



Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Araucanía



FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de un Modelo de Negocios para Productores y Panificadores de la Cadena Trigo - Harina - Pan de la Araucanía, Enfocado en Calidad y en el Desarrollo de una Línea de Productos Diferenciados Nutricionalmente

Tipo de Iniciativa	: Proyecto	Aporte FIA	: \$121.096.628
Código de Iniciativa	: PYT-2012-0105	Aporte Contraparte	: \$37.225.152
Ejecutor	: Panificadora Egunsenty Ltda.	Región de Ejecución	: IX
Empresa/Persona Beneficiaria	: Productores de trigo y panificadores Región de la Araucanía	Región de Impacto	: IX
Fecha de Inicio	: 01/07/2012	Sector	: Agrícola
Fecha de Término	: 31/10/2014	Subsector	: Cultivos y cereales
Costo Total	: \$158.321.780	Rubro	: Cereales

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de un Modelo de Negocios para Productores y Panificadores de la Cadena Trigo - Harina - Pan de la Araucanía, Enfocado en Calidad y en el Desarrollo de una Línea de Productos Diferenciados Nutricionalmente

Objetivo General

Desarrollar y validar un modelo de negocios para la cadena trigo-harina-pan, orientado hacia la demanda, basado en el desarrollo de pan diferenciado nutricionalmente y elaborado a partir de trigo blanco, con calidad certificada.

Objetivos Específicos

1. Determinar y priorizar, a través de un estudio de campo, los atributos valorados por los consumidores para una oferta de productos panificables de alta calidad nutricional, evaluando el potencial comercial y cuantificando la demanda, además de precio potencial.
2. Formular productos panificables que se ajusten a los requerimientos de mercado.
3. Desarrollar protocolos de producción de variedades de trigo blanco y estandarizar procesos de elaboración de harina y pan.
4. Diseñar, implementar y sistematizar un modelo de negocios que articule y ordene a todos los actores de la cadena, incluyendo el eslabón molinero.
5. Diseñar una estrategia promocional de marca genérica para posicionar los productos desarrollados en el "top of mind" del consumidor, enfatizando sus atributos diferenciadores, tanto nutricionales como de sabor.

Resumen

El presente proyecto busca implementar a nivel piloto un modelo de negocios que valore la calidad a través de un precio incremental, distribuido en los distintos eslabones de la cadena. Para ello, previamente se han constituido dos eslabones claves, panaderos y productores de trigo, quienes en forma coordinada y con una estrategia común frente al negocio, definirán calidad de harina integral para formular productos panificables de alta calidad nutricional.

Para un mayor margen económico y sustentabilidad del modelo, y para que los eslabones de la cadena no pierdan competitividad frente a sus pares, el negocio se enfoca hacia la captura de una oportunidad en el mercado de nicho de panes de alta calidad nutricional, con mayor contenido de fibra dietética y proteína, atributos diferenciadores que resultarán en un mayor precio. Adicionalmente, se contempla el desarrollo de productos panificables de alta calidad nutricional y de menor precio para destino escolar y que serán testeados en niños del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de la JUNAEB. En la primera temporada se contempla la validación de variedades certificadas de trigo blanco, probando su respuesta productiva en dos zonas geográficas de la región, en 2,5 ha. En una segunda temporada las variedades seleccionadas serán probadas a escala productiva en 15 ha.

Por su parte, se definirán estándares y protocolos de proceso de harinas integrales elaboradas en base a trigo blanco, en conformidad a las condiciones impuestas por los panificadores.