



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

MARKETING AGROALIMENTARIO

Nombre de iniciativa

Fortalecimiento del producto papa nativa a través de la búsqueda de identidad y óptima presentación.



Tipo de iniciativa	IMA
Código de iniciativa	IMA-2016-0855
Ejecutor	José Manuel Mansilla Mayorga
Empresa/Persona beneficiaria	José Manuel Mansilla Mayorga
Fecha de inicio	08-06-2017
Fecha de término	08-06-2018
Costo total	\$ 16.704.000
Aporte FIA	\$ 12.600.000
Aporte contraparte	\$ 4.104.000
Región de ejecución	XI
Región de impacto	XI
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Hortalizas y tubérculos
Rubro/s	Tubérculos

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

**AYSÉN DEL GENERAL
CARLOS IBAÑEZ DEL CAMPO**

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota <
- Tarapacá <
- Antofagasta <
- Atacama <
- Coquimbo <
- Valparaíso <
- Metropolitana de Santiago <
- Libertador General Bernardo O'Higgins <
- Maule <
- Biobío <
- La Araucanía <
- Los Ríos <
- Los Lagos <
- Aysén del General Carlos Ibañez del Campo <
- Magallanes y de la Antártica Chilena <

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN

2016

→ CÓDIGO DE INICIATIVA

IMA-2016-0855



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Fortalecimiento del producto papa nativa a través de la búsqueda de identidad y óptima presentación.

Objetivo general

Realizar diseño de una marca como medio diferenciador de las papas nativas, crear un envase donde se dé una presentación óptima, diferenciando sus tipos, usos y propiedades.

Objetivos específicos

- 1 Elaboración del plan de marketing.
- 2 Realizar análisis de las papas y ver sus propiedades.
- 3 Creación de marca.
- 4 Realizar diseño de envases para las papas.
- 5 Creación de folletos y promoción en puntos de venta.

Resumen

Actualmente, el agricultor se destaca por producir variedades de papas, lechugas de diferentes tipos y colores, acelga verde, roja y amarilla, habas, arvejas, cilantro, perejil, espinaca, zapallo italiano, arvejas sinhilas, betarragas, zanahorias, rúcula, rabanitos, cebollín, topinambur y repollo. Las papas nativas tienen un excelente rendimiento, y se pueden diferenciar las variedades de acuerdo a su uso o color. Todos estos productos se comercializan de manera individual y a granel, sin un concepto o una marca definida que los caracterice. El atributo principal que destaca en todos ellos es la buena calidad, considerando conceptos como tamaño, sabor, color, textura, frescura y usos específicos; es decir, cada producto permite la elaboración de una receta culinaria especial. Por ejemplo, en el caso de las papas, destacan algunas especiales para puré, otras para papas fritas, para ñoquis, ensaladas, etc., lo que les da versatilidad culinaria. Además, son naturales, sin valor agregado, y alimentos saludables en base a las técnicas de producción. Existe una amplia gama que debe observarse objetivamente y en panorámica, para decidir cuál se va a definir y potenciar, donde quizás el caballo de batalla debieran ser las papas en sus diferentes formatos, para poder llegar a ofrecer un producto que entregue una experiencia de consumo único.



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

