

# ESCAPARATISMO EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACION



**Dirigido a:**

**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 formativos:**

## ÍNDICE

### 1 Principios básicos del escaparatismo

#### 1.1 Introducción

#### 1.2 Aspectos generales en la elaboración de un escaparate

#### 1.3 Principios básicos en el montaje de un escaparate

#### 1.4 Características fundamentales que debe reunir un escaparate

#### 1.5 Principios de composición

#### 1.6 Ejercicio de reflexión

#### 1.7 Cuestionario: Principios básicos de escaparatismo

### 2 Objetivos Comerciales del Escaparate

#### 2.1 Introducción

#### 2.2 Misión del escaparate

#### 2.3 Finalidad del escaparate

#### 2.4 Ejercicio de reflexión

#### 2.5 Cuestionario: Objetivos comerciales del escaparate

### 3 Historia del Escaparatismo

#### 3.1 Definición y clasificación de necesidad

#### 3.2 Orígenes

#### 3.3 El pasado del escaparatismo

#### 3.4 El presente del escaparatismo

## 3.5 Cuestionario: Historia del escaparatismo

### 4 La percepción sensitiva

- 4.1 El modelo de la comunicación
- 4.2 Mensaje que debe transmitir el escaparate
- 4.3 El principio del umbral de percepción diferencial
- 4.4 El proceso de percepción
- 4.5 Introducción a la percepción sensitiva
- 4.6 Cómo captar la atención
- 4.7 Ejercicio de reflexión
- 4.8 Cuestionario: La percepción sensitiva

### 5 Principios básicos de la comunicación en el punto de venta

- 5.1 Principios básicos de la comunicación en el punto de venta
- 5.2 Situación dinámica y estática del cliente
- 5.3 Publicidad en el lugar de venta
- 5.4 Puntos fríos y calientes
- 5.5 Distribución de la mercancía
- 5.6 Cuestionario: Principios básicos de la comunicación en el punto de venta

### 6 Comunicación y escaparatismo

- 6.1 Definición de escaparate
- 6.2 Definición de escaparatasta
- 6.3 Principios de percepción visual en escaparatismo
- 6.4 Ejercicio de reflexión
- 6.5 Cuestionario: Comunicación y escaparatismo

### 7 Elementos que intervienen en la animación de un escaparate

- 7.1 Elementos de ambientación
- 7.2 Revestimientos
- 7.3 Soportes
- 7.4 Perchas y exhibidores
- 7.5 Maniqués, módulos, banderas y fondos
- 7.6 Displays
- 7.7 Fantasías, demos y platós
- 7.8 Señalizadores, captadores y cartelerías
- 7.9 Ejercicio de reflexión
- 7.10 Cuestionario: Elementos que intervienen en la animación de un escaparate

### 8 Rotulación y serigrafía

- 8.1 Rotulación y serigrafía
- 8.2 La rotulación como imagen
- 8.3 Sistemas para rotular

## 8.4 Características y técnicas de la rotulación

### 8.5 Etiquetas

### 8.6 Anagramas y logotipos

### 8.7 Ejercicio de reflexión

### 8.8 Cuestionario: Rotulación y serigrafía

## 9 Localización exterior

### 9.1 La fachada

### 9.2 El toldo

### 9.3 La marquesina

### 9.4 El nombre del establecimiento

### 9.5 La acera como elemento publicitario

### 9.6 El hall de la tienda

### 9.7 El cierre y la puerta

### 9.8 Ejercicio de reflexión

### 9.9 Cuestionario: Localización exterior

## 10 Adecuación de la imagen del escaparate

### 10.1 Fases de análisis

### 10.2 Ámbito de influencia y público objetivo

### 10.3 Escaparatismo y competencia

### 10.4 Escaparatismo y segmentación del público objetivo

### 10.5 Ejercicio de reflexión

### 10.6 Cuestionario: Adecuación de la imagen del escaparate

## 11 Escaparatismo - presupuesto y programación

### 11.1 Introducción

### 11.2 Partidas presupuestarias

### 11.3 Métodos para presupuestar

### 11.4 Programa de exposición de productos

### 11.5 Ejercicio de reflexión

### 11.6 Cuestionario: Escaparatismo, presupuesto y programación

## 12 Principios básicos para el diseño y montaje de un escaparate

### 12.1 Líneas, volúmenes y superficies

### 12.2 Planificación - La idea

### 12.3 Planificación - El dibujo y el plano

### 12.4 Planificación - Montaje y decorado

### 12.5 Objetivos funcionales del montaje de un escaparate

### 12.6 Principios de utilización y reutilización

### 12.7 Principios de montaje del escaparate

### 12.8 Medios - Elementos estructurales y herramientas de trabajo

### 12.9 Medios - Elementos de fijación

- 12.10 Medios - Pinturas
- 12.11 Medios - Ceras, betún, colas y telas
- 12.12 Cronograma del escaparate I
- 12.13 Cronograma del escaparate II
- 12.14 Ejercicio de reflexión
- 12.15 Cuestionario: Principios básicos para el diseño y montaje de un escaparate

- 13 Ratios de control y stands
- 13.1 Ratios de control
- 13.2 Indicadores de atracción, convicción y efectividad
- 13.3 Técnicas para elaborar ratios de control
- 13.4 El stand
- 13.5 Ejercicio de reflexión
- 13.6 Cuestionario: Ratios de control y stands

- 14 El color
- 14.1 Introducción al color
- 14.2 La percepción del color
- 14.3 Cualidades del color
- 14.4 Clasificación de los colores
- 14.5 Armonía y contraste
- 14.6 La psicología del color
- 14.7 Criterios de selección de colores
- 14.8 Ejercicio de reflexión
- 14.9 Cuestionario: El color

- 15 La iluminación
- 15.1 La iluminación
- 15.2 Lámparas, sistemas y accesorios de iluminación
- 15.3 Aplicación de luz a un local
- 15.4 Sombras y color
- 15.5 Ejercicio de reflexión
- 15.6 Cuestionario: La iluminación

- 16 Tipos de clasificaciones
- 16.1 Escaparates según su ubicación
- 16.2 Escaparates según su estructura
- 16.3 Escaparates según su presentación
- 16.4 Escaparates según su función
- 16.5 Escaparates según su producto
- 16.6 Escaparates según su género
- 16.7 Ejercicio de reflexión
- 16.8 Cuestionario: Tipos de clasificaciones

- 17 El escaparate en establecimientos de alimentación
- 17.1 El escaparate en establecimientos de alimentación
- 17.2 El escaparate en panaderías y pastelerías
- 17.3 El escaparate en fruterías
- 17.4 El escaparate en pescaderías y carnicerías
- 17.5 Ejercicio de reflexión
- 17.6 Cuestionario: El escaparate en los establecimientos de alimentación
- 17.7 Cuestionario: Cuestionario final

**Duración:** 30 Horas

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 210,00€

**Descuentos:** PRECIO UNICO

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*