



PROPUESTA DE IDEA EMPRESARIAL

NUEVOS FORMATOS EN QUESO

Descripción:



"Quesolonch"

Los cambios de tendencia en el consumo alimenticio, debidos a la velocidad que imprime la actividad diaria y a la disminución del tamaño de la familia, obligan a las industrias queseras a desarrollar nuevos formatos de presentación de sus quesos, no solamente en función del tamaño (porciones individuales, p.ej.), sino también puede variar la forma de presentación del producto (loncheado, formas variadas), para hacerlo atractivo al consumidor más joven.

Requisitos para su implementación (Innovación):



- Posible variación del proceso productivo - tiempos de maduración.
- Análisis de variaciones de la concentración microbiológica.
- Evaluación de caracteres físico-químicos y organolépticos del producto.
- Garantizar la seguridad alimentaria del producto.
- Estudio de diversos formatos del envase.

Requisitos para su implementación (comercialización):



- Procedimiento de evaluación de nuevas características del producto (tamaño, forma).
- Variación de fechas de maduración y consumo preferente.

Ventajas de la propuesta:



- Adaptación del producto a los gustos y necesidades del consumidor.
- Facilitar el consumo individualizado.
- Atraer al público más joven a su consumo.

Inconvenientes de la propuesta:



- Condicionantes de la Denominación de Origen.
- Adaptación de los procesos de fabricación/envasado.