



Confederación Española de Comercio

¡Mejora como profesional y aprende a integrar nuevos conocimientos y técnicas de venta para aumentar las posibilidades de éxito de cualquier negocio!

Técnicas de Venta en Frutería

¿Cuáles son los objetivos del curso?:

Con este **curso gratuito de técnicas de venta en frutería** aprenderás 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.

¿Qué vas a aprender?:

- 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.

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

■ A.P.P.C.C.

- Aproximación y concepto.
- Peligros biológicos, químicos y físicos.

¿Cómo son las clases?:

Este curso se imparte en **modalidad online** con una duración de **20 horas**. La formación se realiza a través de nuestro **Campus Virtual**, con esta modalidad dispondrás de todo el contenido didáctico en la plataforma del curso y estará accesible, desde el día de inicio de curso, las 24 horas todos los días de la semana. Además, tendrás acceso a un equipo de tutores, a través del correo electrónico y/o el teléfono gratuito.

Formación 100% subvencionada por:



SEPE

Curso 100% gratuito. Sin cargo al crédito de formación.