



Fundación para la  
Innovación Agraria



## FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

### FICHA INICIATIVAS FIA

NOMBRE DE INICIATIVA

#### Posicionamiento de *Payantume* como el aceite de oliva del Valle del Huasco

Tipo de iniciativa	Innovación en Marketing Agroalimentario
Código de iniciativa	IMA-2018-0697
Ejecutor	Robinson Octavio González Portilla
Empresa / Persona beneficiaria	Payantume
Fecha de inicio	15-07-2019
Fecha de término	15-10-2020
Costo total	\$ 20.000.000
Aporte FIA (FIC Regional)	\$ 16.000.000
Aporte contraparte	\$ 4.000.000
Región de ejecución	Atacama
Región de impacto	Atacama
Sector/es	Agrícola; Alimentos
Subsector/es	Frutales hoja persistente; aceites vegetales
Rubro/s	Olivos



## MARKETING AGROALIMENTARIO

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

**ATACAMA**

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

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

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN  
**2018**

→ CÓDIGO DE INICIATIVA  
**IMA-2018-0697**



[fia@fia.cl](mailto:fia@fia.cl)

[www.fia.cl](http://www.fia.cl)



# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

NOMBRE DE INICIATIVA

## Posicionamiento de *Payantume* como el aceite de oliva del Valle del Huasco

### Objetivo general

Visibilizar el aceite de oliva "Payantume" del Valle del Huasco como marca reconocida a nivel nacional brindando un excelente producto y servicio turístico, aumentando su competitividad.

### Objetivos específicos

- 1 Desarrollar plan de marketing.
- 2 Aumentar ventas en sala de ventas y puntos de venta.
- 3 Vender a través de e-commerce.
- 4 Potenciar visitas turísticas a la Almazara.

### Resumen

El aceite de oliva Payantume busca ser un aporte al Valle del Huasco y a la ruta del olivo ofreciendo un producto con identidad y calidad a quienes visiten el valle y deseen interiorizarse respecto al proceso de este aceite. Se podrá visitar la almazara, catar y comprar los diferentes aceites, además de acceder a otros productos típicos del Huasco.

Payantume produce Aceite de Oliva Extra Virgen Monovarietal, de las variedades Sevillana y Manzanilla, ambas variedades tradicionales del Valle del Huasco. En formatos de botellas de 30 ml, 250 ml, 500 ml y 2 lts.

Payantume Sevillana se caracteriza por ser de un frutado intenso. Es armonioso y con persistencia media a alta en boca. Presenta notas ligeras herbáceas de hoja de olivo y hierbas aromáticas. Notas de almendra y tomate complementan las sensaciones sensoriales.

Se recomienda utilizar en : carnes rojas, sofritos y ensaladas

Payantume Manzanilla es frutado y picante medio, amargo suave. Es armonioso y medianamente persistente. Se caracteriza por presentar notas características y ligeras a frutos exóticos, almendra y hierbas, y algunas notas suaves de flores y hierbas aromáticas.

Se recomienda utilizar en: carnes blancas, repostería y ensaladas de hojas verdes.

