



Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jauriaritzaren Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino



KURTSOA CURSO	NEKAZARITZA ELIKAGAIEN SUSTATZAILEAK PRESTATZEA/ FORMACIÓN DE PROMOTORES/AS DE PRODUCTO AGROALIMENTARIO DEL PAIS VASCO
------------------	--

Objetivo general :

Formar personas capaces de trabajar profesionalmente la promoción, comercialización y presentación de productos agroalimentarios del País Vasco en los distintos tipos de acciones comerciales y actos en los que esos productos se presentan y degustan.

Metodología:

Orientada por una doble perspectiva de orientación hacia el emprendizaje y de cualificación en el saber hacer en la promoción del producto alimentario, el curso será eminentemente práctico y contará con la participación de docentes con destacada trayectoria profesional en los ámbitos de conocimiento que conforman el programa, trasladando al alumnado la filosofía y valores ligados al producto de calidad , a sus productores y a sus lugares de producción..

Dirigida a:

- Personas emprendedoras que quieran impulsar iniciativas de autoempleo y/o generación de empresas de servicios que colaboren con productores, comercializadores y administraciones en la ejecución de acciones de promoción ,comercialización y degustación de productos alimentarios. Personas sin empleo y/o con motivación hacia la creación de empresas pueden encontrar a través de esta formación una oportunidad de adecuar su cualificación frente a lo que entendemos es un nicho de actividad económica hoy día no satisfecho.
- Profesionales relacionados con la comercialización de productos locales, la gestión de comercio de proximidad y el desarrollo de áreas rurales que deseen mejorar ó actualizar su cualificación profesional.

Módulos:

Atendiendo a estos dos grupos de posibles participantes , hemos dotado al curso de una estructura modular ,diferenciando cuatro módulos:

CARÁCTER	MÓDULO	DURACIÓN
OBLIGATORIO	1- Producto Agroalimentario de Calidad: Características y Reglamentación del Producto, sus Productores y su Comercialización	25 h
LIBRE ELECCIÓN	2- Ejemplos de Productos Agroalimentarios del País Vasco	15 h
LIBRE ELECCIÓN	3- Apoyo al Emprendizaje para la Creación de empresas dirigidas a la promoción del producto agroalimentario	10 h
OBLIGATORIO	4-Técnicas de Venta y Atención al cliente	25 h
LIBRE ELECCIÓN	5-Técnicas Profesionales en la Manipulación del Producto Agroalimentario.	28 h

De estos módulos , el alumnado tendrá que cursar obligatoriamente los módulos 1 y 4 , mientras que los otros tres serán de libre elección para cada alumno/a.

Lugar de Impartición:

Al objeto de facilitar la asistencia de personas de toda la Comunidad se plantea un curso con imparticiones repartidas en los tres territorios, pero según la procedencia del alumnado que participe en los distintos módulos las localizaciones propuestas en el programa éstas se modificarán según los intereses de los alumnos.



Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jauriaritzaren Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino



Conocimiento del Producto:

A lo largo de este curso el alumnado tendrá la oportunidad de conocer en profundidad numerosos productos agroalimentarios de calidad del País Vasco, directamente de la mano de personas que son responsables y/o gestores/as de la producción y comercialización de los mismos.

De cada producto, este experto profesional trasladará su experiencia sobre:

- Planteamientos y Estructuración Productiva
- Técnica de Producción
- Características diferenciales frente a productos similares
- Estrategia Comercial y Promocional.
- Marketing Diferencial
- Elaboraciones gastronómicas y presentación propuestas para ese producto

Matrícula:

De acuerdo a la estructura modular del curso, la matrícula quedará fijada según lo establecido en el cuadro inferior:

CARÁCTER DEL MODULO		MATRICULA	
OBLIGATORIOS	1- Producto Agroalimentario de Calidad: Características y Reglamentación del Producto, sus Productores y su Comercialización	50 €	90 €
	4-Técnicas de Venta y Atención al cliente		
LIBRE ELECCIÓN	2- Ejemplos de Productos Agroalimentarios del País Vasco	-	
LIBRE ELECCIÓN	3- Apoyo al Emprendizaje para la Creación de empresas dirigidas a la promoción del producto agroalimentario	-	
LIBRE ELECCIÓN	5-Técnicas Profesionales en la Manipulación del Producto Agroalimentario.	50€	

Los participantes que lo deseen tendrán la posibilidad de financiar la matrícula a través de los Fondos de la Fundación Tripartita.

KURTSOA <i>CURSO</i>	FORMACIÓN DE PROMOTORES DE PRODUCTO AGROALIMENTARIO DEL PAIS VASCO
--------------------------------	---

Programa: Debido a la gran cantidad de profesionales implicados en la docencia de este curso es posible que se produzcan cambios en la programación que presentamos

EGUNA DÍA	ORDUTEGIA HORARIO	MODULUA – EDUKIAK MÓDULO - CONTENIDOS	IRAKASLEA IMPARTIDOR/A	TOKIA LUGAR
20/02/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 16:30	Contextualización y motivación del curso. Presentación del Curso ----- Conceptos básicos sobre Producto Agroalimentario y su interacción con el Desarrollo Rural. . 1- Multifuncionalidad de la agricultura. 2- Iniciativas de puesta en valor del producto agroalimentario ----- Vinos de la Rioja Alavesa ----- El Queso Idiazabal	Área de Formación para el Empleo - HAZI Fundazioa ----- Área de Emprendimiento y Dinamización Territorial - HAZI Fundazioa ----- Inés Baigorri- Gerente ABRA(Asoc Bodegas Rioja Alavesa) ----- Mirian Molina- Gerente DO Idiazabal	Arkaute
21/02/2014	09:00a 14:00	YO como promotor: mi posición ante el proyecto mis emociones mis preocupaciones	María Olarte-Olarte Desarrollo de Personas	Abadiño

24/02/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00-16:30	La comunicación en la venta. Herramientas asertivas y empáticas VAK: barreras inconscientes en la comunicación Carne de Cerdo criado al aire libre	María Olarte-Olarte Desarrollo de Personas Josu Garaialde- Gerente Txerrizaleok	Fraisoro-Zizurkil
27/02/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 16:30	EI PRODUCTO a-Reglamentación Comercial del producto Alimentario: Conceptos básicos de legislación alimentaria. Esquema de legislación alimentaria. Legislación en el ámbito de la calidad voluntaria regulada. Normas de calidad en alimentación: ISO 22000; IFS, BCR b-Marcas de Calidad: DOP, IGP, ETG, Estructuración de marcas a nivel europeo. Control de las marcas de Calidad. Pasos que se están dando a nivel de la Comisión para la certificación de productos agroalimentarios. c- Normativa de Envasado y Etiquetado y distintivos de Calidad SU COMERCIALIZACIÓN a-Estrategias de Comercialización del producto Alimentario: Tipología de productos. Los Canales de Comercialización. Análisis de la estrategia y evolución de los distintos Canales b-Promoción Alimentaria en la CAV: Análisis Histórico. Situación actual. Perspectivas de futuro Carne de Vacuno Conservas de Pescado del Cantábrico	MARKETIN ETA EGIAZTAPEN UNITATEA / UNIDAD DE MARKETING Y CERTIFICACIÓN - HAZI Fundazioa Joxe Pablo Larrea – Director Comercial Harakai Asoc Conservas	Abadiño

			Artesanales	
28/02/2014	09:00a 14:00	YO como promotor: -herramienta hogan -medición potenciales y descarriladores -identificando mi lider interior	María Olarte-Olarte Desarrollo de Personas	Abadiño
03/03/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 16:30	Trazabilidad y Calidad bases de la Seguridad Alimentaria ----- Producción y Comercialización de Productos Ecológicos. ----- El Txakoli.....	Fundación ELIKA ----- Xabier Lejarzegi- EHNEEK ----- Antxon Txapartegui Secretario DO Bizkaiko Txakolina	Derio
06/03/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 16:30	Técnicas de venta al cliente: • apertura • entrevista • cierre ----- La Patata Alavesa	María Olarte-Olarte Desarrollo de Personas ----- UDAPA	Arkaute
10/03/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 16:30	Técnicas de venta: .Planificación proceso comercial .Plan de acción personal ----- Pescado del Cantábrico	María Olarte-Olarte Desarrollo de Personas ----- Miren Garmendia – Secretaria Federación de Cofradías de Gipuzkoa	Fraisoro



Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jauriaritzaren Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

13/03/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 16:30	Legislación sanitaria aplicable a la producción agroalimentaria ----- Legumbres de Caserío y Guindilla de Ibarra	Eduardo Urarte-Dep Sanidad GV ----- Ana Perez de Notario – GARLAN/ Coop Ibarrako Piparra	Arkaute
17/03/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 16:30	Conceptos básicos sobre Nutrición ; Técnicas de conservación de alimentos Empleo de conservantes ,colorantes y aditivos en los productos alimentarios. Alimentos y salud ----- El Pollo de Caserío	Idoia Noain-Delikatuz ----- Luma Gorri	Centro Interpretación Delikatuz-Ordizia

EGUNA DÍA	ORDUTEGIA HORARIO	MODULUA – EDUKIAK MÓDULO - CONTENIDOS	IRAKASLEA IMPARTIDOR/A	JARRAIPENA SEGUIMIENTO
20/03/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 16:30	Técnicas de presentación de producto alimentario. Escaparatismo y decoración comercial. Productos Hortícolas y Frutas	Cristina Vega-Total Imagen ----- Aitor de las Heras/Gerente Cooperativa Garaia	Derio
24/03/2014	09:00a 14:00	Técnicas de Animación Comercial 1 ----- El Huevo de Caserío	Leire Arandia-Delikatuz ----- Esteban Atxa -Euskaber	Centro Interpretación Delikatuz-Ordizia
27/03/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 16:30	Técnicas de Animación Comercial 2 ----- La Sidra Natural	Lourdes Goikoetxea - LANDATUR Joxe Pablo Larrea- Urkaiko ----- Unai Agirre-Secretario Asc Sidra Natural de Gipuzkoa	Fraisoro



Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jaurkitzaileen Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

EGUNA DÍA	ORDUTEGIA HORARIO	MODULUA – EDUKIAK MÓDULO - CONTENIDOS	IRAKASLEA IMPARTIDOR/A	JARRAIPENA SEGUIMIENTO
31/03/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 17:00	Técnicas de Manipulación e Higiene en el Sector Agroalimentario	Noemi Salazar	Arkaute
01/04/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 17:00	Técnicas de Análisis Sensorial. Metodología de Cata ----- Presentación y Servicio de vinos y sidras	Patxi Perez Elortondo- Fac Farmacia-UPV/EHU ----- David Nuñez-Sommelier	Centro Investigación Laskaray- UPV/UHU –Vitoria- Gasteiz
02/04/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 17:00	Gastronomía y Técnicas culinarias ligadas al producto local: Técnicas Básicas de gastronomía tradicional; la parrilla;.....	Por determinar	Fraisoro
03/04/2014	09:00a 14:00 ----- 15:00 a 17:00	Técnicas Específicas de presentación del producto: - Corte y presentación de carnes. - Limpieza, corte y presentación de pescados -Corte del jamón.	Por determinar	Derio