

FRUTERÍA



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO

Modalidad: Presencial

Duración: 25 h

Precio: 300.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CALENDARIO

Cinco horas diarias

DESTINATARIOS

Personas interesadas en desarrollar su trayectoria profesional en frutería

OBJETIVOS

Al finalizar el curso de formación, los alumnos estarán en condiciones de prestar sus servicios profesionales como frutero/a con la responsabilidad propia de su nivel, en cuanto a poder atender al cliente y ofrecerle el producto más adecuado, así como llevar a cabo un tratamiento, acondicionamiento, preparado, envasado, etiquetado, etc. óptimo, siendo asimismo capaces de actuar en todo momento conforme a los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, medio ambiente, seguridad y normativa técnico-sanitaria vigente.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1: Seguridad e higiene.

Agentes causantes de las transformaciones en los alimentos.

Alteración de los alimentos.

Contaminación de los alimentos.

Principales intoxicaciones y toxiinfecciones.

Normativa.

APPCC (puntos críticos).

Trazabilidad.

Sistemas de Gestión de la Calidad.

Guías de prácticas correctas de higiene.
Control oficial y sistemas de autocontrol.
Pautas de comprobación e inspección.
Medidas de higiene personal: Manipulador de alimentos.
Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
Limpieza y desinfección.
Desinsectación y desratización.
Tratamiento de residuos y desperdicios.
Alérgenos.

Unidad didáctica 2. Recepción, almacenamiento y conservación.

Almacenes
Recepción de mercancías.
Documentación del almacén
Almacenamiento.
Conservación.
Manejo de los elementos de manutención. Transpaleta manual y carretilla

Unidad didáctica 3. Caja

Cajas registradoras y tipos.
El TPV
Medios de lectura.
Medios de pago
Manejo de la caja.

Unidad didáctica 4. Reposición

Los productos en el punto de venta.
Tipos de productos en el punto de venta.
Identificación de los productos en el punto de venta.
Colocación de los productos en el punto de venta.
Merchandising

Unidad didáctica 5. Tipos de productos en la frutería

Frutas

Hortalizas

Cereales

Legumbres

Hongos

Calendario de los productos de origen vegetal

Alimentos ecológicos

Unidad didáctica 6. La calidad de los productos de la frutería

Composición y valor nutricional

Variedades

Transporte, recepción, conservación, acondicionamiento y almacenamiento

Tratamientos culinarios

Módulo 7: Presentación comercial

Base de datos.

Hoja de cálculo.

Pedido, albarán y factura.

Escandallos. Definición y utilidad.

Cálculo del precio de venta.

Rendimientos estándares y referencias del mercado.

Márgenes comerciales.

Previsiones de venta.

Control de ventas.

Preparación y corte.

Montar escaparates de exposición.

Decoración.

Seleccionar los productos más adecuados.

Presentación comercial.

El puesto de venta al público.

Atención al público.

Técnicas de venta.

Unidad didáctica 8. Prevención de riesgos laborales

Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.

Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).

Señalizaciones y medidas preventivas.

Actuación en caso de emergencia.

Epis

CONTENIDOS PRÁCTICOS

A desarrollar en el Aula Taller de frutería existente dentro del propio centro de formación. Capacidades que se enseñan:

Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene

Normas de higiene

Identificación variedades, categorías, etc.

Tipos de productos

Preparación de frutas, verduras

Presentación comercial

Envasado y etiquetado

Prácticas de utilización de la documentación administrativa, gestión de la documentación y utilización de las aplicaciones informáticas.

Atención al cliente.

Esta fase de prácticas incluye la realización de una visita guiada con personal de Mercamadrid a los mercados mayoristas, en horas de plena actividad.

Durante la misma el alumnado visitará y podrá escuchar las explicaciones de los principales mayoristas, consiguiendo así un aprendizaje más directo y real de los sistemas de venta, exposición e identificación de productos, escaparatismo, cumplimiento de la normativa, etc.

MATERIALES

El alumnado dispondrá del material didáctico y de prácticas que se describe a continuación:

Material didáctico:

- Bolsa bandolera
- Bolígrafo
- Manual de formación
- Guía didáctica
- Documentación administrativa del curso

Material de prácticas:

Cada alumno y alumna dispondrá del material de prácticas necesario para el correcto seguimiento del curso.

- Chaleco reflectante
- Bata
- Guantes de malla
- Guantes desechables
- Mascarilla
- Gorro

METODOLOGIA

El curso se imparte bajo la modalidad de presencia, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumnado es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el profesorado el rol de mediador entre los alumnos y alumnas y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.

Nuestra metodología está adaptada a alumnado procedente de diferentes contextos, y sabiendo trabajar con grupos heterogéneos, realizando un proceso de aprendizaje personalizado e individualizado.

Pretendemos que los alumnos y alumnas adquieran las competencias (capacidades, destrezas y habilidades) necesarias para el desempeño del puesto de trabajo.

Apostamos por el aprendizaje constructivo así como por el aprendizaje que fomenta la participación y trabajo en equipo.

Dada las características de la acción formativa se trata de una formación eminentemente práctica, en la que el profesorado expone determinados conceptos que de forma inmediata el alumnado puede poner en práctica.

Se trata de una formación flexible en la que el profesorado está preparado ante la demanda y progresos de todos y cada uno de los alumnos y alumnas con el fin de dar soluciones inmediatas.

Existe una comunicación mutua y continua entre profesorado, equipo de coordinación del centro de formación y alumnado y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.

Los aspectos básicos de la metodología de esta modalidad son los siguientes:

- Presentación del curso.

- Exposición de la programación y planificación del curso.
- Entrega del soporte didáctico y documentación del curso.
- Definición de objetivos.
- Exposición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios y casos prácticos y/o teóricos prácticos.
- Realización de prácticas.
- Resumen de los contenidos expuestos.
- Realización de pruebas de evaluación teórica y práctica.

Metodología aplicada a los contenidos teóricos:

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Metodología aplicada a los contenidos prácticos:

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:

- Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.
- Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. **En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en taller donde se utilizan una gran diversidad de productos, comprados por el profesorado directamente en los mercados dentro del recinto de Mercamadrid.**

REQUISITOS

No se requieren requisitos esenciales de acceso.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado realiza una evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de progreso del alumnado, teniendo en cuenta su actitud en clase, su asistencia, cumplimiento de las normas, su participación, la asimilación de contenidos, desarrollo de prácticas, etc.

Se realiza una prueba de evaluación final teórica, con preguntas sobre el contenido del curso.

Además se realiza una evaluación de la parte práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas, aptitudes, actitud, etc.

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a.

DIPLOMAS

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento donde se reflejan las características de la acción formativa impartida y los contenidos.