



- Datos del Seminario
- Elementos más destacados

**Carlos Álvaro.**  
**Director General Albe – Lácteos del Jarama**

Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





## Datos del Seminario

- Fechas: 14 al 18 de Septiembre del 2008
- Enseñas visitadas:  
Stew Leonard's, Walmart, A&P Fresh, Trader Joe's, Super Stop & Shop, Wegmans, ACME, Wholefoods, y varios supermercados neoyorquinos y tiendas gourmet.
- Destacado:
  - Apuesta por el servicio.
  - Los clientes, por norma general, tienen un profundo desconocimiento de cómo preparar los productos frescos y aceptan muy bien las soluciones de comida (platos preparados, deli, etc).
  - En muchos casos, las bandejas de carne y frutas y hortalizas son preparados en la tienda.
  - Suelen dar importancia a temas como ecológico, libre de antibióticos, origen de los productos, etc. También en algunos supermercados se daba información nutricional sobre los productos.
  - Se da importancia a la animación en el punto de venta: poder probar productos, información, televisores, etc.

## Las Visitas



Curso impartido por:



Una iniciativa liderada y coordinada por:





## Información al consumidor – atributos del producto



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





## Todo preparado en la tienda



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





## Compra rápida de un menú para comer



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





## Animación en el punto de venta



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





## Salud



Curso impartido por:

coordinada por:





## Salud



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





## Guiar a los consumidores



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





## Guiar a los consumidores



Curso impartido por:



Una iniciativa liderada y coordinada por:





## Guiar a los consumidores



- **Seafood and Mercury**
- **Attention:**
- **Women of child-bearing age**
- **Pregnant and nursing women**
- **Small children**
- The Food and Drug Administration and the Environmental Protection Agency advise that fish and shellfish are good sources of high-quality protein and other essential nutrients and part of a healthy diet.
- However the FDA and EPA also advise pregnant and nursing women, women who may become pregnant and young children to avoid consumption of Shark, King Mackerel, Swordfish and Tilefish. These fish can have higher levels of methylmercury, which could have an effect on developing nervous systems.
- Select a variety of other fish and shellfish for a healthful diet and limit yourself to 12 oz of fish per week. Five of the most commonly eaten fish that are low in mercury are shrimp, canned light tuna, salmon, pollock and catfish. Canned albacore should be limited to 6 oz per week.
- *For more information, please visit the FDA website at: [www.fda.gov](http://www.fda.gov)*

Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





## Marcas blancas



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





## Parafarmacias



Curso impartido por:





## Productos locales



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:

