

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Escaparatismo en Establecimientos de Alimentación

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

La elaboración del presente curso se basa en la profunda experiencia de profesionales del sector con amplia experiencia, así como en el conocimiento que poseen de las necesidades de los alumnos. En su diseño también han participado expertos del sector de la formación por lo que se incorpora al presente curso un método motivante que garantiza el éxito de la formación impartida aplicando técnicas eminentemente prácticas. Se estructura distribuyendo sus contenidos en capítulos, temas y apartados, además de contener un importante número de aplicaciones prácticas y cuestiones.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DEL ESCAPARATISMO

1. Introducción
2. Aspectos generales en la elaboración de un escaparate
3. Principios básicos en el montaje de un escaparate
4. Características fundamentales que debe reunir un escaparate
5. Principios de composición
6. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBJETIVOS COMERCIALES DEL ESCAPARATE

1. Introducción
2. Misión del escaparate
3. Finalidad del escaparate
4. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HISTORIA DEL ESCAPARATISMO

1. Definición y clasificación de necesidad
2. Orígenes
3. El pasado del escaparatismo
4. El presente del escaparatismo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA PERCEPCIÓN SENSITIVA

1. El modelo de la comunicación
2. Mensaje que debe transmitir el escaparate
3. El principio del umbral de percepción diferencial
4. El proceso de percepción
5. Introducción a la percepción sensitiva
6. Cómo captar la atención
7. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA COMUNICACIÓN EN EL PUNTO DE VENTA

1. Principios básicos de la comunicación en el punto de venta
2. Situación dinámica y estática del cliente
3. Publicidad en el lugar de venta
4. Puntos fríos y calientes
5. Distribución de la mercancía

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMUNICACIÓN Y ESCAPARATISMO

1. Definición de escaparate
2. Definición de escaparatista
3. Principios de percepción visual en escaparatismo
4. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELEMENTOS QUE INTERVIENEN EN LA ANIMACIÓN DE UN ESCAPARATE

1. Elementos de ambientación
2. Revestimientos
3. Soportes
4. Perchas y exhibidores
5. Maniquíes, módulos, banderas y fondos
6. Displays
7. Fantasías, demos y platós
8. Señalizadores, captadores y cartelerías
9. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ROTULACIÓN Y SERIGRAFÍA

1. Rotulación y serigrafía
2. La rotulación como imagen

3. Sistemas para rotular
4. Características y técnicas de la rotulación
5. Etiquetas
6. Anagramas y logotipos
7. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LOCALIZACIÓN EXTERIOR

1. La fachada
2. El toldo
3. La marquesina
4. El nombre del establecimiento
5. La acera como elemento publicitario
6. El hall de la tienda
7. El cierre y la puerta
8. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ADECUACIÓN DE LA IMAGEN DEL ESCAPARATE

1. Fases de análisis
2. Ámbito de influencia y público objetivo
3. Escaparatismo y competencia
4. Escaparatismo y segmentación del público objetivo
5. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ESCAPARATISMO - PRESUPUESTO Y PROGRAMACIÓN

1. Introducción
2. Partidas presupuestarias
3. Métodos para presupuestar
4. Programa de exposición de productos
5. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 12. PRINCIPIOS BÁSICOS PARA EL DISEÑO Y MONTAJE DE UN ESCAPARATE

1. Líneas, volúmenes y superficies
2. Planificación - La idea
3. Planificación - El dibujo y el plano
4. Planificación - Montaje y decorado
5. Objetivos funcionales del montaje de un escaparate
6. Principios de utilización y reutilización
7. Principios de montaje del escaparate
8. Medios - Elementos estructurales y herramientas de trabajo
9. Medios - Elementos de fijación
10. Medios - Pinturas
11. Medios - Ceras, betún, colas y telas
12. Cronograma del escaparate I
13. Cronograma del escaparate II
14. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 13. RATIOS DE CONTROL Y STANDS

1. Ratios de control
2. Indicadores de atracción, convicción y efectividad
3. Técnicas para elaborar ratios de control
4. El stand
5. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 14. EL COLOR

1. Introducción al color
2. La percepción del color
3. Cualidades del color
4. Clasificación de los colores
5. Armonía y contraste
6. La psicología del color
7. Criterios de selección de colores
8. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 15. LA ILUMINACIÓN

1. La iluminación
2. Lámparas, sistemas y accesorios de iluminación
3. Aplicación de luz a un local
4. Sombras y color
5. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 16. TIPOS DE CLASIFICACIONES

1. Escaparates según su ubicación
2. Escaparates según su estructura
3. Escaparates según su presentación
4. Escaparates según su función
5. Escaparates según su producto
6. Escaparates según su género
7. Ejercicio de reflexión

UNIDAD DIDÁCTICA 17. EL ESCAPARATE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

1. El escaparate en establecimientos de alimentación

2. El escaparate en panaderías y pastelerías
3. El escaparate en fruterías
4. El escaparate en pescaderías y carnicerías
5. Ejercicio de reflexión



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