



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

MARKETING AGROALIMENTARIO

Nombre de iniciativa

Elaboración de un plan de marketing y su implementación para Alupra Copihues Gourmet.



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

| | |
|------------------------------|--|
| Tipo de iniciativa | IMA |
| Código de iniciativa | IMA-2016-0778 |
| Ejecutor | Comercializadora de Copihues Org. Ltda. |
| Empresa/Persona beneficiaria | JComercializadora de Copihues Org. Ltda. |
| Fecha de inicio | 15-02-2017 |
| Fecha de término | 10-03-2018 |
| Costo total | \$ 25.000.000 |
| Aporte FIA | \$ 14.000.000 |
| Aporte contraparte | \$ 11.000.000 |
| Región de ejecución | IX |
| Región de impacto | IX |
| Sector/es | Alimentos |
| Subsector/es | Conservas y pulpas |
| Rubro/s | Flores de corte |

→ 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 Ibañez del Campo <
- Magallanes y de la Antártica Chilena <

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN

2016

→ CÓDIGO DE INICIATIVA

IMA-2016-0778



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Elaboración de un plan de marketing y su implementación para Alupra Copihues Gourmet.

Objetivo general

Elaborar e implementar un plan de marketing que dé a conocer y resalte los atributos de los productos Alupra Copihues Gourmet, con la incorporación de nuevos diseños, etiquetas, *packaging* y material de difusión para llegar a nuevos mercados en el país y en el extranjero.

Objetivos específicos

- 1 Analizar el entorno. Rediseñar actual etiquetado y packaging (Garnish).
- 2 Diseñar nuevo packaging (Carpaccio) y etiquetado.
- 3 Imprimir etiquetado y packaging.
- 4 Testear nuevos formatos en mercados internacionales.

Resumen

Productos *gourmet* de alta sofisticación, elaborados en base a pétalos de copihue. Valor agregado desde sus insumos (producción de flor de corte de copihue), proceso de elaboración, etiquetado y packaging. Materia prima única en el mundo, posicionado como un producto exótico, de producción limitada y que va de acuerdo a la tendencia de consumo del mercado gourmet; no existe un producto de características similares, que reúna los atributos endémico, étnico y saludable. Además, se trata de un producto que presenta versatilidad en su uso, siendo utilizado en alta gastronomía, coctelería y repostería. Asimismo, conceptualmente tiene una historia que contar. Por último, cabe señalar que los consumidores actuales buscan más que un producto alimenticio, adquiriendo validación de un estilo de vida, estatus, belleza y emociones.

El proceso de desarrollo de productos incluyó una etapa inicial de seis productos, que luego de ser testeados en ferias (nacionales e internacionales), por chef y un panel de expertos, actualmente se comercializan dos en el mercado. Garnish, formato 107ml: fina selección de pétalos de copihue perfumados con especias y su fruto, exclusivamente diseñado como Garnish para espumantes, martinis y espirituosos blancos. Carpaccio, formato 156ml: pétalos aromatizados con albahaca y orégano, macerados en aceite de oliva; es un producto que se utiliza en entradas y aperitivos, es versátil en su uso sin acompañamiento o en tostadas y queso crema.



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

