



# VENTA DE QUESOS NIVEL 1, 2, 3



[msarasua@leartiker.com](mailto:msarasua@leartiker.com)



+34 946 169 167



[www.centrolacteo.com](http://www.centrolacteo.com)

## VENTA DE QUESOS NIVEL 1, 2, 3

### NIVEL 1\_\_ INICIACIÓN EN LA VENTA DE QUESOS Y DERIVADOS LÁCTEOS

#### REQUISITOS PREVIOS

Ninguno

#### DESTINATARIOS

Titular de un nuevo proyecto para la creación de una quesería o un punto de venta de quesos.

Fabricante principiante / afinador / vendedor.

#### OBJETIVOS

- Conocer los componentes de la leche
- Conocer las especies animales vinculadas a la producción de queso
- Conocer las diferentes tecnologías de fabricación para cada familia de queso

#### PROGRAMA

- "Terroir" y pastos
- Lactación
- La leche como materia prima
- Tratamientos de la leche
- Familias de quesos

#### ORGANIZACIÓN

Recursos educativos y técnicos:

- Documentos de apoyo a la formación
- Presentaciones teóricas

Sistema de seguimiento de la ejecución de la evaluación de los resultados de la formación:

- Fichas de asistencia
- Formularios de evaluación de la formación



**Duración:**

1 día | 4 horas



**Impartición:**

Malen Sarasua



**Matrícula:**

190€

## VENTA DE QUESOS NIVEL 1, 2, 3

### NIVEL 2\_\_LOS FUNDAMENTOS DE LA VENTA DE QUESOS

#### REQUISITOS PREVIOS

Haber realizado o poder acreditar conocimientos sobre el Nivel 1.

#### DESTINATARIOS

- Vendedor iniciado
- Productores con experiencia

#### OBJETIVOS

- Conocer las características de una selección de quesos con DOP
- Dominar las técnicas de corte y plegado
- Brindar un discurso de producto con técnicas de venta
- Recepción de productos lácteos y de quesos
- Realizar el almacenamiento de productos lácteos y quesos según la naturaleza de los productos, el método de conservación y la rotación de existencias
- Potenciar las cualidades de los productos
- Realizar el corte y envasado de productos lácteos y quesos de acuerdo con la guía de Buenas Prácticas de Higiene
- Dar la bienvenida al cliente e identificar sus necesidades

#### PROGRAMA

- Desarrollo de una gama de quesos y de productos lácteos
- Funcionamiento de una vitrina refrigerada
- Montaje de una tienda
- Corte y plegado
- Almacenamiento y rotación de productos lácteos
- Higiene de la tienda
- Técnicas de venta

#### ORGANIZACIÓN

Recursos educativos y técnicos:

- Documentos de apoyo a la formación
- Presentaciones teóricas acompañadas por talleres o ejemplos prácticos

Sistema de seguimiento de la ejecución de la evaluación de los resultados de la formación:

- Fichas de asistencia
- Formularios de evaluación de la formación.



**Duración:**  
3 días | 12 horas



**Impartición:**  
Malen Sarasua



**Matrícula:**  
490€

## VENTA DE QUESOS NIVEL 1, 2, 3

### NIVEL 3\_\_“EXPERIENCIA MONS” en la comercialización de quesos

Visita a las instalaciones de MONS FROMAGER AFFINEUR (Saint Haon le Châtel, Francia) para ver y vivir in situ la forma de trabajar de Mons como afinadores y comercializadores de quesos.

#### DESTINATARIOS

Queserías y tiendas especializadas en queso con experiencia previa.

#### OBJETIVOS

- Dominar los principios del afinado de quesos
- Dominar los principios de la gestión del punto de venta
- Configurar herramientas organizativas
- Manejo del equipo de trabajo
- Producir una presentación atractiva de productos lácteos y quesos
- Implementar eventos de ventas apropiados.

#### PROGRAMA

- Aplicación de las técnicas de afinado
- Herramientas de gestión: inventario, cálculo de un precio de venta, cálculo de un margen, caja registradora, planificación de personal.
- Gestión de personal Atención al cliente
- Manejo de productos queseros: conservación y maduración en la quesería
- Bandejas de queso, talleres de cata.

#### ORGANIZACIÓN

Recursos educativos y técnicos:

- Documentos de apoyo a la formación
- Presentaciones teóricas
- Talleres prácticos

Sistema de seguimiento de la ejecución de la evaluación de los resultados de la formación:

- Fichas de asistencia
- Formularios de evaluación de la formación.



**Duración:**  
2 días



**Impartición:**  
Laurent MONS

Traducción y acompañamiento a cargo de **Malen Sarasua** (Responsable del Centro Lácteo Leartiker)



**Matrícula:**  
1.500€  
+ gastos de viaje y alojamiento