

Cajero/a

Cajero/a

Duración: 300 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Todas las personas que piensen que acoger, atender, vender y cobrar en un comercio son cuatro acciones para las que no se necesita demasiada formación, están equivocados. Si la experiencia es importante en un trabajo como el de cajero, un adecuado nivel de formación es el complemento idóneo para el desempeño del puesto. El objetivo de este curso no es otro que acercar al lector a esta profesión, marcando como objetivo los puntos de venta, permitiendo así el conocimiento, el desarrollo y promoción de los aspectos relacionados con la labor de cajero, ofreciendo las indicaciones oportunas para realizar correctamente este servicio. Asimismo se podrán adquirir conocimientos que le permitirán utilizar eficazmente las técnicas de comunicación y venta orientadas a los procesos de preparación de la venta, prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas o de protección de la salud, minimizando los factores de riesgo y aplicando medidas sanitarias de primeros auxilios en caso de accidentes o siniestros. Este curso que se presenta se desarrolla conforme a los contenidos del certificado de profesionalidad de “Cajero” según el Real decreto 1996/1995 y del certificado de profesionalidad de la ocupación de “Dependiente de Comercio” según el Real decreto 1393/1995, y comprende, de este modo, los siguientes módulos: “Operativa de Caja-Terminal Punto de Venta”, “Comunicación y Comportamiento del Consumidor” y “Comportamientos Ligados a la Seguridad e Higiene”.

Metodología:

© icaformación2026

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

OPERATIVA DE CAJA-TERMINAL PUNTO DE VENTA

1. Instalaciones de caja
1.1. Introducción
1.2. Cajas registradoras
1.3. Terminales punto de venta
1.4. Tipos de sistemas
1.5. El datáfono
1.6. Terminales pesadas
EJERCICIO 1
SOLUCIONES
1.7. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 1
SOLUCIONES

2. Funcionamiento del TPV: TPVplus Élite
2.1. Introducción
2.2. Menú Global
2.3. Menú Sistema
2.4. Menú Almacén
2.5. Menú Facturación
2.6. Menú Caja
2.7. Menú Informes
2.8. Menú Útil
EJERCICIO 2
SOLUCIONES
2.9. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 2
SOLUCIONES

3. El código de barras
3.1. Introducción
3.2. Beneficios, aplicaciones y características del código de barras

© icaformación2026

3.3. Codificaciones o simbología
3.4. Sistemas de seguridad en el comercio
3.5. Medios de lectura electrónica
EJERCICIO 3
SOLUCIONES
3.6. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 3
SOLUCIONES

4. Medios de pago
4.1. Introducción
4.2. Dinero efectivo
4.3. Talones y cheques
4.4. Tarjetas
4.5. Dinero electrónico
4.6. Bonos
4.7. Créditos
4.8. Moneda extranjera
EJERCICIO 4
SOLUCIONES
4.9. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 4
SOLUCIONES

5. Operativa y manejo de caja
5.1. Introducción
5.2. Apertura y cierre de caja
5.3. Fondo de caja y arqueo fin de trabajo
5.4. Principio del método ciego
5.5. Corrección automática
5.6. Corrección manual
5.7. Cálculo de fondo de caja
5.8. Precios programados
5.9. Teclas deudoras
5.10. Correcciones manuales de teclas deudoras
5.11. Teclas acreedoras
5.12. Introducción de datos: codificación
5.13. Utilización de medios de pago
EJERCICIO 5
SOLUCIONES
5.14. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 5
SOLUCIONES

6. Empaquetado y estética del establecimiento
6.1. Introducción
6.2. Tipos de productos
6.3. Clases de empaquetados
6.4. Presentación y adorno
6.5. Aspectos estéticos: imagen del establecimiento
EJERCICIO 6
SOLUCIONES
6.6. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 6
SOLUCIONES

RESUMEN

© icaformación2026

EXAMEN

BIBLIOGRAFÍA

COMUNICACIÓN Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR

1. Técnicas de comunicación
1.1. Introducción
1.2. Elementos de la comunicación: objeto, sujetos, contenidos, canales y códigos
1.3. El proceso de comunicación
1.4. Dificultades en la comunicación
1.5. Las funciones del mensaje
AUTOEVALUACIÓN 1
SOLUCIONES
1.6. Niveles de comunicación
1.7. Actitudes y técnicas que favorecen la comunicación
1.8. La comunicación comercial y publicitaria
1.9. Tipos de entrevistas y reuniones
1.10. La comunicación técnica
EJERCICIO 1
SOLUCIONES
1.11. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 2
SOLUCIONES

2. Comportamientos de compra y venta
2.1. Introducción
2.2. El vendedor
AUTOEVALUACIÓN 3
SOLUCIONES
AUTOEVALUACIÓN 4
SOLUCIONES
2.3. El comprador
AUTOEVALUACIÓN 5
SOLUCIONES
EJERCICIO 2
SOLUCIONES
2.4. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 6
SOLUCIONES

RESUMEN

EXAMEN

BIBLIOGRAFÍA

COMPORTAMIENTOS LIGADOS A LA SEGURIDAD E HIGIENE.

1. Seguridad
1.1. Introducción
1.2. Los riesgos
AUTOEVALUACIÓN 1
SOLUCIONES
1.3. Medidas de prevención y protección
1.4. La señalización

© icaformación2026

AUTOEVALUACIÓN 2
SOLUCIONES
1.5. Siniestros
1.6. Sistemas de detección y alarma
1.7. Evacuaciones
1.8. Sistemas de extinción de incendios
EJERCICIO 1
SOLUCIONES
1.9. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 3
SOLUCIONES

2. Primeros auxilios
2.1. Introducción
2.2. Definición de primeros auxilios
2.3. Cómo actuar ante una emergencia
2.4. Alergias
2.5. Dificultad respiratoria o asfixia
2.6. Contusiones
2.7. Lesiones oculares
2.8. Hemorragias
2.9. Quemaduras
2.10. Reanimación cardiopulmonar
EJERCICIO 2
SOLUCIONES
2.11. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 4
SOLUCIONES

3. Higiene y calidad de ambiente
3.1. Introducción
3.2. Higiene
3.3. Parámetros de influencia en las condiciones higiénico-sanitarias
3.4. Higiene personal
3.5. Higiene en los transportes y en la circulación
3.6. Fenómenos de degradación
AUTOEVALUACIÓN 5
SOLUCIONES
3.7. Medidas de prevención
3.8. Confort y ambientes de trabajo
3.9. Métodos de conservación y manipulación de productos
3.9.1. Productos que se deben conservar
3.10. Normativa de seguridad e higiene
EJERCICIO 3
SOLUCIONES
3.11. Resumen de contenidos
AUTOEVALUACIÓN 6
SOLUCIONES

APÉNDICE

RESUMEN

EXAMEN

BIBLIOGRAFÍA

© icaformación2026

© icaformación2026