



FRUTERIA

Duración	20 horas	Modalidad	Presencial
Calendario	A concretar en función de las necesidades de la empresa.		
Inscripción	Enviar ficha de inscripción cumplimentada junto con el justificante de la transferencia bancaria por importe del curso a info@mercamadridformacion.es indicando nombre del curso y nombre y dos apellidos del alumno		
Objetivos:	Al finalizar el curso de formación, los alumnos estarán en condiciones óptima de atender una frutería 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, 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	<p style="text-align: center;">Contenidos</p> <p>Contenidos teóricos: Unida didáctica 1. Seguridad e higiene en la frutería. Agentes causantes de las contaminaciones y alteraciones de frutas y hortalizas. Alteraciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de frutas y hortalizas. Normativa: APPCC (puntos críticos). Guías de prácticas correctas de higiene. Trazabilidad. Control oficial y sistemas de autocontrol. Sistemas de Gestión de la Calidad. Medidas de higiene personal: Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos: Limpieza y desinfección Desinsectación y desratización.</p> <p>Unidad didáctica 2. Tipos de productos: Frutas Hortalizas Cereales Legumbres Hongos Calendario de los productos de origen vegetal Alimentos ecológicos</p> <p>Unidad didáctica 3. La calidad de los productos de la frutería Composición y valor nutricional Variedades Transporte, recepción, conservación, acondicionamiento y almacenamiento Tratamientos culinarios</p> <p>Unidad didáctica 4. Envasado y etiquetado: El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades. Elementos de cerrado. Su conservación y almacenamiento.</p> <p>Contenidos prácticos: Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene. Identificación de frutas, hortalizas, cereales, legumbres, hongos y alimentos ecológicos. Normas de higiene Presentación comercial. Envasado y etiquetado Atención al cliente</p>		



FRUTERIA

	<p>Etiquetas y otros auxiliares. Normativa sobre etiquetado: información a incluir. Tipos de etiquetas, su ubicación. Otras marcas y señales, códigos. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.</p> <p>Unidad didáctica 5. Incidencia ambiental. Agentes y factores de impacto. Tipos de residuos generados. Normativa aplicable sobre protección ambiental. Medidas de protección ambiental. Ahorro y alternativas energéticas. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos. Otras técnicas de prevención o protección.</p> <p>Unidad didáctica 6. 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. Dispositivos de seguridad en los equipos.</p> <p>Unidad didáctica 7. Presentación comercial Decoración y escaparatismo Seleccionar los productos más adecuados. Presentación comercial. El puesto de venta al público. Atención al público. Técnicas de venta.</p>	
<p>Precio:</p>	<p style="text-align: center;">185 € /alumno</p> <p><i>El curso por alumno es bonificable 100% con cargo al crédito para la formación mediante la aplicación de bonificaciones a la Seguridad Social, con el límite del crédito disponible de cada empresa. Mercamadrid pone a disposición de las empresas que lo soliciten el servicio de gestión de la bonificación ante la Fundación Tripartita, acorde con lo establecido en el artículo 12 de la Ley 30/ 2015.</i></p>	
<p><i>De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos de que sus datos serán incorporados a un fichero propiedad de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MADRID, S.A. – MERCAMADRID con la única finalidad de atender su solicitud de inscripción en formación. Usted puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por escrito a MERCAMADRID, S.A., Centro Administrativo - Avda. de Madrid Mercamadrid, s/n – 28053 Madrid.</i></p>		