



edu  
carne

ESCOLA  
DE LA CARN

**GREMICARN**

BARCELONA - LLEIDA - TARRAGONA

**Programa RENOVA**  
**Tutorización Programa RENOVA**



# Testimonios

## Antiguos Alumnos del Programa Renova

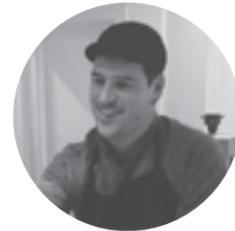


**Juan Carlos Sanz**  
**Carnicería Sanz (Puente la Reina)**

Emilio proporciona herramientas para trabajar con la información y aplicarla de manera efectiva en el negocio.

Me gustó tanto que después del curso me animé a realizar la Tutorización personalizada y he conseguido implantar cambios en áreas que no me iban demasiado bien.

Sin lugar a duda, este programa ha sido muy valioso para mí y ha contribuido significativamente al éxito y rentabilidad de mi establecimiento.



**Xabier Barrutia**  
**Carnicería Barrutia12 (Elizondo)**

Al principio no veíamos necesario realizar este tipo de formación pero gracias al Programa RENOVA ha cambiado totalmente nuestra perspectiva.

Todos los propietarios de establecimientos cárnicos debemos aprender a calcular los precios de venta, el margen de beneficio y a definir correctamente la categorización del surtido, que son aspectos fundamentales para controlar el negocio, entre otras cosas.

Esta formación es muy relevante y necesaria para el comercio cárnico.

**Captura estos códigos y conoce otras historias de comerciantes que han implantado con éxito RENOVA en sus establecimientos**



# Programa RENOVA

## para establecimientos cárnicos

**¿Sabías que alrededor del 70% de los comercios no calculan correctamente su Margen de Beneficio?**

El comercio está sufriendo un rápido proceso de transformación que, en algunas ocasiones, en el peor de los escenarios, conlleva el cierre de establecimientos ocasionado principalmente por una mala gestión económica.

El Programa Renova es un proceso de Formación y de Análisis personalizado de los establecimientos participantes donde el alumno aprenderá los conceptos básicos del día a día de su negocio para tomar el control económico.

El programa incluye una visita a cada establecimiento participante (1 por asistente) así como la realización de cuestionarios personalizados para detectar los principales aspectos de mejora que pueden estar teniendo un impacto negativo en la rentabilidad del negocio.

Adicionalmente, se entregará a cada participante un Informe de Propuestas de Mejora y se atenderán posibles dudas en relación a las actuaciones a implementar durante 3 meses.

 **Modalidad:**  
ONLINE

 **Duración:**  
20 horas

 **Fechas y horarios:**  
19 y 20 de mayo de 15:30 a 20:30 | 2ª parte pte definir

 **Incluye:**

- Auditoría en el Punto de Venta
- Resolución de dudas online 3 meses
- Informes de Mejoras

**Inversión:** 650€ por alumno.  
Bonificable por FUNDAE  
para empleados.

El programa consta de 4 fases e incluye resolución de dudas online durante 3 meses:

1

**2 días de Formación (5h/día)**  
Gestión Económica | Merchandising | Calidad de Servicio

2

**Visita al punto de venta (2h)**  
Realización de Cuestionarios Personalizados

3

**Realización de informes de mejora**  
2 meses

4

**2 días de Formación (5h/día)**  
Excel de Gestión | Política Comercial | Acciones Comerciales |  
Gestión de Compras

**Adicionalmente al Plan RENOVA  
se puede contratar el proceso de Tutorización**

### Tutorización

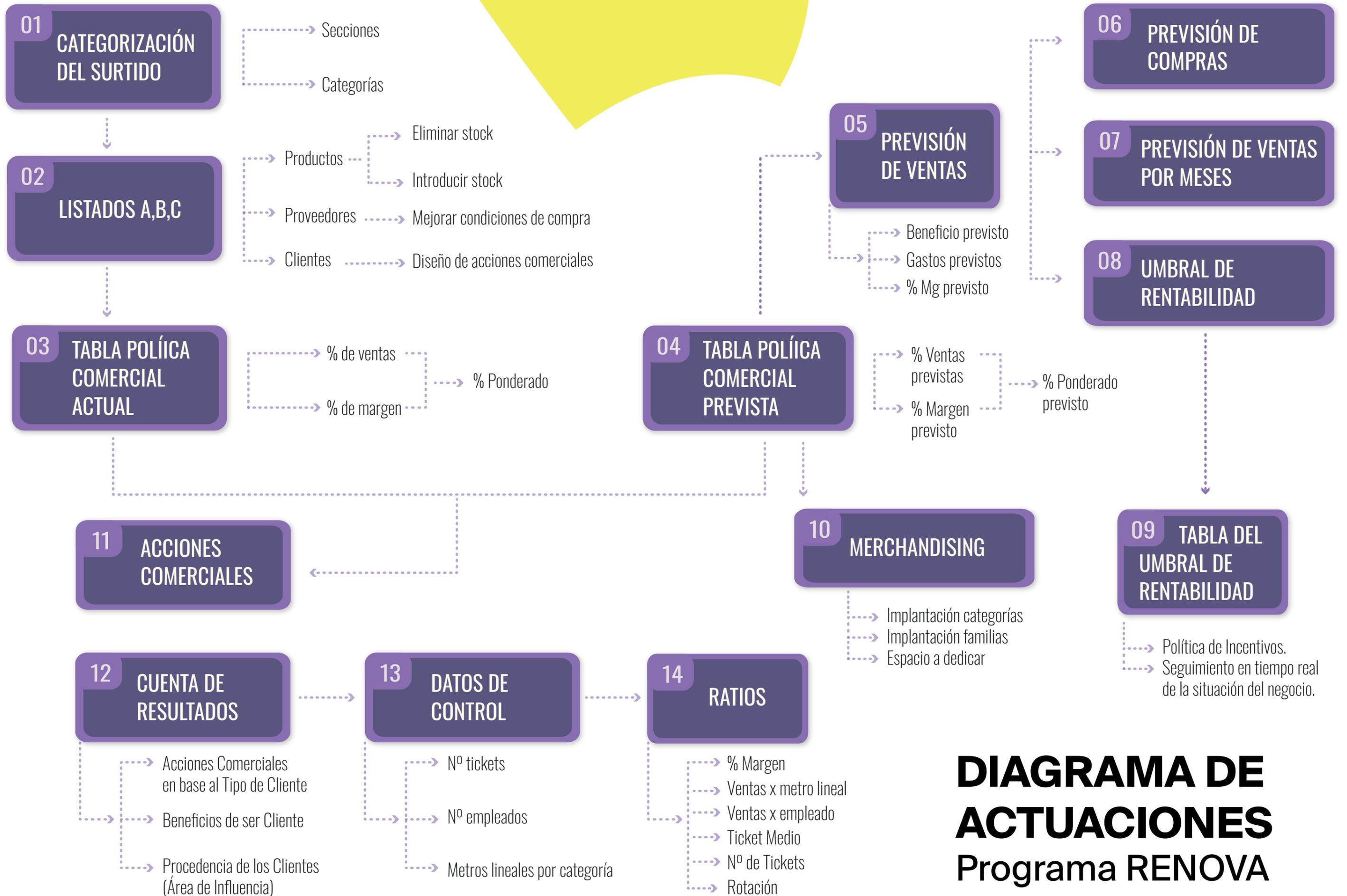
La tutorización es un proceso posterior al Renova donde se acompaña en la implantación de los conocimientos adquiridos mediante la ayuda de un experto.



**Emilio Ábalos**

Licenciado en Economía y experto en Contabilidad y Auditoría y en Marketing en Distribución Comercial.

*"Comerciante es el que compra y vende sin preocuparse por que su negocio mejore y evolucione, mientras que empresario del comercio es el que cada día intenta mejorar su negocio."*



# DIAGRAMA DE ACTUACIONES Programa RENOVA

ESCOLA  
DE LA CARN

**GREMICARN**  
BARCELONA - LLEIDA - TARRAGONA

Carrer de Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona  
660 72 30 52 - [gremi@gremicarn.cat](mailto:gremi@gremicarn.cat)  
[www.gremicarn.cat](http://www.gremicarn.cat)