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. Desecación.**
- **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