

# Técnicas de Venta en Frutería

NºHORAS: 20 h.

MODALIDAD: Teleformación

## Descripción del curso

El conocimiento y el empleo de las técnicas y herramientas de venta resulta imprescindible a la hora de presentar a los clientes los productos que se ofertan de una forma satisfactoria. Con este curso adquirirá los conocimientos de cuidado, etiquetado y alteraciones del producto necesarios para desempeñar las actividades en la venta al detalle, formándole para ejercer su labor como dependiente en fruterías en las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas.

Está dirigido tanto a profesionales del sector comercio relacionado con fruterías que deseen especializarse en este área sobre las diferentes técnicas de venta a emplear así como a cualquier persona interesada en la materia que desee formarse en este ámbito.

## Contenidos

1. Introducción.
2. Conocimientos de los productos.
3. La calidad de los productos de la sección.
4. Comercialización de los productos.
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.
10. Cuidados que precisan los productos.
11. Desección.
12. Alteraciones más frecuentes que se pueden dar en la fruta.
13. Nuevas demandas.
14. A.P.P.C.C.

## Dedicación necesaria por parte del alumno

Esta formación online pone a disposición del alumno un horario de tutorías que le servirá para mostrarle de modo orientativo, el tiempo de dedicación necesario estimado para la óptima realización del curso.

No obstante, esta modalidad permite la flexibilidad horaria, pues tiene el aula virtual a su disposición las 24 horas al día (en el periodo que dura el curso) permite adaptarse a sus necesidades laborales y/o personales.

## Equipo necesario (software y hardware)

- Ordenador personal multimedia con conexión a internet
- Sistema operativo: Microsoft Windows XP o superior.

En caso de utilizar Mac o Linux, para comprobar la compatibilidad del curso con su ordenador, póngase en contacto con nuestro Departamento Informático enviando un email a [dep.informatica@editeformacion.com](mailto:dep.informatica@editeformacion.com) o llamando al 958 089 725.

## Acreditación

A la finalización y/o superación del curso se entregará al alumno un diploma o certificado de asistencia de los conocimientos adquiridos, en base a las instrucciones del Servicio Público de Empleo Estatal.

Imparte:



Formación subvencionada por:



SEDE CENTRAL GRANADA / 958 089 725

C/ Benjamin Franklin 1, 18100 - Armilla / Granada) | [info@escueladeformacionprofesional.es](mailto:info@escueladeformacionprofesional.es)

ALMERÍA / 950 265 791

C/ Alcázar, 4, 04006.

[almeria@escueladeformacionprofesional.es](mailto:almeria@escueladeformacionprofesional.es)

BARCELONA / 935 328 785

C/ París 146, esc.B 1º2ª, 08036.

[barcelona@escueladeformacionprofesional.es](mailto:barcelona@escueladeformacionprofesional.es)

MADRID / 913 551 630

C/ Fray Ceferino González, 4, 28005.

[madrid@escueladeformacionprofesional.es](mailto:madrid@escueladeformacionprofesional.es)

VALLADOLID / 983 371 229

Av. del Euro, 24, 47009.

[valladolid@escueladeformacionprofesional.es](mailto:valladolid@escueladeformacionprofesional.es)