

COMT090PO Técnicas de venta en frutería:

Horas

20

Acerca de este curso

Cod: PA110

- 1. Introducción**
- 2. Conocimientos de los productos**
 1. Conceptos
 2. El fruto
 3. Clasificación de las frutas
 4. Clasificación de las Hortalizas
 5. Setas
 6. Otros productos
- 3. La calidad de los productos de la sección**
 1. Composición de las frutas
 2. Composición de las hortalizas
 3. Pirámide alimenticia
 4. Gama de productos
- 4. Comercialización de los productos**
 1. Variedades de frutas
 2. Variedades de hortalizas
 3. Legumbres
 4. Especias
 5. Resumen productos de la sección
 6. Propiedades nutritivas de los productos de la sección
 7. Procedencias
- 5. Calendario frutas y hortalizas**
- 6. Transporte frutas y hortalizas**
- 7. La sección de frutas y hortalizas**
- 8. Selección y acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas**
- 9. Etiquetado de frutas y hortalizas frescas**
- 10. La calidad de los productos de la sección**
 1. El fruto y su maduración
 2. Frutas que no pueden madurar fuera de la planta
- 11. Cuidados que precisan los productos**
 1. La conservación y almacenamiento
 2. Refrigeración y humedades relativas
 3. Control de etileno
 4. Ejemplo aceleración de la maduración de la pera limonera

5. Tipos de conservación

12. **Desecación**

13. **Alteraciones más frecuentes que se pueden dar en la fruta**

14. **Nuevas demandas**

15. **P.P.C.C.**

1. Aproximación y concepto

2. Peligros biológicos, químicos y físicos

¿Qué aprenderás?

- Adquirir los conocimientos teóricos indispensables para desempeñar las profesiones de frutero en la venta al detalle, y capacitar al alumno para ejercer su labor como dependiente.
- Conocer las distintas variedades de frutas y hortalizas existentes, así como sus propiedades para la salud humana por su contenido en nutrientes beneficiosos.
- Presentar los diferentes procesos que se desarrollan desde la producción frutihortícola hasta la venta al detalle.
- Adquirir los conocimientos relacionados con los parámetros, factores y condiciones que tienen lugar durante toda la manipulación de frutas y hortalizas.
- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en el trabajo habitual de los manipuladores de frutas y hortalizas.
- Aportar conocimientos sobre la ciencia básica del sector frutihortícola, y la aplicación de estos conocimientos al procesado y conservación, de forma que constituya una ayuda y un apoyo a la hora de la manipulación de estos productos.
- Contribuir a la mejora de la rentabilidad del negocio y una mejora en la atención y saberes del profesional.