

# CATÁLOGO DE CURSOS DE FORMACIÓN

2018 / 2019



**CONTABILIDAD**  
**(56 HORAS)**

## 2. CONTABILIDAD (56 HORAS)

### ➤ **Objetivos**

- ◆ Introducirse en el mundo de la contabilidad de una empresa.
- ◆ Conocer los conceptos básicos del nuevo plan general contable.
- ◆ Conocer y utilizar las cuentas clave y saber aplicarlas en cada situación.
- ◆ Contabilizar y liquidar el IVA.
- ◆ Incidir en las operaciones contables relacionadas con el tráfico mercantil y comercial.
- ◆ Diferenciar entre contabilidad de gestión y contabilidad de costes.
- ◆ Incidir en la diferencia entre gasto, coste, pago e inversión.
- ◆ Clasificar los diferentes costes que hay en la empresa, según diferentes parámetros.
- ◆ Describir los principales sistemas de costes, haciendo especial hincapié en el sistema de costes ABC.

### ➤ **Contenido**

#### **1. La empresa y la contabilidad**

- 1.1. Concepto de empresa
- 1.2. Tipos de empresa
- 1.3. Concepto, importancia y objetivos de la contabilidad
- 1.4. Clasificación de la contabilidad

#### **2. El patrimonio de la empresa**

- 2.1. Concepto de patrimonio de empresa
- 2.2. Estructura económica y estructura financiera
- 2.3. Masa y elemento patrimonial
- 2.4. Esquema representativo de las masas patrimoniales

#### **3. Principios básicos de la contabilidad**

- 3.1. La cuenta
- 3.2. Los hechos contables y sus clases
- 3.3. Métodos contables. El método de partida doble
- 3.4. Teoría del cargo y del abono
- 3.5. Método especulativo y administrativo

#### **4. El Plan General de Contabilidad**

- 4.1. Concepto y características del Plan General Contable. Marco Conceptual de la Contabilidad
- 4.2. Criterios de Valoración
- 4.3. Estructura del PGC: principios contables
- 4.4. Estructura del PGC: normas de registro y valoración
- 4.5. Estructura del PGC: cuentas anuales
- 4.6. Estructura del PGC: cuadro de cuentas
- 4.7. Estructura del PGC: definiciones y relaciones contables
- 4.8. Los libros contables
- 4.9. El ciclo contable

#### **5. Aspectos contables de las existencias**

- 5.1. Valoración de las existencias
- 5.2. Método contable para llevar las cuentas de existencias
- 5.3. Compras, ventas, gastos y descuentos

#### **6. El impuesto sobre el valor añadido en operaciones de circulante**

- 6.1. Funcionamiento y finalidad del IVA
- 6.2. Contabilización y liquidación del IVA
- 6.3. Gastos y descuentos con IVA.
- 6.4. Realización conjunta de operaciones gravadas y exentas. Régimen de prorrateo.

6.5. El IVA en las operaciones exteriores

**7. Operaciones del tráfico mercantil**

- 7.1. Clientes, deudores, proveedores y acreedores
- 7.2. Los anticipos en la compra-venta
- 7.3. Facturas pendientes de recibir o formalizar
- 7.4. Problemática contable de los envases y embalajes
- 7.5. Contabilización de las insolvencias de tráfico
- 7.6. Otras cuentas de gastos e ingresos

**8. Los efectos comerciales**

- 8.1. Conceptos básicos
- 8.2. Los efectos a pagar
- 8.3. Los efectos a cobrar
- 8.4. El endoso de efectos

**9. Contabilidad de costes**

- 9.1. Contabilidad de gestión
- 9.2. Contabilidad de costes
- 9.3. Conceptos previos

**10. Clasificación de costes**

- 10.1. Clasificación de costes
  - 10.1.1. Según su naturaleza
  - 10.1.2. Costes por función
  - 10.1.3. Costes directos e indirectos
  - 10.1.4. Costes del producto y costes del periodo
  - 10.1.5. Costes variables y costes fijos
  - 10.1.6. Costes de oportunidad
  - 10.1.7. Costes históricos y costes futuros
  - 10.1.8. Otros costes
- 10.2. Principales sistemas de cálculo de costes

**11. Sistemas de costes parciales**

- 11.1. Sistemas de costes parciales
- 11.2. Sistemas de costes directos
- 11.3. Sistemas de costes variables. Ratios.
- 11.4. Sistemas de costes por pedido

**12. Sistemas de costes completos**

- 12.1. Definición
- 12.2. Sistemas de costes por procesos
- 12.3. Sistema de las secciones homogéneas
  - 12.3.1. Proceso
  - 12.3.2. Etapas
- 12.4. Otros aspectos a tener en cuenta

**13. Sistemas de costes ABC**

- 13.1. Definición
- 13.2. Actividades
- 13.3. Ventajas y desventajas
- 13.4. Toma de decisiones

### 3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS (56 HORAS)

#### ➤ **Objetivos**

- ◆ Adquirir los conocimientos necesarios sobre la manipulación del alimento, así como su normativa.
- ◆ Aprender la importancia que tiene la calidad del alimento de cara a la satisfacción del consumidor.
- ◆ Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- ◆ Poseer una visión amplia sobre el concepto de alimentación saludable.

#### ➤ **Contenidos**

#### **MÓDULO 1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

- 1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación**
  - 1.1. Introducción
  - 1.2. Concepto de alimentación y nutrición
  - 1.3. Enfermedades de transmisión alimentaria
    - 1.3.1. Infecciones alimentarias
  - 1.4. Brotes epidemiológicos
- 2. La contaminación de los alimentos**
  - 2.1. Principales causas de la contaminación de los alimentos
  - 2.2. Tipos de contaminantes
- 3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos**
  - 3.1. Introducción
  - 3.2. Conceptos básicos de la cadena epidemiológica
- 4. Principales causas de los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria**
  - 4.1. Higiene y seguridad alimentaria
  - 4.2. Alimentación y conservación
  - 4.3. Preparación culinaria y cocinado
- 5. El manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria**
  - 5.1. El manipulador de alimentos
  - 5.2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos
  - 5.3. Mantenimiento de la salud
- 6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos**
  - 6.1. Limpieza y desinfección
  - 6.2. Desinsectación y desratización
  - 6.3. Higiene de locales y equipos
  - 6.4. Conservación de alimentos
  - 6.5. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos
- 7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria**
  - 7.1. Sistema de Autocontrol
  - 7.2. Buenas prácticas de manufacturación
  - 7.3. Sistema ARICPC-HACCP
  - 7.4. Otras normativas
- 8. Principales peligros en el sector de la hostelería**
  - 8.1. Introducción
  - 8.2. Factores de riesgo
  - 8.3. Higiene alimentaria



- 8.4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la Hostelería y su peligrosidad
- 8.5. Características específicas de los alimentos de origen vegetal. Identificación de los PCC

## **MÓDULO 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA**

### **1. Antes de empezar**

- 1.1. ¿Por qué es importante la manipulación de alimentos?
- 1.2. Higiene de los alimentos
- 1.3. ¿Qué es Seguridad alimentaria?
- 1.4. ¿Quién es el manipulador de alimentos?

### **2. Posibles peligros de los alimentos**

- 2.1. Afectan a la salud de las personas
- 2.2. Otras repercusiones de intoxicaciones alimentarias
- 2.3. Beneficios de la higiene alimentaria

### **3. Fuentes de contaminación de los alimentos**

- 3.1. Principales fuentes de contaminación de los alimentos
- 3.2. Cadena Alimentaria
- 3.3. Contaminación química
- 3.4. Contaminación física
- 3.5. Contaminación biológica

### **4. Principales enfermedades causadas por el consumo de alimentos**

- 4.1. Enfermedades de transmisión alimentaria: Intoxicación e Infección
- 4.2. Productos en el plato
- 4.3. Productos químicos

### **5. Factores que afectan al crecimiento de los microorganismo**

- 5.1. Los microorganismos no se ven a simple vista
- 5.2. Crecimiento de los microorganismos
- 5.3. Forma de resistencias: esporas
- 5.4. Factores ambientales que afectan al crecimiento de los microorganismos

### **6. Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenamiento, transformación**

- 6.1. Recepción
- 6.2. Preparación materias primas
- 6.3. Transformación/ preparación
- 6.4. Almacenamiento
- 6.5. Servicio a mesa asistido por camareros
- 6.6. Servicio autoservicio/ Self-service

### **7. Higiene del personal manipulador de alimentos. Responsabilidades**

- 7.1. Importancia de la higiene del manipulador
- 7.2. Fuentes de infección
- 7.3. Áreas de higiene personal
- 7.4. Ropa y joyas en el trabajo
- 7.5. ¿Qué hacer si un manipulador tiene un corte?
- 7.6. ¿Qué hacer cuando enfermamos?

### **8. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización**

- 8.1. Limpieza y desinfección
- 8.2. Desinsectación y desratización
- 8.3. Higiene de locales y equipos
- 8.4. Manejo de residuos

- 8.5. Cubo de basura
- 8.6. Contenedores

**9. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos**

- 9.1. Introducción
- 9.2. Prerrequisitos
- 9.3. Qué es la APPCC
- 9.4. Principios APPCC
- 9.5. Documentos autocontrol

**10. Utilizar termómetros para medir**

- 10.1. Introducción
- 10.2. Con qué se mide la temperatura de los alimentos
- 10.3. Cuándo medir la temperatura de los alimentos
- 10.4. Consideraciones a tener en cuenta

**11. Reglas de Oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos**

- 11.1. Las 10 reglas de oro de la OMS

**12. Etiquetado de los productos**

- 12.1. Etiquetas de los envases de los alimentos

**13. Documentación**

- 13.1. Organismos Oficiales
- 13.2. Boletines
- 13.3. Centros de Investigación