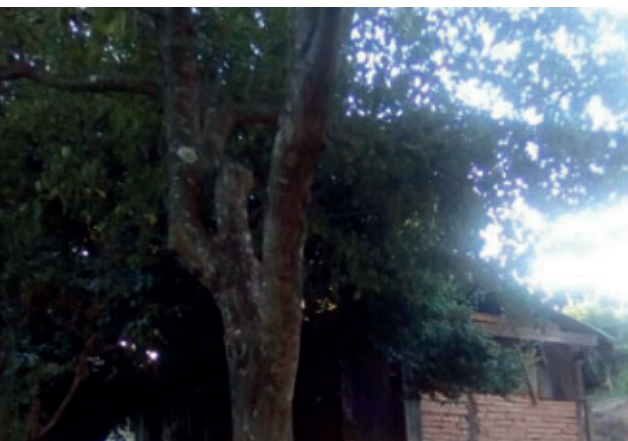




FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

MARKETING AGROALIMENTARIO

Nombre de iniciativa

Posicionamiento del vinagre de manzana Vieja Quinta, en mercados de nichos, a través de la mejora de la imagen de marca y producto, y del desarrollo de una estrategia de promoción, aumentando el volumen de venta de una empresa campesina de Malleco.



Tipo de iniciativa	IMA
Código de iniciativa	IMA-2016-0780
Ejecutor	Sociedad Agrícola comercial San Ramón de Nahuelbuta Ltda.
Empresa/Persona beneficiaria	Sociedad Agrícola comercial San Ramón de Nahuelbuta Ltda.
Fecha de inicio	20-03-2017
Fecha de término	22-05-2018
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	Agrícola
Subsector/es	Frutales hoja caduca
Rubro/s	Pomáceas

→ 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-2016-0780



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

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

Objetivo general

Posicionar el vinagre de manzana en mercados de nicho, a través de la mejora en imagen de marca y producto, y del desarrollo de una estrategia de promoción, aumentando el volumen de ventas de una empresa campesina de Malleco.

Objetivos específicos

- 1 Diseñar un plan de marketing que genere una estrategia para posicionar los productos en mercados de nicho.
- 2 Desarrollar imagen de marca y producto profesionalizada, con relato, que resalte los atributos diferenciadores, con un envase de vidrio de calidad gourmet con sello de inviolabilidad.
- 3 Adquirir equipamiento menor para mejorar competitividad producto en mercados de nicho.

Resumen

El vinagre de manzana que produce la agrupación es un producto de elaboración artesanal con materias primas de origen natural, sin presencia de químicos, que pasa por un proceso de maduración y fermentación en toneles de madera, lo cual da origen a un producto más purificado, de sabor diferenciado, que los expertos consideran de muy buena calidad. La producción de materia prima es local, se utilizan manzanas de ecotipos de la zona y de uso ancestral (Reineta, Limosa, Puchacay y Plátano) lo que favorece el medioambiente. Todos elementos que constituyen en sí mismos atributos diferenciadores, especialmente para el mercado *gourmet* donde se quiere apuntar.

La empresa posee la marca Vieja Quinta, una marca potente que no se aprovecha en la gráfica del producto, ni se identifica claramente en la etiqueta. El vinagre se presenta en envases de vidrio de 250ml y 500ml, con tapa rosca, sin sello en la botella, lo que representa un potencial problema de "fraude económico" y contaminación.

La etapa del proceso en toneles de madera, donde el producto es envejecido por un año, le otorga un sabor privilegiado, que lo diferencia de la competencia. La guarda de dos años también representa una calidad diferenciada, lo que permite un proceso de fermentación más completo, una mayor decantación del producto, un mejor filtrado, un mejor sabor y mayores propiedades funcionales, inherentes al vinagre de manzana de buena calidad. Actualmente, es un producto reconocido y demandado por sus atributos funcionales, por consumidores que en forma creciente lo prefieren por sus beneficios para la salud. El vinagre de manzana Vieja Quinta, por sus manejos productivos y forma de elaboración, cumple sobradamente con la calidad esperada en estos mercados.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

