ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

# LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

# Guía del Curso

# Crea Tu Propia Frutería

---

Modalidad de realización del curso: Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

---

## OBJETIVOS

La expansión de la economía mundial ha dado paso a numerosos cambios en la situación de negocios comerciales, tales como fruterías, pescaderías, carnicerías, . La población ha ido adaptándose a la disposición de la gran mayoría de los productos hortofrutícolas a lo largo de todo el año, ya sean de origen nacional o internacional. Así, con este curso se aportarán los conocimientos suficientes para poder crear tu propia frutería.

## CONTENIDOS

### MÓDULO 1. CREA TU PROPIA FRUTERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSTITUCIÓN JURÍDICA DEL PEQUEÑO NEGOCIO O MICROEMPRESA

1. Clasificacion de las empresas
2. Tipos de sociedades mercantiles mas comunes en pequenos negocios o microempresas
3. La forma juridica de sociedad: exigencias legales, fiscales, responsabilidad frente a terceros y capital social
4. La eleccion de la forma juridica de la microempresa

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN CONTABLE, FISCAL Y LABORAL EN PEQUEÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS

1. Obligaciones contables en funcion de la forma juridica
2. La gestion fiscal en pequenos negocios
3. Obligaciones de caracter laboral
4. Aplicaciones informaticas y ofimaticas de gestion contable, fiscal y laboral

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS DE FRUTERÍA EN LA NUTRICIÓN

1. Introducción
2. Clasificación de los alimentos
3. Importancia de las frutas para la salud
4. Vitaminas en las frutas
5. Minerales
6. Microelementos
7. Oligoelementos
8. Agua

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Higiene del manipulador

7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
8. Limpieza y desinfección
9. Control de plagas

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRIMEROS AUXILIOS

1. Introducción
2. Principios de actuación en primeros auxilios
3. Terminología clínica
4. Valoración del estado del accidentado: valoración primaria y secundaria
5. Contenido básico del botiquín de urgencias
6. Legislación en primeros auxilios
7. Conocer o identificar las lesiones
8. Recursos necesarios y disponibles
9. Fases de la intervención sanitaria en emergencia
10. Exploración de la víctima

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS