

## COMT090PO Técnicas de venta en frutería:

**Código del curso:** PA110

**Horas:** 20

### **Descripción del curso:**

Acerca de este curso

Cod: PA110

Introducción  
Conocimientos de los productos

Conceptos  
El fruto  
Clasificación de las frutas  
Clasificación de las Hortalizas  
Setas  
Otros productos

La calidad de los productos de la sección

Composición de las frutas  
Composición de las hortalizas  
Pirámide alimenticia  
Gama de productos

Comercialización de los productos

Variedades de frutas  
Variedades de hortalizas  
Legumbres  
Especias  
Resumen productos de la sección  
Propiedades nutritivas de los productos de la sección  
Procedencias

Calendario frutas y hortalizas  
Transporte frutas y hortalizas  
La sección de frutas y hortalizas  
Selección y acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas

Etiquetado de frutas y hortalizas frescas  
La calidad de los productos de la sección

El fruto y su maduración  
Frutas que no pueden madurar fuera de la planta

Cuidados que precisan los productos

La conservación y almacenamiento  
Refrigeración y humedades relativas  
Control de etileno  
Ejemplo aceleración de la maduración de la pera limonera  
Tipos de conservación

Desecación  
Alteraciones más frecuentes que se pueden dar en la fruta  
Nuevas demandas  
P.P.C.C.

Aproximación y concepto  
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.