

Posicionamiento de pan artesanal en jóvenes de una comunidad rural

Positioning of Artisan Bread in young people in a rural community

Posicionando pão artesanal jovem em uma comunidade rural

Mónica Teresa Espinosa Espíndola

Universidad Tecnológica de la Mixteca, México

monitte@mixteco.utm.mx

Adolfo Maceda Méndez

Universidad Tecnológica de la Mixteca, México

admm@mixteco.utm.mx

Yannet Paz Calderón

Universidad Tecnológica de la Mixteca, México

ypaz@mixteco.utm.mx

Número 10. Julio - Diciembre 2016

Resumen

Esta investigación pretende contribuir al impulso de las microempresas agroindustriales productoras de pan artesanal, cuyo valor cultural reside en que forma parte de las costumbres y tradiciones de las comunidades donde se elabora. Para ello se analizaron las preferencias del pan artesanal entre los jóvenes de una comunidad del estado de Oaxaca con el uso de una metodología mixta; asimismo se analizaron las correspondencias existentes con el programa SPSS para poder determinar si los jóvenes perciben notables diferencias entre los distintos tipos de pan disponibles en su localidad, y para identificar cuáles son los factores más relevantes en su decisión de compra.

Los resultados muestran que los jóvenes toman en cuenta aspectos relacionados con la facilidad para adquirir el pan o con su valor nutricional, y que la mayoría no percibe una diferencia clara entre el pan artesanal de su comunidad y otros tipos de pan elaborado por comunidades vecinas. En conclusión, se recomienda que las empresas productoras de pan artesanal desarrollen estrategias para diferenciarse de sus competidores, por ejemplo, resaltar las cualidades del producto y también su valor cultural. Con ello se podrá cambiar la percepción que tienen los jóvenes sobre su comunidad, incrementar las ventas y preservar las costumbres y tradiciones locales.

Palabras clave: posicionamiento, pan artesanal, Oaxaca.

Abstract

This research aims to contribute to the promotion of agro-industrial companies producing Artisan Bread, whose cultural value lies in that part of the Customs and traditions of the communities where it is made. So were analyzed the preferences of the artisanal bread among the youth of a community of the State of Oaxaca with a mixed methodology; also existing correspondences with the SPSS program were analyzed to determine if the young people perceive significant differences between the different types of bread available in their area, and to identify what are the most relevant factors in its purchase decision.

The results show that young people take into account aspects related to the ease to buy bread or with its nutritional value, and that the majority does not perceive a clear difference between artisanal bread of your community and other types of bread prepared by neighboring communities. In conclusion, it is recommended that artisan bread companies develop strategies to differentiate themselves from their competitors, for example, to highlight the qualities of the product and also its cultural value. With this you can change the perception that young people have about their community, increase sales and preserve local traditions and customs.

Key words: positioning, artisan bread, Oaxaca.

Resumo

Esta pesquisa visa contribuir para a promoção de empresas agroindustriais produtoras de pão artesanal, cujo valor cultural é que parte dos costumes e tradições das comunidades onde ela é feita. Para fazer isso artesão foram analisadas as preferências de pão entre os jovens em uma comunidade do estado de Oaxaca, com o uso de uma metodologia mista; Também as correspondências foram analisados com SPSS para determinar se os jovens percebem diferenças significativas entre os diferentes tipos de pão disponível localmente, e identificar o mais importante nos seus factores de decisão de compra.

Os resultados mostram que os jovens levam em consideração aspectos relacionados com a facilidade para comprar pão ou valor nutritivo, ea maioria não perceber uma clara diferença entre o pão tradicional de sua comunidade e outros tipos de pão feitos por comunidades vizinhas. Em conclusão, recomenda-se que as empresas produtoras de pão artesanal desenvolver estratégias para se diferenciar de seus concorrentes, por exemplo, destacar as qualidades do produto e também o seu valor cultural. Isso pode mudar a percepção de que os jovens sobre a sua comunidade, aumentar as vendas e preservar os costumes e tradições locais.

Palavras-chave: posicionamento, pão artesanal, Oaxaca.