

Percepción y conocimiento de los principales tipos de quesos

F. JAVIER MESÍAS. ANTONIO RODRÍGUEZ. MIGUEL ESCRIBANO. FRANCISCO PULIDO. *



El consumo de queso en España (según datos de "La alimentación en España" del MAPA), se situó en 1999 en 6,4 kg/habitante y año, de los que 2,2 kg corresponden a quesos curados y semicurados; 1,8 a frescos y 2,4 a otros tipos. De esa cifra el 87% se consumió en los hogares, el 11% en establecimientos de hostelería y restauración y el 2% en instituciones.

El consumo de quesos ha mostrado una tendencia ascendente desde comienzos de la década de los ochenta. Países con fuerte tradición en el consumo de productos lácteos, como Francia, presentan incrementos en el consumo de quesos, incluso desde los años sesenta, aspecto éste que también se ha constatado en España. El mayor aumento en el consumo de quesos se ha

registrado en los países de elevado nivel de consumo, aunque Portugal, cuyo consumo era de los más bajos de Europa, lo ha incrementado también desde su adhesión a la UE.

El cuadro 1 refleja la evolución del consumo total de queso en España entre 1992 y 1999 por tipos de queso y muestra como el gusto del consumidor de quesos ha ido variando en los últimos años, pues mientras el consumo de queso fresco ha aumentado el de quesos curados y semicurados ha disminuido. Esto coincide con estudios que señalan que los consumidores se inclinan por productos con menor contenido en grasa.

En los hogares tiene más importancia el consumo de queso fresco, que no tiene casi presencia en hostelería, mientras que los quesos fundidos ceden en las compras de los hogares a favor del sector extradoméstico.

La elaboración de quesos en Extremadura se realiza, principalmente, a partir de la leche de cabra y de oveja, ya que los de

(*) Escuela de Ingenierías Agrarias. Universidad de Extremadura

CUADRO 1. Evolución del consumo de queso en España de 1992 a 1999 (millones de kg).
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de "La alimentación en España" (MAPA, 2000).

| Tipo de queso | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Frescos | 65,9 | 57,5 | 59,3 | 61,2 | 63,4 | 61,6 | 67,3 | 72,5 |
| Curados y semicur. | 166,6 | 210,6 | 215,8 | 200,0 | 190,8 | 172,3 | 178,7 | 182,5 |
| Total quesos | 232,5 | 268,1 | 275,1 | 261,2 | 254,2 | 233,9 | 246,0 | 255,0 |

vaca no tienen casi significación en la producción de quesos. Al igual que a nivel nacional, la totalidad de la producción de leche de oveja se destina a la elaboración de quesos y más del 90% de la de cabra.

Dada la importancia de los quesos de cabra en la producción total de queso de Extremadura, es destacable indicar el constatado aumento en la demanda de los quesos de cabra en la UE y en Estados Unidos.

El queso de cabra ha incrementado sus ventas a expensas de otros tipos de quesos, particularmente los de mezcla de cabra y vaca, beneficiándose además de unos precios relativamente bajos. Por ejemplo, en Francia entre 1986 y 1996 el consumo aumentó un 35%, siendo el tipo de queso que más incrementó su producción, muy por encima de los quesos de vaca y de oveja.

Esto se debe a la percepción del consumidor de que son quesos naturales y ecológicos, a la creciente demanda de "especialidades alimenticias" y comidas ecológicas (u orgánicas en la terminología anglosajona), con las que se identifica a los quesos de cabra y a la desconfianza por parte de algunos consumidores hacia los quesos de vaca.

El futuro de la producción quesera en Extremadura gira pues sobre los elaborados con leches de cabra y de oveja. A pesar de que los quesos producidos con leches de dichas especies ganaderas tienen merecido reconocimiento por su calidad, a los efectos de situar la importancia económica de cada subsector no conviene olvidar el hecho de que la producción de leche de cabra es en Extremadura más de siete veces superior a la de oveja. Tampoco debería dejarse de lado la posibilidad de elaborar otros derivados lácteos de leche de oveja y de cabra, en función de las demandas del mercado.

Las producciones de calidad, y más aún si son de carácter natural y exentas de residuos químicos, tienen buenas perspectivas de futuro, por la favorable evolución de su demanda en los países desarrollados.

Los quesos artesanos extremeños pueden aprovechar estas expectativas, siempre que se respeten las normas higiénico-sanitarias vigentes, así como que se mejoren y se amplíen las condiciones de su comercialización.

Los productos extremeños tradicionales se han consolidado, en parte, mediante el reconocimiento de sus particularidades y tipismo, accediendo a Denominaciones de Origen Protegidas (Serena, Iboreo o Tortas del Casar). Otros, por el contrario, se encuentran en retroceso o en casi desaparición, como los de Gata-Hurdes, Quesailas o Castilblanco.

Posicionamiento de los quesos

En este trabajo se realiza un estudio del posicionamiento de los quesos extremeños utilizando el análisis factorial. Con ello se consigue ver la posición relativa de determinados tipos de quesos extremeños frente a algunos de sus competidores españoles y europeos, en función de ciertas variables.

Los datos utilizados proceden del Proyecto de Investigación nº SC94-062 "El mercado de los quesos extremeños: comercialización y consumo", del Programa Sectorial I+D Agrario y Alimentario del MAPA. El muestreo fue realizado a 215 detallistas y a 860 consumidores extremeños, con un error final para proporciones medias del 6,45% y del 3,34%, respectivamente, para un nivel de confianza del 95%.

CUADRO II. Tipos de quesos utilizados en el posicionamiento

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Iboreo..... (IB) | Manchego..... (MA) |
| La Vera..... (LV) | Gruyer..... (GR) |
| Serena..... (SE) | Cabrales..... (CB) |
| Acehuche..... (AC) | Camembert..... (CA) |
| Tortas del Casar..... (TC) | Queso de Burgos..... (QB) |
| Hurdes..... (HU) | Bola..... (BO) |
| Quesaila..... (QE) | |

Para los tipos de quesos que aparecen en el **cuadro II**, se les pidió a los encuestados que indicaran si los conocían y si los habían comprado alguna vez. Si los habían comprado alguna vez, debían puntuar de 0 a 10 cada uno de los atributos del **cuadro III**, en función de que estuvieran de acuerdo o en desacuerdo con la asociación de dicho atributo con cada tipo de queso.

El conjunto de estos datos se ha utilizado para realizar un

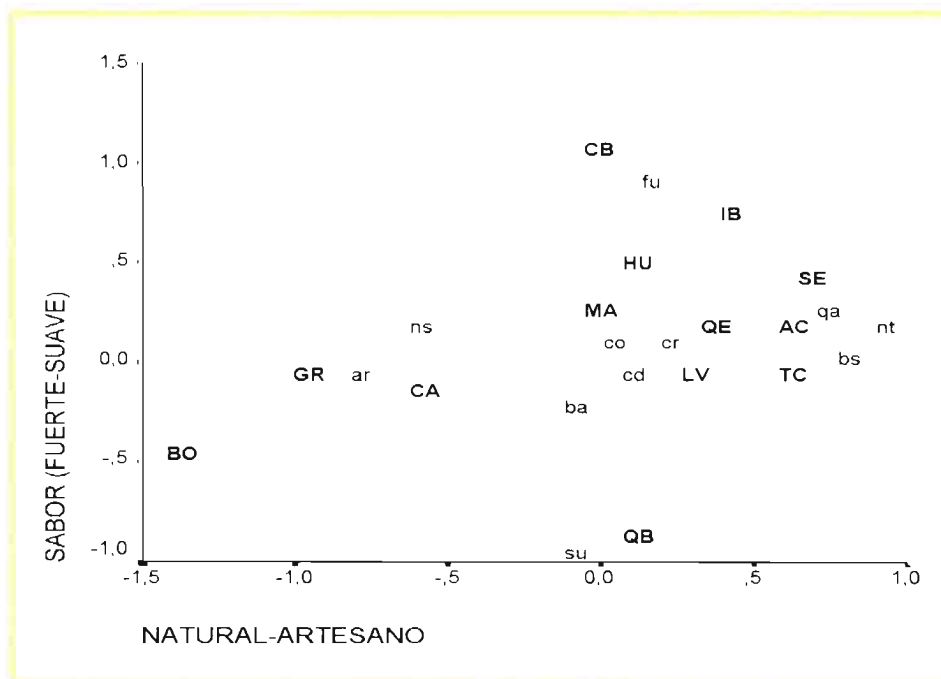


Fig. 1.- Mapa de posicionamiento de consumidores para tipos de quesos: natural-artesano/sabor.

análisis factorial con el que se obtuvo un mapa de posicionamiento de los diversos tipos de quesos, utilizando como ejes los factores resultantes del análisis factorial y como coordenadas para situar cada tipo, las puntuaciones que del mencionado análisis se dan a cada factor.

A continuación se representan las puntuaciones de forma gráfica, que constituirán los mapas de posicionamiento. En la **Figura 1** se reflejan los datos de las puntuaciones de cada variable para los dos factores principales Natural-Artesano y Sabor (suave-fuerte) y la de los distintos tipos de quesos estudiados.

Uno de los primeros aspectos que llama la atención de este

CUADRO III. Atributos para tipos de quesos

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Es natural..... (nt) | Muy artificial..... (ar) |
| Es barato..... (ba) | Bastante caro..... (cr) |
| Muy buen sabor..... (bs) | No buen sabor..... (ns) |
| Consumo ocasional..... (co) | Consumo diario..... (cd) |
| Es suave..... (su) | Es muy fuerte..... (fu) |
| Queso artesano..... (qa) | |

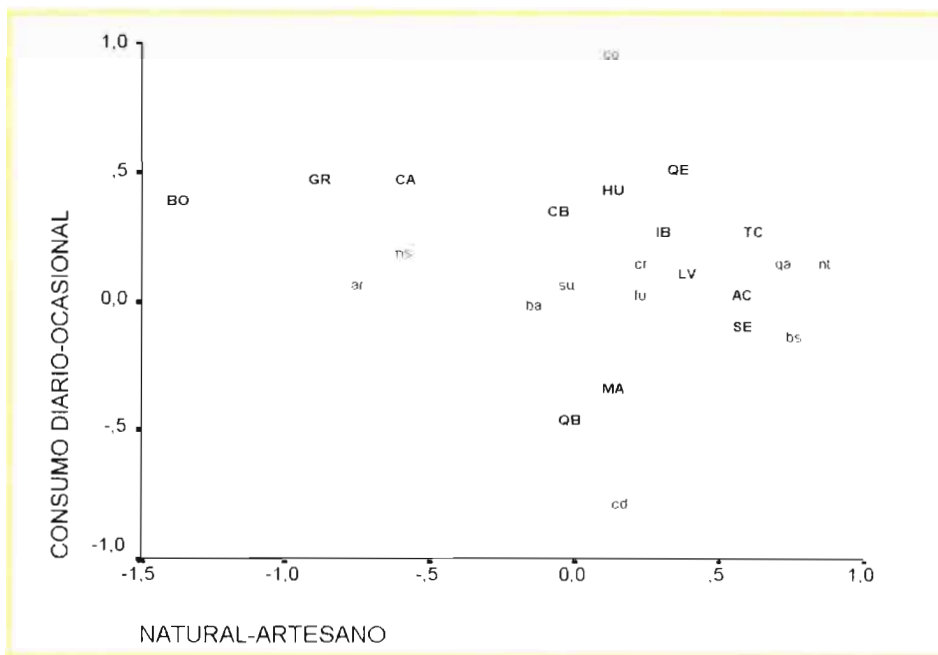


Fig. 2.- Mapa de posicionamiento de consumidores para tipos de quesos: natural-artesano/consumo diario-ocasional.

gráfico es la buena definición de los ejes en función de los atributos: en la zona central y en vertical fuerte (+) y suave (-) forman el eje Y, mientras que en horizontal el eje X viene dado por artificial y no buen sabor (-) y por queso artesano, buen sabor y natural.

Esta buena definición de los ejes se observa también con los tipos de quesos: Cabrales y Queso de Burgos son prácticamente coincidentes con fuerte y suave, respectivamente. Con relación al sabor, los quesos extremeños estudiados -a excepción del queso de los Ibores, considerado como un queso fuerte-, están en la zona central o un poco hacia la zona de los quesos fuertes.

Por lo que respecta al factor "Natural-Artesano", un primer aspecto curioso de este gráfico es que los tres tipos de queso no españoles incluidos en el posicionamiento (Bola, Camembert y Gruyer), son los que se encuentran más claramente definidos como quesos artificiales y con mal sabor, frente a Tortas del Casar, Acehuche y Serena que definirían, a juicio de los encuestados, lo que es un queso artesano, con buen sabor y natural. En el término medio aparecen tanto otros quesos extremeños (La Vera, Hurdes), como de fuera de la región (Cabrales, Queso de Burgos o Queso Manchego).

Dado que en este análisis se han obtenido 4 factores, de los que tan sólo el primero (natural-artesano) tiene fuerte significación, mientras que los otros tres explican porcentajes similares de la varianza (entre un 10 y un 15%), puede ser de interés su representación, por ello se presentan a continuación las **Figura 2** "Natural-Artesano/Consumo Diario-Ocasional" y **Figura 3** "Natural-Artesano/Precio".

En la **figura** de posicionamiento 2, "Natural-Artesano/Consumo Diario-Ocasional" se encuentran dos tipos de quesos claramente percibidos como de consumo diario: Queso de Burgos y Manchego. En el extremo opuesto se encuentran los quesos

de origen no español y algunos de los extremeños menos conocidos, como las Quesailas y el Queso de Hurdes. El resto se encuentra en la zona media.

Estos resultados pueden indicar que la percepción de un queso como de consumo diario u ocasional viene dada, en gran medida, por el grado de conocimiento que del mismo tenga el consumidor. Así, tipos peor situados en relación con la calidad, pero muy conocidos, son los mejor situados en consumo diario.

Finalmente, por lo que respecta al precio, tipos de quesos extremeños mejor situados en calidad son percibidos como quesos caros, mientras que otro núcleo en el que se incluyen las Quesailas, Queso de Hurdes y Queso de la Vera se situarían en la zona de barato.

Estos últimos, no obstante, probablemente deban su posición al escaso conocimiento por parte de los consumidores, al igual que pasaba con el tipo de consumo (diario-ocasional). Los quesos de consumo más frecuente (Manchego y Queso de Burgos) son percibidos a la vez como quesos baratos, lo que puede servir de pauta para aquellas empresas del sector que

quieran reubicarse.

En conjunto, puede decirse que los quesos extremeños estudiados se clasifican a efectos de este análisis en dos grupos en función del grado de conocimiento por el consumidor.

Por un lado las Quesailas, Queso de Hurdes y de la Vera,

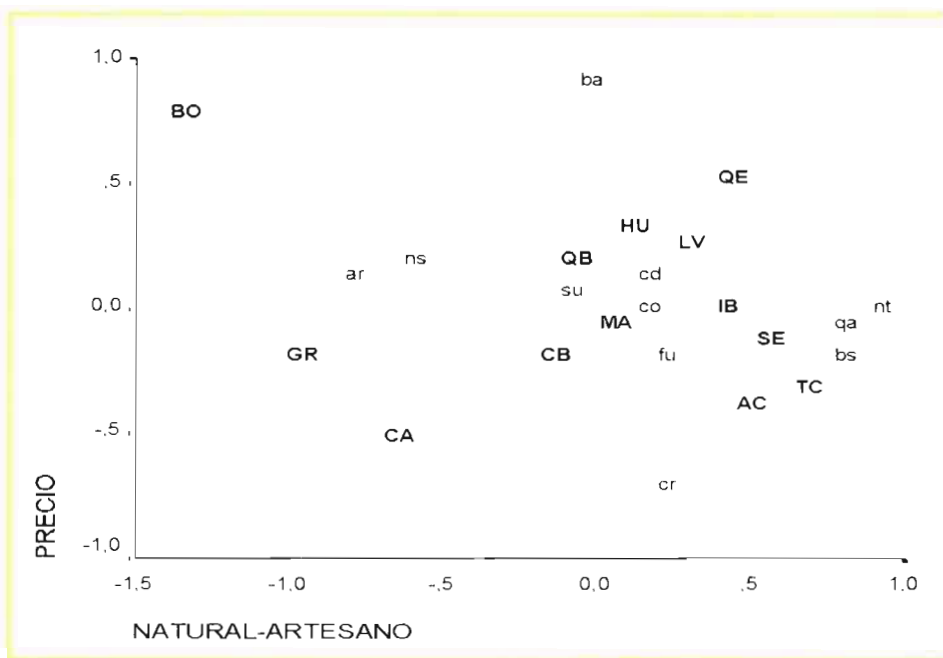


Fig. 3.- Mapa de posicionamiento de consumidores para tipos de quesos: natural-artesano/precio.

poco conocidos y por ello situados generalmente en las zonas intermedias de los ejes. Y por otro lado los quesos de Ibores, Tortas del Casar, de la Serena y de Acehuche, fuertemente posicionados como productos naturales y artesanos, de sabor fuerte y bueno, caros, y por eso mismo de consumo más ocasional que diario.

Estos quesos tienen un fuerte potencial que deben aprovechar, limando a la vez las "asperezas" que se derivan de su posicionamiento en el mercado. ■