

COMERCIALIZACIÓN DEL QUESO Y SU POSICIONAMIENTO EN EL MERCADO

MODALIDAD: Mixta (Presencial y online)

DURACIÓN: 36 horas lectivas

FECHAS, HORARIOS Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

- 21, 22 y 23 de Mayo de 2024, de 16:30 a 19:30 h. Online a través de Teams.
- 28 y 29 de Mayo de 2024, de 10:0 a 14:00 h y de 15:30 a 19:30 h. Presencial. Seminario de San Atilano. Pza. del Seminario, 2. Zamora.
- 3, 4, 5 y 6 de Junio de 2024, de 16:30 a 19:30 h. Online a través de Teams.



PROFESORES:

- Luisa Villegas. CEO Instituto del Queso.
- Carlos Yescas. Desarrollo de Negocios Internacionales. Instituto del Queso.

DIRIGIDO A:

- Responsables de ventas, mandos intermedios y directores de calidad del sector lácteo.
- Técnicos de la industria quesera que empiezan a desarrollar labores comerciales.
- Propietarios y gerentes de queserías, tiendas y/o negocios de exportación de quesos.

OBJETIVOS:

A través de este curso "teórico – práctico" se pretende:

- Profundizar en el conocimiento y la cultura del queso para poder referenciarlo en el mercado y dar un valor añadido a los clientes.
- Proporcionar conocimientos y consejos prácticos para sacar el mejor partido al producto de cara al cliente, a través de la preparación de catas, maridajes y presentaciones.
- Adquirir buenas prácticas para la correcta conservación de los quesos, preservando sus características organolépticas a lo largo de toda la vida útil.
- Facilitar la comprensión e interpretación sobre el etiquetado de los quesos.
- Saber cómo posicionar mi marca en el mercado.
- Conocer la situación y oportunidades actuales del mercado para los quesos a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO

TEMA 1: Conocimientos sobre el queso.

- 1.1.El queso: definiciones y conceptos.
- 1.2.Componentes, origen y calidad de la leche y su influencia en el producto final.
- 1.3. Proceso y etapas de fabricación de los quesos.
- 1.4. Tipos de quesos. Figuras de calidad (D.O.P. / I.G.P. / Quesos artesanos / Quesos ecológicos).

TEMA 2: Conservación y presentación de los quesos.

- 2.1.Buenas prácticas y cuidados del queso para su conservación y consumo.
- 2.2.Consejos de presentación y corte.
- 2.3.Consejos para la degustación: catas hedónicas y maridajes.
- 2.4.Comprensión e interpretación del etiquetado de los quesos.

TEMA 3: Cómo posicionar mi producto en el mercado actual.

- 3.1.La marca como seña de identidad y generación de valor.
- 3.2.Oportunidades de mercado y posicionamiento de la marca.
- 3.3.El mercado internacional.

Patronos: **550€** | No Patronos: **675€**
(IVA incluido)

(*) El curso es subvencionable a través de la FUNDAE. La Escuela Internacional de Industrias Lácteas, dispone de un servicio externo para gestionar las subvenciones a aquellas empresas interesadas y que dispongan de crédito.