

COMT090PO TECNICAS DE VENTA EN FRUTERIA



180,00 € - 250,00 €

Este Curso COMT090PO TECNICAS DE VENTA EN FRUTERIA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Artes gráficas. Con este CURSO COMT090PO TECNICAS DE VENTA EN FRUTERIA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los conocimientos indispensables para desempeñar las actividades de la frutería en la venta al detalle, y capacitar al alumno para ejercer su labor como dependiente.

Categorías: [Artes Gráficas](#), [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#) |

INFORMACIÓN

Duración	20 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. INTRODUCCIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. Variedades de frutas
2. - Introducción
3. - Manzanas
4. - Peras
5. - Albaricoque
6. - Cerezas
7. - Ciruelas

8. - Melocotón
9. - Cítricos
10. - Tropicales y exóticas
11. - Plátanos
12. - Otros frutos
13. Variedades de hortalizas
14. Legumbres
15. Especias
16. Resumen productos de la sección
17. Propiedades nutritivas de los productos de la sección
18. Procedencias
19. Calendario frutas y hortalizas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRANSPORTE FRUTAS Y HORTALIZAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA SECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SELECCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ETIQUETADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA SECCIÓN.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DESECACIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ALTERACIONES MÁS FRECUENTES QUE SE PUEDEN DAR EN LA

FRUTA.

UNIDAD DIDÁCTICA 13. NUEVAS DEMANDAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 14. A.P.P.C.C.

1. Aproximación y concepto
2. Peligros biológicos, químicos y físicos

