

COML0010 DISTRIBUCIÓN, REPARTO Y RECOGIDA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A DOMICILIO



180,00 € - 250,00 €

El curso Distribución, Reparto y Recogida de Productos Alimenticios a Domicilio ofrece al alumno una formación especializada perteneciente a la Familia Profesional del Comercio y Marketing. El curso Distribución, Reparto y Recogida de Productos Alimenticios a Domicilio te permitirá obtener las capacidades necesarias para distribuir, repartir y recoger a domicilio, así como ofrecer un servicio al cliente de calidad.

Categorías: [Comercio Gestión de Compras y Control de Almacén](#), [Cursos online](#) |

INFORMACIÓN

Duración	50 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS BÁSICOS DEL REPARTO A DOMICILIO

1. Conocimiento del reparto a domicilio.
2. - Tipos de reparto.
3. - Tipos de reparto en función del vehículo utilizado
4. - Situación del sector.
5. Gestión de plataformas delivery.
6. - Qué son las plataformas delivery.
7. - Cómo funcionan.
8. - Formas de pago y envío.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE Y RELACIONES CON LOS USUARIOS

1. Conocimiento de la atención al cliente.
2. - Principios básicos de la atención al cliente.
3. - Trato personalizado.
4. - Gestión de quejas y reclamaciones.
5. Gestión de la calidad en la atención al cliente.
6. - Organización y planificación de la atención al cliente.
7. - Cliente interno y externo.
8. - Gestión de la calidad en la atención al cliente.
9. Comunicación.
10. - Fases de la comunicación.
11. - La escucha y empatía.
12. - Comunicación verbal, no verbal, telefónica y escrita.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD EN EL TRABAJO DE REPARTO A DOMICILIO

1. Prevención de Riesgos Laborales

2. - Conceptos básicos.
3. - Principales riesgos asociados al reparto a domicilio.
4. - Equipos de Protección Individual (EPI).
5. - Confort térmico.
6. - Riesgos psicosociales y estrés.
7. Conocimiento de la seguridad en la conducción.
8. - Conductas seguras para evitar riesgos.
9. - Vehículos y ropa de trabajo.
10. - Riesgos en la conducción.
11. - El factor humano.
12. - Principios de la seguridad vial y reglas de la conducción defensiva o segura.
13. Aplicación de buenas prácticas del manipulador de alimentos
14. - La higiene alimentaria.
15. - La contaminación de los alimentos.
16. - Prácticas correctas de higiene.
17. - Limpieza y desinfección de equipos.
18. - Conservación de alimentos.
19. - Sistema de autocontrol: APPCC.
20. Prevención de contagios
21. - Evitar contactos víricos.
22. - Medidas COVID.
23. - Normas y consejos seguros para prevenir contagios