

*Evaluación sensorial y
Marketing de quesos:
nuevas presentaciones*

Jose Luis Galván Romo

Evaluación sensorial

- Empleo de los sentidos
- Utilidad
 - Control de calidad
 - I+D+i
 - Desarrollo de producto
 - Tipificación
 - Generar cultura
 - Técnicas de evaluación
 - Informar sobre variedad
 - Promoción
 - Concursos
 - En mercados degustación

Marketing:

- Venta, comercialización
 - Intercambio entre cliente y vendedor
 - Lo que ofrezco y lo que necesitas
 - Expectativas
 - Oferta demanda

Cadena de clientes

- Ganadero, quesero, distribuidor o comisionista, comercio alimentación (generalista, especializado), restaurante, hogar, ingesta del queso.
- Expectativas de cada eslabón de la cadena
 - Necesidad a cubrir
 - Grado de satisfacción

Necesidades del cliente

- Precio económico: producto habitual, básico
- Dosis de consumo
- Conservación hasta el consumo
- Embalaje adecuado al uso
- Tipo de queso.
- Peso exacto
- Momentos especiales

Consecuencias del grado de satisfacción del cliente

- Conductas: aceptación o rechazo
 - Impulso ante lo nuevo, lo atractivo
 - Experiencias Previas
 - Información previa a la compra
 - Para que, cuando lo voy a consumir

Precio, valor, hedonismo, necesidad

- Precios actuales
- Hedonismo
 - El hedonismo es el nuevo dios
 - El hedonista busca el placer a cualquier precio y por encima de todo.
 - El hedonismo, además, tiene un brazo que es el consumismo
 - Enrique Rojas. Indicadores de la personalidad. Cuadernos empresa y Humanismo.
- Necesidad o placer generar nuevas expectativas, deseos

Comunicación orientada a que se elija (se venda) mi marca

Cliente	Situación de la Marca respecto al cliente	Objetivo de la comunicación	Producto en venta
	Desconocimiento	Cobrar conciencia	
	Conoce la marca	Aprender méritos de la marca	
	Conoce los méritos	Persuadir para que la prefieran	
	Si, la prefiere	Lealtad, perseverancia	
Basado en: Kotler, Ph. Dirección de mercadotecnia: análisis, planeamiento y control. Ed. Diana Mexic. 1969			

Marcas

- Propias
- D.O.P; I.G.P, MC
- Premios

Nuevas presentaciones

- Envases
- Funcionalidad
 - Tarrina y desuerado
 - Cuñas y conservación
 - Tablas de quesos
 - Tamaño de queso de origen
 - Rallado
 - Otros derivados de queso
- Corte tradicional

Presentación en el restaurante

- Contribución a la cultura y prestigio
- Platos fríos
- Calientes
- Postres

Revalorizar el producto

- Generación de cultura:
 - Prestigio, placer, opinión
- Mejora de la Salud
- Las noticias: el alimento de los medios de comunicación
 - Puntuales: nuevos productos
 - Su difusión generan información
 - Expectativas nuevas
 - Periódicas
 - Catas divulgativas
 - Estacionalidad...
- Distintivos de calidad

Conclusiones

- Observación
- La diseñar y desarrollar estrategias de comunicación
 - Incremento de ventas o beneficio
 - Revisión de actuaciones
 - Mantener o rediseñar