



COMT090PO. Técnicas de venta en frutería.

Sku: PA_COMT090PO

Horas: 20

Formato: HTML

OBJETIVOS

- 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.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Introducción.**
- **Unidad 2. Conocimientos de los productos.**
 - Conceptos.
 - El fruto.
 - Clasificación de las frutas.
 - Clasificación de las Hortalizas.
 - Setas.
 - Otros productos.
- **Unidad 3. La calidad de los productos de la sección.**
 - Composición de las frutas.
 - Composición de las hortalizas.
 - Pirámide alimenticia.
 - Gama de productos.
- **Unidad 4. Comercialización de los productos.**
 - Variedades de frutas.
 - Introducción.
 - Manzanas.
 - Peras.
 - Albaricoque.
 - Cerezas.
 - Ciruelas.
 - Melocotón.
 - Cítricos.
 - Tropicales y exóticas.
 - Plátanos.

- Otros frutos.
- Variedades de hortalizas.
- Legumbres.
- Especias.
- Resumen productos de la sección.
- Propiedades nutritivas de los productos de la sección.
- Procedencias.
- Calendario frutas y hortalizas.
- **Unidad 5. Transporte frutas y hortalizas.**
- **Unidad 6. La sección de frutas y hortalizas.**
- **Unidad 7. Selección y acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas.**
- **Unidad 8. Etiquetado de frutas y hortalizas frescas.**
- **Unidad 9. La calidad de los productos de la sección.**
 - El fruto y su maduración
 - Frutas que no pueden madurar fuera de la planta
- **Unidad 10. 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
- **Unidad 11. Desección.**
- **Unidad 12. Alteraciones más frecuentes que se pueden dar en la fruta.**
- **Unidad 13. Nuevas demandas.**
- **P.P.C.C.**
 - Aproximación y concepto
 - Peligros biológicos, químicos y físicos