

## Jornadas Gratuitas de Formación

### Gestión de Establecimientos de Venta de Productos Ecológicos (2ª parte)

La calidad del producto ecológico es una característica diferencial que da valor añadido y justifica su precio a menudo más elevado. Es necesario conocer bien cuáles son estas características diferenciales, para poder informar bien a los clientes de la tienda en los puntos de venta y de esta forma fidelizarlos. Además, muchas veces encontramos productos diferentes asociados a dietas especiales como la vegetariana, la macrobiótica o la apta para celíacos.

El trabajador de las tiendas y comercios especializados dónde se venden productos ecológicos ha de estar preparado para dar respuestas y atender a un cliente que a menudo está poco informado.

Estas jornadas tienen como objetivo ampliar los conocimientos sobre el sector y los alimentos ecológicos de todo el personal de establecimientos de venta de productos ecológicos, para mejorar su relación con los clientes y facilitar su trabajo diario.

En esta segunda edición se pretende profundizar en los conocimientos tanto de gestión como de dietética y alimentación a la vez que se abordará el conocimiento de productos específicos, pero muy presentes en este tipo de establecimientos como las algas o la cosmética.

Aunque son una continuación de las jornadas que se llevaron a cabo el año pasado conjuntamente con Biocultura, están abiertas y son de interés para cualquier persona interesada que esté trabajando en el sector o tenga previsto hacerlo próximamente.

#### Destinatarios

Estas Jornadas se incluyen dentro de la Plataforma de Formación y Asesoramiento Cultivabio del Programa emplea verde de la Fundación Biodiversidad. Están cofinanciadas por el Fondo Social Europeo y destinadas a trabajadores de PYMES y autónomos.

#### Programa

- Jueves 5 de noviembre

11h Inauguración y presentación. Ángeles Parra. Presidenta de la Asociación Vida Sana

11.30-14h Prototipo de tienda ecológica. Futuras pautas de comercialización y venta. Alberto López Aguado. Director de Economato Macabeo

14h Pausa comida

16-17.15h Cosmética ecológica y natural. Ana Isabel de Andrés. Taller Amapola

17.45-19h Las algas, un alimento imprescindible. Clemente Fernández Saa. Cofundador de Algamar. Autor del libro "Algas de Galicia. Alimento y Salud"

- Viernes 6 de noviembre

10-14h Cocina con alimentos ecológicos. Montse Ballory. Profesora de cocina y Chef graduada en el Natural Gourmet Institute for Health and Culinary Arts (Nueva York)

14h Pausa comida

16-19h Gestión del establecimiento de venta Alberto López Aguado. Director de Economato Macabeo

Más información

*(fin del artículo)*