

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PROYECTO:

**"ASESORAMIENTO PERSONALIZADO EN EL DISEÑO DE COMUNICACIÓN INTEGRAL
A PRODUCTORES DE ALIMENTOS GOURMET DE SAN LUIS"**

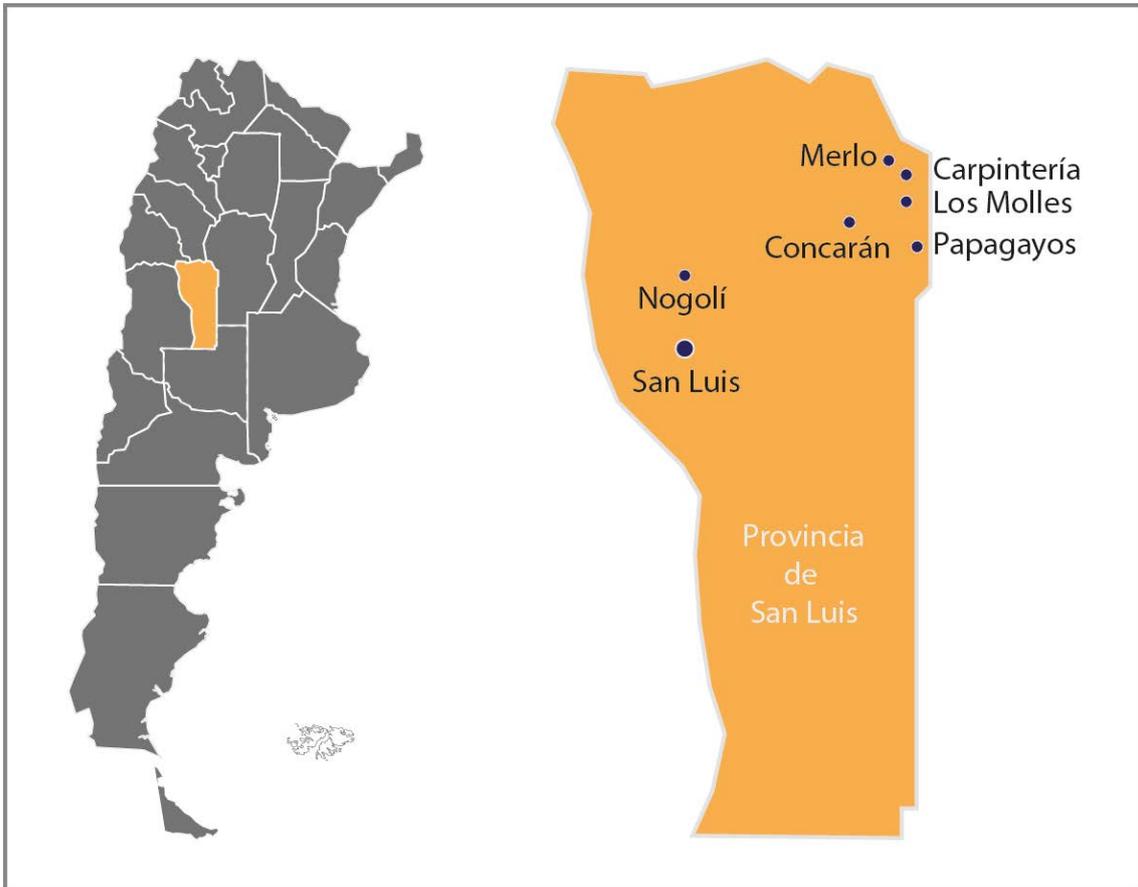
A. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO

Asesoramiento personalizado en el Diseño de Comunicación Integral a productores de alimentos gourmet de San Luis.

(Mejora de marca y de presentación de productos; comunicación institucional).

B. LOCALIZACIÓN Y ÁREA GEOGRÁFICA DE INFLUENCIA

La zona de influencia del proyecto será la Provincia de San Luis, específicamente las ciudades de San Luis Capital, Merlo y las localidades de, Carpintería, Los Molles, Concarán y Nogolí.



C. RESULTADOS

ETAPA 1: Reunión con integrantes de la Cooperativa de Agro alimentos Gourmet de San Luis para conocer situación actual y sus objetivos, y planificar el trabajo mancomunado.

ACTIVIDADES: Reunión con productores de Alimentos Gourmet, agrupados bajo la Cooperativa "San Luis Gourmet", para presentar el proyecto piloto de Asesoramiento en Comunicación Integral de la empresa, a través de la mejora de marca, como de la presentación de sus productos.

En dicha reunión, además de explicar en qué consiste el asesoramiento y la metodología de trabajo, se expusieron algunos de los resultados obtenidos con los productores de Dulces y Confituras de la región del NOA, quienes se han visto beneficiados con este asesoramiento.

RESULTADOS: Todos los productores que integran la Cooperativa se mostraron muy entusiasmados con el Proyecto, y dispuestos a trabajar en la mejora de la comunicación integral de la Cooperativa, como así también en la comunicación de cada una de las empresas que la conforman.

Es así que para organizar el trabajo, planificamos una primera instancia en la que nos avocamos a trabajar sobre la mejora de la marca de la Cooperativa, y su aplicación en distintos soportes gráficos, y en una segunda instancia, comenzamos a realizar el asesoramiento personalizado para mejorar la comunicación integral de cada una de las empresas que integran la Cooperativa.

ETAPA 2: Elaboración de las primeras propuestas preliminares, para ir definiendo la identidad de la empresa, que satisfaga sus necesidades y objetivos.

Presentación de propuesta final (grupal).

ACTIVIDADES: Reunión con los productores de la Cooperativa de Agroalimentos *San Luis Gourmet* -de San Luis- para la presentación de la imagen corporativa que los agrupe, identifique, y distinga la calidad de los productos del sector.

La nueva Marca/Logo de la Cooperativa fue consensuado en conjunto con todos sus integrantes.

El trabajo comenzó en esta primera reunión, donde se recopiló información necesaria, datos e ideas para luego poder presentar alternativas. Consultores y productores continuaron trabajando mancomunadamente en el logo y en la concreción del mismo hasta llegar al resultado final.

Además de la presentación del nuevo logo, se explicó una serie de puntos a tener en cuenta a la hora de su aplicación en los distintos soportes. (Si bien la cooperativa está conformada únicamente por productores Gourmet, cada uno de ellos cuenta con productos que difieren en su presentación).

Alternativas presentadas:



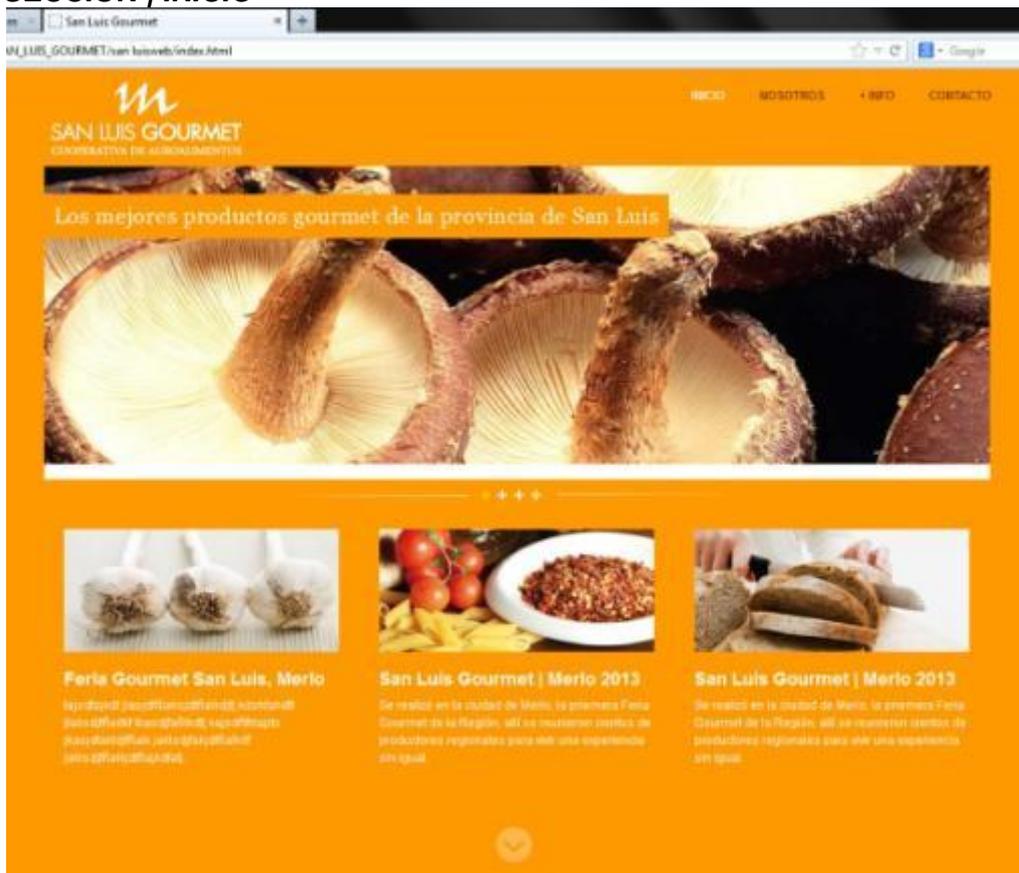
RESULTADOS: Luego de exponer cada propuesta con su correspondiente explicación, ellos se tomaron el tiempo para analizar, discutir, y consensuar aquella propuesta que sintieron que los representa.

Marca elegida:



Una vez consensuada la marca de la cooperativa se **trabajó sobre el diseño y programación de la página web**. Se hizo un bosquejo de cómo va a ser, cuáles son los títulos y su contenido, para luego cargarla con los datos correspondientes.

SECCION / INICIO



SECCION / CONTACTO

San Luis Gourmet

CONTACTO

CONTACTO

Aquí encontrará todas las posibilidades de contacto con los que contamos. Podés visitarnos en las redes sociales como así también por este medio escribiéndonos un E-mail.

Formulario de Contacto

Nombre:

Sebastián Alvarez Valdés

Email:

seav@sanluisgourmet.com

Message:

Su mensaje

Enviar

Más info

022 4444 4444 (Provincia de San Luis)

022 4444 4444

seav@sanluisgourmet.com

Seguinos por:

Facebook, Twitter, YouTube

© Copyright 2013. San Luis Gourmet

ETAPA 3: Encuentros personalizados con cada uno de los beneficiarios, para la recolección de información.

ACTIVIDADES: Reunión con cada uno de los productores integrantes de la Cooperativa, para llevar adelante la etapa de trabajo individual del Proyecto Piloto "Asesoramiento personalizado en el diseño de Comunicación Integral a productores de alimentos Gourmet de San Luis".¹

En estos encuentros personalizados con cada uno, nos entrevistamos para conocer más en profundidad al productor, cómo trabaja, conocer sus objetivos, e identificar las dificultades comunicacionales que presenta su marca actual, para trabajar sobre las propuestas de mejora de la marca y comunicación integral de cada productor.

RESULTADOS: Los productores se mostraron muy entusiasmados con el Proyecto, interesados en trabajar en la mejora de la comunicación integral de sus empresas.

¹ Ver Marco General del Proyecto Piloto:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/procal/proyectospiloto/2013/Disprod.%20alimentos%20Gourmet%20-%20San%20Luis.pdf>

ETAPA 4: Formulación de las propuestas preliminares para cada uno de los 10 productores.

ACTIVIDADES: El procedimiento se concreto vía e-mail, se armaron las propuestas se enviaron y las mismas se fueron consensuando con cada uno de los productores.

RESULTADOS: Las marcas de cada una de las empresas se reformularon, se presentaron y fueron aceptadas por parte de los productores.

D'gustar



WanRust



Sabores Europeos



Material Fotográfico

Primer encuentro con los productores de la Cooperativa San Luis Gourmet, presentación del proyecto. **(ETAPA 1)**



Reunión con la Cooperativa San Luis Gourmet | Presentación y elección de Marca/Logo. **(ETAPA 2)**



Visita a la productora de “WanRust” (Mermeladas y Licores caseros). **(ETAPA 3)**



Visita a los productores de “La Serrana” (Cerveza artesanal). **(ETAPA 3)**



Presentación de algunos productos antes del asesoramiento:



Pastas secas | “Don Chichilo”



Conservas, aceitunas y pastas | “D’Gustar”



Vegetales desecados "Anaco"



Escabeches "Don Miguel"

Trabajo realizado por consultores del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II:

D.I. María Agustina López
D.G. Sebastián Álvarez Valdés
Lic. Federico Rossato