora, homogeneizador, pasteurizador, lactofermentadora...).
- Control de viscosidad: metodología y características.
- Condiciones del producto para su envasado.
- Sistemas de endurecimiento de helados.
- Conservación de helados.
- Envasado: tipos, características y usos.
- Tiempos, temperaturas y aireación durante el proceso de elaboración de helados.
- Transporte de helados: tipos y características.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Atención y vigilancia en el cumplimiento de los requisitos de calidad.
- Respeto a las normas de Seguridad e Higiene.
- Decisión para corregir los desajustes de la maquinaria o instalación.
- Responsabilidad en el cumplimiento de los objetivos establecidos de cantidad y calidad del producto en los tiempos convenidos.
- Concentración en la ejecución de las tareas reduciendo los errores en las operaciones.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Ser tolerante y flexible en la relación con los compañeros de trabajo.
- Cooperador en la realización del trabajo.
- Adaptarse a los cambios en la programación.
- Aprender con rapidez las innovaciones en la organización del trabajo y la conducción de las máquinas.
- Diagnosticar y reaccionar con rapidez ante los desajustes y anomalías del proceso.
- Ser metódico y riguroso en el registro de pesos.
- Ajustarse en las dosificaciones a las fórmulas establecidas.
- Eliminar aquellas materias e ingredientes que no cumplan las normas de calidad.

14. Denominación del módulo:

ELABORACIÓN DE POLOS.

15. Objetivo del módulo:

Elaborar los distintos tipos de polos, utilizando las distintas técnicas de fabricación y maquinaria adecuada para ello.

16. Duración del módulo:

80 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Determinar el peso de los ingredientes.
- Dosificar ingredientes.
- Mezclar ingredientes.
- Manejar la homogeneizadora y el pasteurizador.
- Llenar moldes con la mezcla.
- Manejar la llenadora.
- Colocar palitos de madera o de otros materiales en los polos.
- Realizar el baño superficial del polo.
- Congelar los polos en baño de salmuera fría.
- Descongelar una capa exterior del polo en baño de salmuera caliente.
- Extraer los polos congelados de los moldes.
- Manejar la envolvedora.
- Almacenar los polos en cámaras frigoríficas.
- Controlar tiempos y temperaturas.
- Tomar muestras de materias primas, aditivos y del producto semielaborado o elaborado.
- Interpretar el cuadro de mandos de control de los procesos.

B) Contenidos teóricos

- Proceso general de la elaboración de polos.
- Tipos de polos: características.
- Ingredientes de cada tipo de polo.
- Formulación y dosificación de ingredientes para elaborar polos.
- Proceso de homogeneización de la mezcla.
- Proceso de pasteurización.
- Funcionamiento de la maquinaria: homogeneizadora, pasteurizador...
- Moldes: tipos, características y usos.
- Importancia de la colocación de los palos en los polos.
- Funcionamiento de la llenadora.
- Baño superficial del polo: productos utilizados y usos.
- Congelación de los polos.
- Descongelación superficial de los polos.
- Empaquetamiento de los polos: tipos y características.
- Almacenamiento de los polos.

- Tiempos y temperaturas del polo durante todo el proceso de elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y venta.
- Técnicas de toma de muestras.
- Sistemas, parámetros y unidades de medida.
- Cuadros de mandos y terminales de ordenador durante todo el proceso.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Atención y vigilancia en el cumplimiento de los requisitos de calidad.
- Decisión para corregir los desajustes de la maquinaria.
- Responsabilidad en el cumplimiento de los objetivos establecidos de cantidad y calidad del producto en los tiempos convenidos.
- Concentración en la ejecución de las tareas reduciendo los errores en las operaciones.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Ser tolerante y flexible en la relación con los compañeros de trabajo.
- Adaptarse a los cambios en la programación.
- Aprender con rapidez las innovaciones en la organización del trabajo y la conducción de las máquinas.
- Reacción con rapidez ante los desajustes y anomalías del proceso.
- Ajustarse en las dosificaciones a las fórmulas establecidas.
- Ser metódico y riguroso en el registro de pesos.

14. Denominación del módulo:

ELABORACIÓN DE HORCHATAS Y GRANIZADOS.

15. Objetivo del módulo:

Elaborar horchatas y granizados utilizando las técnicas adecuadas, así como controlando tiempos y temperaturas, teniendo en cuenta los niveles de calidad exigidos.

16. Duración del módulo:

80 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Elegir el tipo de chufa.
- Triturar y macerar en agua.
- Añadir azúcar y otros ingredientes.
- Prensar y tamizar la chufa.
- Conservar la mezcla por liofilización.
- Conservar la mezcla por atomización.
- Registrar tiempos y temperaturas.
- Toma de muestras.
- Manejar el cuadro de mandos que controla el proceso de elaboración de horchatas.
- Realizar la clasificación de los granizados.
- Utilizar los ingredientes necesarios para cada tipo de granizado.
- Mezclar ingredientes para elaborar granizados.
- Controlar tiempos y temperaturas de congelación de los granizados.

B) Contenidos teóricos

- La chufa: lavado, desinfección y trituración.
- Ingredientes: características y usos.
- Maceración: fases, características.
- Prensado y tamizado.
- Ingredientes a adicionar a la chufa para la elaboración de horchatas.
- Conservación por liofilización y por atomización.
- Proceso de pasteurización.
- Enfriamiento de la horchata: tiempos y temperaturas.
- Técnicas de toma de muestras.
- Mandos de control y terminales de ordenador.
- Nociones elementales de calidad y productividad.
- Elaboración de granizados. Etapas.
- Ingredientes para la fabricación de granizados.
- Mezcla de ingredientes para la elaboración de granizados.
- Homogeneización de la mezcla para la elaboración de granizados.
- Congelación de la mezcla para elaborar granizados.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Respeto a las normas de Seguridad e Higiene.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Atención y vigilancia en el cumplimiento de los requisitos de calidad.
- Responsabilidad en el cumplimiento de los objetivos establecidos de cantidad y calidad del producto en los tiempos convenidos.
- Concentración en la ejecución de las tareas reduciendo los errores en las operaciones.
- Ser tolerante y flexible en la relación con los compañeros de trabajo.
- Adaptarse a los cambios en la programación.
- Aprender con rapidez las innovaciones en la organización del trabajo y la conducción de las máquinas.
- Reacción con rapidez ante los desajustes y anomalías del proceso.
- Ajustarse en las dosificaciones a las fórmulas establecidas.
- Ser metódico y riguroso en el registro de pesos.

14. Denominación del módulo:

GESTIÓN COMERCIAL Y EMPRESARIAL DE LA HELADERÍA.

15. Objetivo del módulo:

Presentar y disponer el escaparate, haciendo uso de técnicas publicitarias, rótulos y carteles, atendiendo a los clientes, utilizando técnicas de ventas, así como llevar a cabo la gestión de la heladería.

16. Duración del módulo:

60 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Preparar una campaña de promoción de ventas.
- Determinar el precio de los distintos productos.
- Utilizar ficheros de clientes.
- Rotular números y letras para la confección de carteles y precios.
- Disponer un escaparate.
- Cerrar ventas.
- Manejar la caja registradora.
- Seleccionar canales de distribución.
- Prever ventas por análisis de rendimiento de la acción comercial.
- Complimentar soportes administrativos.
- Complimentar los libros del I.V.A.
- Complimentar los libros contables.
- Realizar un balance económico.

B) Contenidos teóricos

- La venta y sus clases. Métodos de ventas.
- Reglas de exposición.
- Envoltura de artículos y empaquetado.
- Modo de utilizar carteles y precios.
- Decoración de escaparates.
- Presentación y exposición de los productos.
- Planificación de la exposición:
 - Búsqueda de efectos de impacto y atención del cliente.
 - Forma de disponer los artículos.
 - Accesorios, materiales e iluminación.
- Mantenimiento del cliente.
- La competencia.
- Cajas registradoras. Cobros, cambios y arqueos.
- Riesgos de las instalaciones y operaciones.
- Establecimiento detallista: concepto y organización.
- Administración de ventas.
- Planificación de las compras.
- Canales de distribución. Funciones de la distribución.

- Control de las ventas. Gestión de stocks y contabilidad.
- Canales de distribución. Tipos.
- Sistemas de cobro.
- Clasificación de los impuestos:
 - Los impuestos directos. Retenciones.
 - Los impuestos indirectos. IVA.
 - Los impuestos locales. Hacienda municipal, provincial y de las C.C.A.A.
- Infracciones y sanciones tributarias.
- Nociones elementales de calidad y productividad.
- La contabilidad en las pequeñas empresas:
 - Libros contables. Libros del I.V.A.
 - Amortizaciones.
 - Cuenta de resultados.
 - Balance.
- Apoyo de la informática a la organización y gestión de la heladería.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Responsabilidad en el cumplimiento de los objetivos establecidos de cantidad y calidad del producto.
- Atención y vigilancia en el cumplimiento de los requisitos de calidad.
- Concentración en la ejecución de las tareas reduciendo los errores en las operaciones.