



ESTUDIO DE MERCADO PARA CARACTERIZAR Y CUANTIFICAR LA DEMANDA DE PAPAS NATIVAS EN DIFERENTES SEGMENTOS DEL MERCADO DE QUITO

Monteros, C., Duque J., Montesdeoca F., Reinoso I.



PAPAS NATIVAS

Híbridos naturales. Selección y conservación ancestral (350 Variedades)

- Pequeños agricultores/ indígenas (0.03 a 0.6 ha)
- Sistema de producción exclusivamente ligado a la pequeña agricultura familiar
- Seguridad alimentaria
- Valor cultural

Son extremadamente diversas, Forma, Color

Valoradas Sabor, Textura

Alta Calidad Nutricional

- **Altos contenidos de fibra**
- **Grasa es semejante a los valores de frutas y verduras**
- **Rica en hierro, zinc, potasio**
- **Especialmente rica Carotenos, Polifenoles (antioxidantes naturales)**





LAS VARIEDADES NATIVAS ESTÁN EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Desconocimiento de existencia de las variedades y sus cualidades

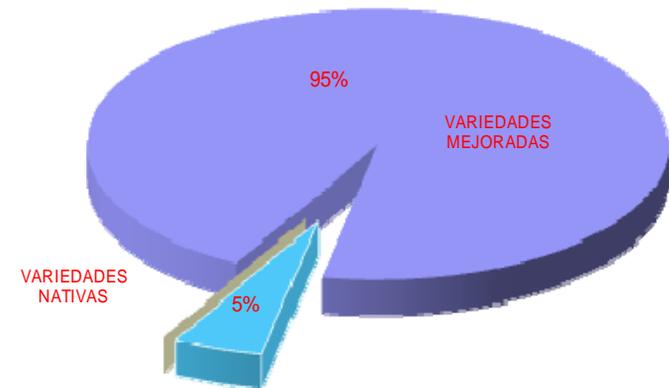
Encuentra en ferias locales

Reemplazada por nuevas variedades mejoradas, de mayor rendimiento.

BIODIVERSIDAD AMENAZADA

Falta de oportunidades de mercado

VARIEDADES COMERCIALIZADAS EN ECUADOR



OBJETIVOS

Caracterizar y cuantificar la demanda en varios segmentos de mercado de la ciudad de Quito para papa en fresco y procesada (Hojuelas de colores)



Metodología demanda papa en fresco

Universo: 50 restaurantes gourmet y 6 supermercados y ferias agroecológicas.

Encuestas formales y se entregó muestras de papas nativas para medir la impresión visual y percepción organoléptica.

Prueba de mercado en un supermercado (3 meses)

Variables:

Variedades, Presentación, tamaño requerido del tubérculo, precio que pagaría, frecuencia de compra y volúmenes requeridos



METODOLOGÍA DEMANDA CHIPS COLORES



- ▶ El universo: 250 estudiantes de 5 colegios de Quito (14 a 18 años).
- ▶ Se realizaron encuestas formales y se entregó muestras de papas chips de papas nativas
 - (1) Tener una visión general sobre el comportamiento del mercado de chips.
 - (2) Determinar el nivel de aceptación de los chips de colores y (3) Conocer la intención de compra de los chips de papas nativas en el público investigado.



RESULTADOS

CONSUMO EN FRESCO

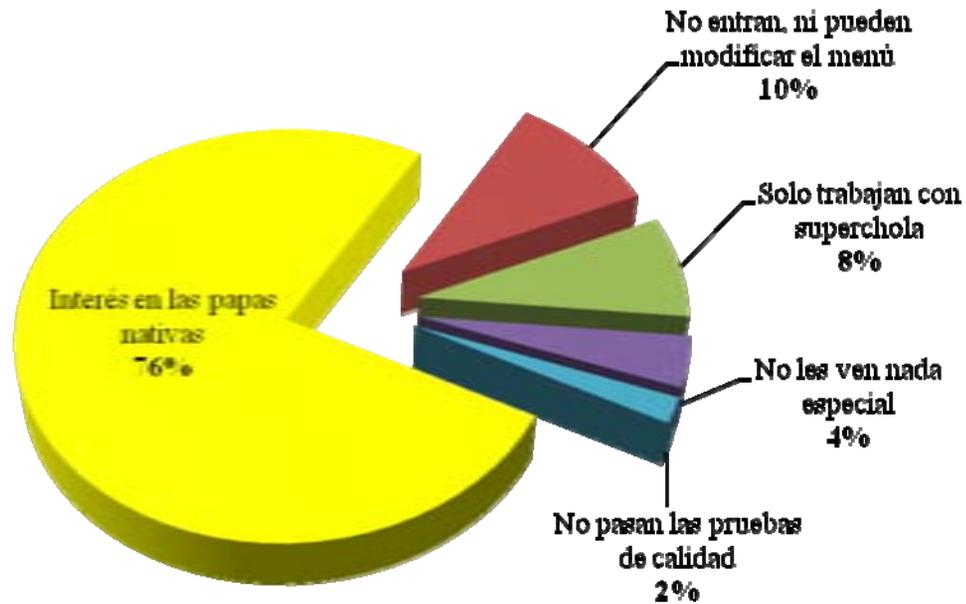
HOTELES Y RESTAURANTES

RAZONES PARA COMPRAR:

COLORES VISTOSOS DE LA PULPA
BUEN SABOR

NEGATIVAS

OJOSAS
DIFICILES DE PELAR



Cultivares	Porcentaje de aceptación
Tushpa	76
Yanashungo	76
Pucashungo	74
Chiwila Roja	63
Dolores	40
Coneja Negra	21
Chaucha Colorada	16
Calvache	13
Uvilla	13
Leona Negra	11

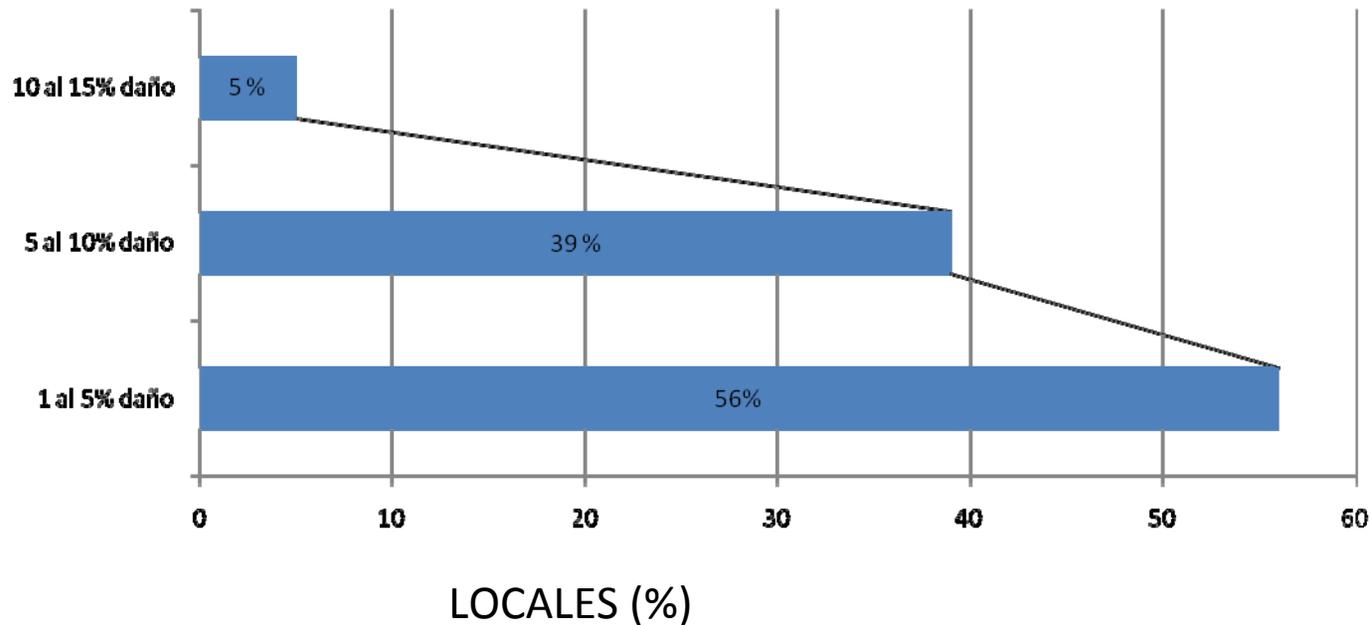
SUPERMERCADOS Y FERIAS AGROECOLOGICAS

CARACTERISTICAS

Tamaño	Mediana (5 a 8 cm)
Color pulpa	Pulpa amarilla (sinónimo de calidad), pulpa colores por la vistosidad
Color piel tubérculo	Amarillo, rojo (Vistoso)
Resistencia trasporte y calor	Piel gruesa, que no se pele, que no se pudra
Resistencia al verdeo	No se verdee al ser expuesta a luz blanca
Otros	No brote en percha



Calidad del producto

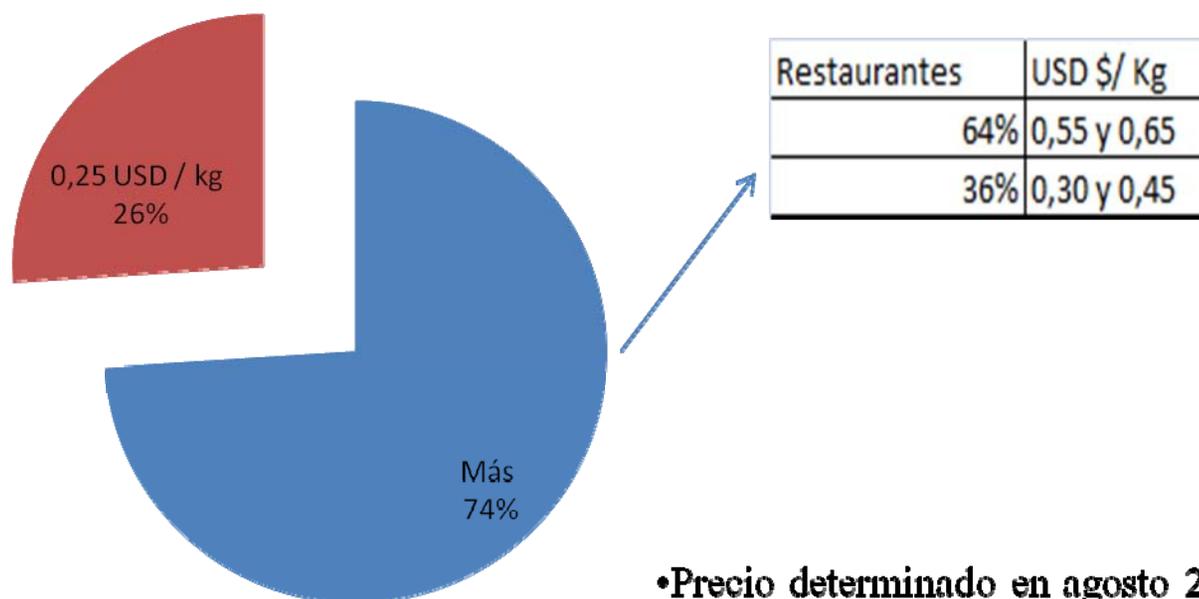


- 87% restaurantes: Producto lavado y seleccionado
- 50% ferias agroecológicas: Lavado y seleccionado
- 100% Supermercados: Lavados en fundas plásticas o mallas con un peso de 1 kg, y 2 kg.
- 90% información nutricional y de los agricultores

Demanda potencial Restaurantes

Cultivar	Tipo de local	Frecuencia	Volumen kg/semanal
Papas nativas	Lujo	11	185
	Primera	144	2474
	Total	155	2 659

Precio que están dispuestos a cancelar



•Precio determinado en agosto 2010

Demanda potencial Supermercados

Tipo de mercado	Cantidad potencial que desean adquirir en kg/semana
Supermercados	2200
Ferias Agro-ecológicas	90
Total	2290

Supermercados por una papa lavada, seleccionada, enmallada/funda están dispuestos a pagar entre 0.60 y 0.67 USD/kg,

Ferias agroecológicas al mismo precio de las papas que ellos venden (0.20 a 0.25 USD/kg).

Costos de papas nativas.

Rubros	Subtotal (USD/kg)
Producción *	0.360
Post-cosecha *	0.120
Movilización (Quito) *	0.020
Sueldo del Promotor produccion/comercializacion	0.018
Movilización Promotor	0.005
Costo Total	0.523

*Datos agosto 2010

DEMANDA (Kg/ mes)	PRECIO VENTA USD\$/kg	UTILIDAD USD\$/kg	UTILIDAD USD\$/kg/mes
19 796	0,637	0,115	2267

RESULTADOS

(Hojuelas colores)

CULTIVARES PULPA DE COLORES

Se evaluó 20 accesiones y se seleccionó 4

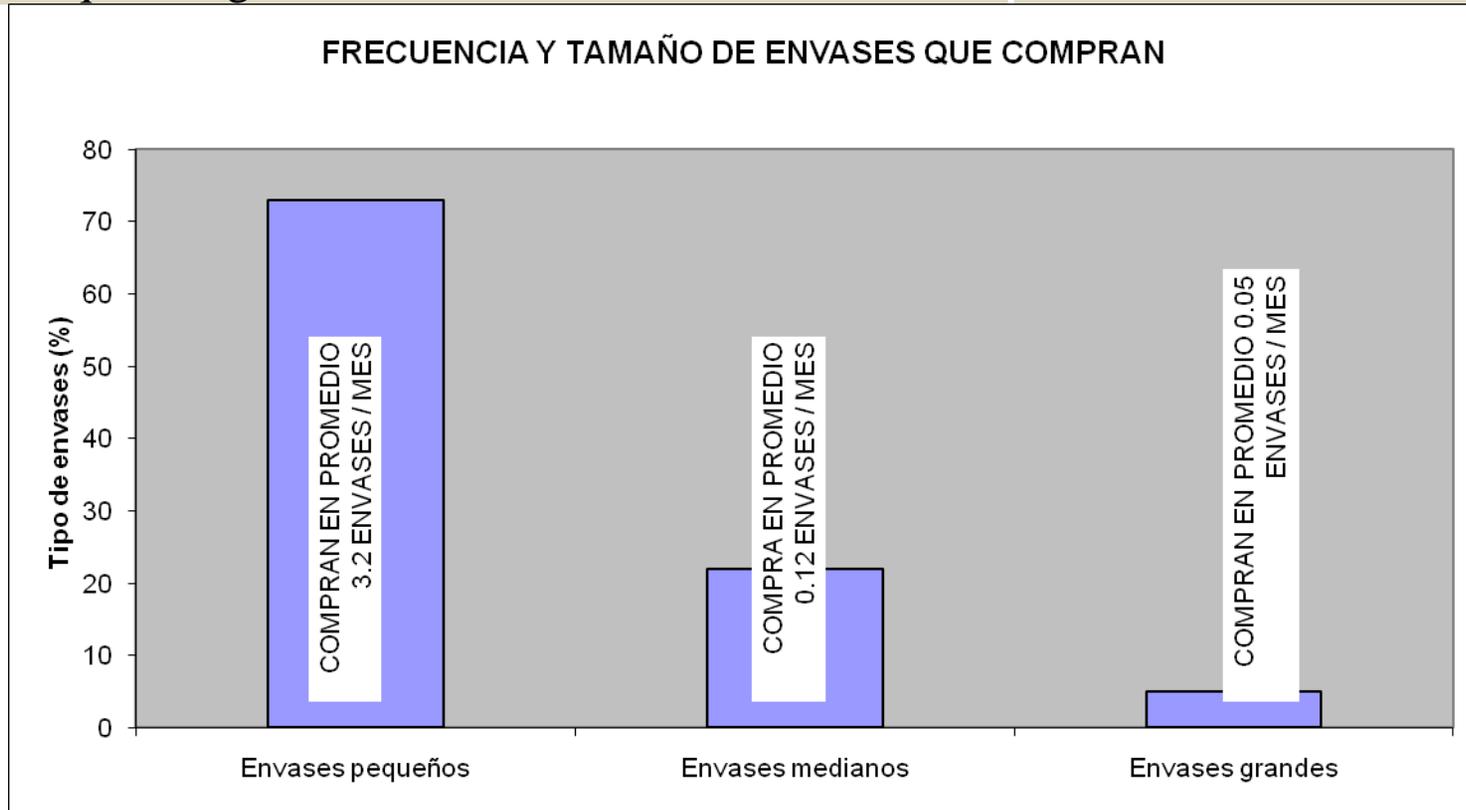
Cultivares		Días cosecha	Rendimiento t/ha	Rendimiento hojuelas buenas	Materia Seca
Puca shungo 05-16-6		153	15.2	31	22.8
Yana shungo 05-19-03		142	14.5	29	21.4
Violeta shungo 05-03-05		161	12.8	28	22.6
Tushpa		200	10.2	30	22.9

PRUEBAS ORGANOLEPTICAS

MUESTRA	COLOR		SABOR	
	Promedio	DMS	Promedio	DMS
Chips con anillos lilas	3,89	a	4,06	a
Chips amarillos	3,51	cd	3,67	bc
Chips con anillos morados	3,79	b	3,49	c
Chips morados	3,62	bc	3,77	b
Mixtura chips colores	4,18	a	4,04	a
Testigo	3,36	d	3,47	c

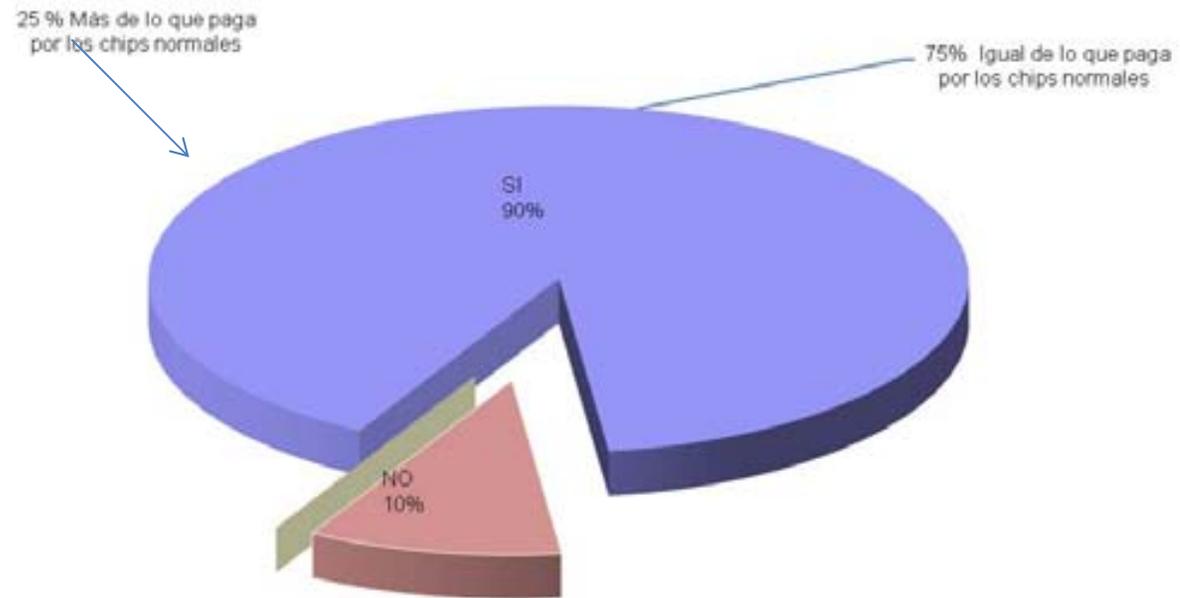


Lugar compra de hojuelas fritas	%
Tienda	60
Supermercados	13
Bares colegios/ universidades	20
Cualquier lugar	7



El consumo de papa frita es 1,38 Kg por año.

PREDISPOSICION A COMPRAR HOJUELAS FRITAS DE COLORES



CLIENTES POTENCIALES: 25% dispuestos a pagar más

DEMANDA QUITO: 5 t de hojuelas fritas de colores/mes (23 t / papa fresca)

CONCLUSIONES

La comercialización de las papas nativas debe dirigirse a mercados selectivos, se recomienda explotar el concepto de “Producto nuestro “Ecuatoriano”, sanas y nutritivas”.

- 1. Hojuelas colores (5 t de hojuelas fritas de colores/mes)
KIWA primer producto industrial**



- 2. Papa en fresco para restaurantes y supermercados (19 796 kg/mes)**

Gerentes de supermercados y restaurantes gourmets interesados en emprender negocios



CONCLUSIONES

Con el fin de que este proyecto tenga un retorno social se debe propender que la papa nativa, sea producida por agricultores del CONPAPA, allí se debe hacer las labores de poscosecha como selección, lavado y empacado, para aumentar su valor agregado.

Hay interés por las papas nativas es especial por las de pulpa de color, pero es necesario promover el valor nutritivo de estas papas.

	Productores	Supermercados y Restaurantes	Procesadores	Consumidores
Oportunidades:	Alta biodiversidad, existe interés de los pequeños agricultores	Demanda pequeña, se irán incrementando, durante todo el año.	Interés de los procesadores (Chips)	Existe una demanda potencial considerable
Limitaciones:	Productores pequeños y dispersos Oferta limitada Papa pequeña y muy grande no se puede comercializar	Abastecimiento discontinuo	Oferta discontinua	
Necesidades:	Lograr una oferta continúa y con calidad	Nuevas variedades nativas sin ojos Variedades que no se veerdeen y no broten en percha	Explorar a futuro la exportación de este producto Nuevas variedades nativas sin ojos, menos contenido de azúcar reductores	

MUCHAS GRACIAS POR
SU ATENCIÓN