Capacitación y asesoramiento en molinería, calidad de trigo y aditivación

ACTME

AgroMolineriA

Seminario virtual ¿Cómo mejorar las ventas de harinas?

Destinatarios

- Gerentes de ventas.
- Jefes de equipo.revistas
- Comerciales.

Objetivos

- Brindar herramientas a los vendedores para ofrecer adecuadamente las distintas calidades de harina según las necesidades del cliente.
- Reconocer las causas de los defectos de los productos para anticipar y evitar posibles reclamaciones.
- Revisar las ÚLTIMAS técnicas de ventas, mercado y tendencias a futuro en la industria de las harinas.

Duración 5 horas distribuidas en 3 encuentros virtuales

Se entrega **certificado de participación** avalado por la Cámara Argentina para laFormaciónProfesionaly la Capacitación Laboral.

Contenidos

Por Ing. Agr. Romina Espósito (MP 00212)

- Lo ÚLTIMO en "Técnicas de venta": Las 5 P (Producto, Posición, Precio, Promoción, Publicidad)
- Marketing y tendencias en harinas
- Estrategias para ventas de harinas en distintos canales de distribución.
- Empresas panificadoras industriales (compra a granel)
- Distribuidores de harinas de gran escala
- Hipermercado con harinas de kilo
- Supermercado con harinas de kilo
- Distribuidores de harinas de baja escala
- Industriales de baja escala
- Cadenas de panaderías
- Panaderías de barrio
- Autoservicios con harina de kilo
- Almacenes de barrio con harina de kilo
- Práctica de negociación (juego de roles)

Por Dra. Ana Carolina Castro (MP 02723)

- Análisis físico-químicos y reológicos. Interpretación de los resultados.
- Norma de calidad de harinas, ¿Cómo responder a los protocolos de clientes?

Por Téc. Mol. Carlos Alberto Berrueta

- Conceptos Básicos de Molinería.
- Composición del grano. Su importancia como alimento humano.
- Proceso de Limpieza y acondicionado del grano.
- Proceso de molienda. Método de reducción gradual.
- Máquinas principales y elementos auxiliares.
- Elementos de transporte.
- Conceptos básicos de panificación. Reglas Básicas.
- Sistemas de elaboración de pan francés. Sistema tablas. Sistema semidirecto.
- Sistema directo. Panificación experimental.
  El pan: aspectos. Presentación. Defectos y causas que los provocan.

Consultas e inscripción

www.actme.es
info@actme.es