

DEPENDIENTE DE FRUTERIA (20 HORAS)**MODALIDAD:** ONLINE**CONTACTO:** adams@adams.es | 902 333 543**OBJETIVOS DEL CURSO****OBJETIVOS GENERALES**

- 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.

PROGRAMA

Objetivos

1. Introducción
2. 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 productos
3. 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 productos
4. 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 hortalizas
 - 5. Transporte frutas y hortalizas
 - 6. La sección de frutas y hortalizas
 - 7. Selección y acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas
 - 8. Etiquetado de frutas y hortalizas frescas
 - 9. 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 planta
 - 10. 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 conservación
 - 11. Desección
 - 12. Alteraciones más frecuentes que se pueden dar en la fruta
 - 13. Nuevas demandas
 - 14. A.P.P.C.C.
 - 14.1. Aproximación y concepto
 - 14.2. Peligros biológicos, químicos y físicos
- Caso práctico
Caso práctico
Test
Evaluación

TEMPORALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS
Dependiente de frutería	20 HORAS
TOTALES	20 HORAS

FORMACIÓN NECESARIA PARA ACCEDER CON ÉXITO AL CURSO

No requiere formación previa

ESPECIFICACIONES

Curso Scorm. Ejercicios y Evaluaciones integrados en temario.

HARDWARE NECESARIO Y PERIFÉRICOS ASOCIADOS

Ordenador y conexión a Internet

SOFTWARE NECESARIO

- **Acrobat Reader**, versión 6.0 o superior, o **Foxit Reader**, versión 2.3
- **Flash Player**
- **Java Sun** (Google Chrome requiere la actualización 10 de la versión de Java)
- **Reproductor de Windows Media Player** a partir de la versión 9

TIEMPO DE RESPUESTA

Los tutores pedagógicos atenderán a los alumnos en un plazo de 24 horas y los tutores de contenido en un plazo máximo de 48 horas en días laborables.

SERVICIOS DEL CAMPUS VIRTUAL

- **Guía didáctica** En ella se marcan y explican las pautas, orientaciones y recomendaciones necesarias para el seguimiento y aprovechamiento adecuado del curso.

- **Contenidos.** Los contenidos de este curso han sido realizados por un equipo multidisciplinar, entre los que se encuentran expertos en la materia que se desarrolla, pedagogos, docentes y técnicos informáticos en desarrollos multimedia.

En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas: comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.

El temario de este curso tiene un **formato dinámico e interactivo**, en base al cual **podrás participar activamente en tu aprendizaje**. En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

- **Actividades.** Hemos desarrollado ejercicios y casos prácticos interactivos, integrados en los contenidos, que fomentan la participación e interacción continua de los alumnos y permiten que vayas afianzando los conocimientos al mismo tiempo que los adquieres, con el fin de que llegues totalmente preparado a la evaluación final y la superes sin dificultades.

- **Tutores a disposición del alumno:** Un tutor de contenido experto en la materia que le resolverá las dudas concretas sobre el temario y los ejercicios.



Un tutor pedagógico que le ayudará y motivará a lo largo del curso. Se pondrá en contacto periódicamente a los alumnos informándoles de su estado de evolución y animándoles a finalizar con éxito el curso. También les informará de todo lo relativo al curso (información de interés, inclusión de documentación adicional en la biblioteca, etc)

Un tutor técnico o webmaster que resolverá cualquier problema técnico de acceso a la plataforma, registro de notas, etc.

- **Otros servicios.** Estos cursos disponen de tutorías, correo electrónico, biblioteca (donde se encuentran documentos formativos complementarios, como el manual del curso), chat, Faqs, agenda y calendario, Foro y otros servicios incluidos en el Campus Virtual.

