



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

MARKETING AGROALIMENTARIO

Nombre de iniciativa

Yogurt El Camino Dairy Farm



Tipo de iniciativa

IMA

Código de iniciativa

IMA-2016-0784

Ejecutor

Lácteos El Camino Dairy
Farm Limitada

Empresa/Persona beneficiaria

Lácteos El Camino Dairy
Farm Limitada

Fecha de inicio

13-03-2017

Fecha de término

13-03-2018

Costo total

\$ 17.500.000

Aporte FIA

\$ 14.000.000

Aporte contraparte

\$ 3.500.000

Región de ejecución

IX

Región de impacto

IX

Sector/es

Pecuario

Subsector/es

Bovinos

Rubro/s

Bovinos de leche

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

LA ARAUCANÍA

→ 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 <
- Aisén del General
Carlos Ibáñez del Campo <
- Magallanes y de la Antártica Chilena <

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN

2016

→ CÓDIGO DE INICIATIVA

IMA-2016-0784



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



Nombre de iniciativa

Yogurt El Camino Dairy Farm

Objetivo general

Elaborar e implementar un plan de marketing a nivel país para profundizar el desarrollo de marca, específicamente del producto yogurt en ambas presentaciones disponibles, y mejorar su propuesta completa, tanto en mejoras propias de producción como en difusión, imagen, presencia en medios y marketing relacional.

Objetivos específicos

- 1 Aumentar el volumen de ventas durante el período de ejecución del plan de marketing.
- 2 Aumentar la presencia de marca en medios.
- 3 Desarrollar un nuevo packaging para presentación individual del yogurt.
- 4 Desarrollar una estrategia de marketing relacional.
- 5 Participar en al menos tres eventos y ferias en el país.

Resumen

Los principales productos de El Camino Dairy Farm son el yogurt orgánico, en variedades de miel y maqui patagónico, frambuesa y natural; los quesos ultra mantecosos y frescos; y la mantequilla. No obstante, la presente propuesta está enfocada en realizar acciones de marketing que permitan posicionar el yogurt orgánico en el mercado nacional y, de esta forma, propiciar el despegue comercial del producto. El yogurt orgánico de la empresa El Camino Dairy Farm es una oda a la tradición: se produce como se hacía antiguamente, sin espesantes ni colorantes, libre de químicos y preservantes, 100% natural y delicioso. Se puede probar solo, en las distintas variedades, con mermelada o fruta. Es elaborado en Loncoche, IX Región.

