

Dependiente de Frutería

Dependiente de Frutería

Duración: 20 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

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

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Objetivos1. Introducción2. Conocimientos de los productos 2.1. Conceptos 2.2. El fruto 2.3. Clasificación de las frutas 2.4. Clasificación de las Hortalizas 2.5. Setas 2.6. Otros productos3. La calidad de los productos de la sección 3.1. Composición de las frutas 3.2. Composición de las hortalizas 3.3. Pirámide alimenticia 3.4. Gama de productos4. Comercialización de los productos 4.1. Variedades de frutas 4.1.1. Introducción 4.1.2. Manzanas 4.1.3. Peras 4.1.4. Albaricoque 4.1.5. Cerezas 4.1.6. Ciruelas 4.1.7. Melocotón 80 -4.1.8. Cítricos 90 -4.1.9. Tropicales y exóticas 100 -4.1.10. Plátanos 14.1.11. Otros frutos 4.2. Variedades de hortalizas 4.3. Legumbres 4.4. Especias 4.5. Resumen productos de la sección 4.6. Propiedades nutritivas de los productos de la sección 4.7. Procedencias 4.8. Calendario frutas y hortalizas5. Transporte frutas y hortalizas6. La sección de frutas y hortalizas7. Selección y acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas8. Etiquetado de frutas y hortalizas frescas9. La calidad de los productos de la sección 9.1. El fruto y su maduración 9.2. Frutas que no pueden madurar fuera de la planta10. Cuidados que precisan los productos 10.1. La conservación y almacenamiento 10.2. Refrigeración y humedades relativas 10.3. Control de etileno 10.4. Ejemplo aceleración de la maduración de la pera limonera 10.5. Tipos de conservación11. Desecación12. Alteraciones más frecuentes que se pueden dar en la fruta13. Nuevas demandas14. A.P.P.C.C. 14.1. Aproximación y concepto 14.2. Peligros biológicos, químicos y físicosCaso prácticoCaso prácticoTestEvaluación /

© icaformación2026