

JÁCOME CEVALLOS PABLO ERNESTO

**ESTUDIO DE MERCADO DE PAPA PREFRITA EN
LAS CIUDADES DE QUITO Y AMBATO. 2007**

**TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO**

**UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS**

QUITO – ECUADOR

2008

CAPÍTULO VII

RESUMEN

El estudio de mercado de papa prefrita se realizó en dos ciudades de la Sierra Ecuatoriana, estas fueron Quito en la provincia de Pichincha, por ser una de las ciudades mas pobladas del País y la ciudad de Ambato en la provincia de Tungurahua por estar en el centro de la Sierra y cerca de las zonas de producción de los agricultores organizados en Plataformas.

Los objetivos planteados en esta investigación fueron realizar el estudio de mercado de papa prefrita en cada ciudad y determinar los canales de comercialización existentes, estos objetivos con sus respectivas hipótesis que fueron: no existe demanda insatisfecha de papa prefrita en las dos ciudades y no existe interés en adquirir los bastones prefritos de papa en las ciudades de Ambato y Quito.

Se escogieron locales que expendan papa frita a la "francesa", como son restaurantes, pollerías y locales de comida rápida. Se procedió a sacar una muestra estratificada con una distribución de Neyman, y a ingresar los datos en el programa SPSS ver 11 para Windows, dándoles valores cuantitativos a las variables de la encuesta.

Se realizó un formato de encuesta con preguntas cerradas y abiertas para recopilar la información de la muestra. La muestra en la ciudad de Quito fueron 45 locales y en la Ciudad de Ambato fueron 21.

De los locales entrevistados en Quito el 31.1% fueron restaurantes el 53.3% pollerías y el 15.6% locales de comida rápida. En Ambato el 36.4% restaurantes y el 27.3% pollerías y el 36.4% locales de comida rápida.

El abastecimiento de papa en la Ciudad de Quito es el 92.5% de locales compra papa fresca, el 4.8% papa prefrita y congelada y el 2.7% consume papa pelada y cortada. En Ambato el 100.0% compra papa fresca de este porcentaje el 4.2% compra ocasionalmente papa prefrita y congelada.

Las variedades consumidas en Quito son: Superchola, Capiro, Diamante, Peruana, I-Fripapa y Clonada. En Ambato: Superchola, I-

Fripapa, I-Rosita, Peruana y Cecilia. Las variedades más consumidas son las que en el mercado se encuentran en un precio más alto como son: Superchola, Fripapa y Capiro. El consumo de papa procesada en Quito es del 7.5% de locales, mientras que en Ambato es el 4.2% pero lo hacen ocasionalmente.

Los locales que consumen papa fresca en la ciudad de Quito 4 879.7 qq de papa por semana, en Ambato 1 979.7 qq por semana dando un total 6 856.4 qq semanales para las 2 ciudades. El 71.1% de negocios en Quito almacenan su papa en el mismo local, y el 77.3% de locales de Ambato.

La frecuencia de la compra de papa fresca se muestra con mayor predominio en las dos ciudades semanalmente, el 68.9% en Quito y 77.3 en Ambato.

Los locales que realizan control de calidad en la ciudad de Quito son el 77.8% y en Ambato el 90.9%, pero los locales de Ambato no garantizan en todas las temporadas la calidad de su papa frita ya que cuando el precio de la papa se incrementa ellos adquieren papas de menor precio y calidad para la fritura.

Para medir la aceptación de los bastones prefritos ofrecidos por el PNRT Papa se establecieron seis criterios de aceptación, en Quito: la facilidad, de preparación agradó al 100% de locales, el sabor al 97.78%, la textura el 97.8%, la apariencia al 95.6%, la grasocidad y presentación al 97.8% de locales. En Ambato la facilidad de preparación, la apariencia, presentación y la grasocidad agradó al 95.5% de locales y la textura y sabor gustó al 90.9% de locales.

El interés de adquirir el producto fue: en Quito del 84.5% de los locales y en Ambato el 72.7%, de los locales; los negocios más interesados en las dos ciudades fueron las pollerías.

En las dos ciudades se prefirió bastones de 6 - 8 cm de longitud (66.7% de locales en Quito y en Ambato al 95.5%) y el calibre preferido por la mayoría de locales fue de 1 x 1 cm (77.8% en Quito y 59.95 en Ambato).

Para la presentación del producto, el diseño de la funda preferida en la ciudad de Quito fue la funda transparente al igual que en Ambato (94.7% de locales y 81.3%, respectivamente). La cantidad que prefieren la mayoría de locales por funda es de 2 kg en las dos ciudades.

La cantidad requerida para satisfacer la demanda de papa prefrita en la ciudad de Quito es de 60 844.9 kg semanalmente de la cual el 4.8 % esta siendo cubierta por papa importada y en Ambato la cantidad es de 21159.1 Kg, la frecuencia de entrega preferida por los locales en su mayoría es semanal pero se debe diseñar un plan de mercadeo para

distribuir el producto. Para abastecer esta demanda se necesitarían procesar aproximadamente 121 Tm por semana en la ciudad de Quito, mientras que para la ciudad de Ambato se necesitarían procesar 40.5 Tm por semana, el rendimiento del proceso varía del 42 al 50 %.

El precio que estarían dispuestos a pagar los locales por el kilogramo de papa procesada es de 1.00 USD en los 41.7% de los locales de Quito y el 53.8 % de los locales en Ambato, para captar cerca del 80% de la demanda potencial existente, el kilogramo de papa prefrita debe tener un valor inferior de 1.00 USD.

La forma de pago que prefieren los locales en la ciudad de Quito es a crédito para el 63.2%, y en Ambato al contado para el 62.5% de los locales.

CHAPTER VII

SUMMARY

The pre-fried potato market survey was carried out at two cities of the Ecuadorian Sierra: Quito, Pichincha province, because it is the most populated city of the Sierra and Ambato, Tungurahua province, located at the centre of the production zones where farmers are organized in platforms.

The objectives of this study were: conduct a market survey for pre-fried potato in two cities and determine the existing commercialisation channels. The hypotheses were: there is no pre-fried potato unsatisfied demand in the two cities, and neither is there interest in acquiring pre-fried potato in Quito and Ambato.

Stores that expend French fries were chosen, such as restaurants, roasted chicken stores and fast food places. A stratified sample was taken, following a Neyman's distribution. The data was introduced in the SPSS ver 11 for Windows, using quantitative values for the survey's variables.

The survey form consisted of closed and open questions. Forty five stores constituted the sample in Quito, and 21 stores in Ambato.

Out of the stores surveyed in Quito, 31.1% were restaurants, 53.3% roasted chicken places, and 15.6% fast food stores. In Ambato, 36.4% were restaurants, 27.3% roasted chicken stores and 36.4% fast food places.

Regarding the potato supply for Quito, 92.5% of stores buy fresh potato, 4.8% buy pre-fried and frozen potato and 2.7% use peeled and cut potato. In Ambato, 100% of stores use fresh potato, and only occasionally 4.2% buy pre-fried and frozen potato.

The potato varieties usually consumed in Quito are: Superchola, Capiro, Diamante, Peruana, I-Fripapa, and Clonada. In Ambato: Superchola, I-Fripapa, I-Rosita, Peruana and Cecilia. The most frequently consumed potato varieties are those currently most expensive: Superchola, Fripapa and Capiro. The processed potato is consumed in

Quito by 7.5% of stores and 4.2% in Ambato, although this is only occasionally.

Stores from Quito use 4879.7 potato sacs of 50 kg per week, whereas stores from Ambato use 1979.7 potato sacs of 50 kg per week, giving a total of 6856.4 sacs for the two cities. 71.1% of stores in Quito store the acquired potatoes in the same place where they serve the cook food, and 77.3% of stores in Ambato do the same.

The frequency of fresh potato acquisition is highest weekly in the two cities, 68.9% in Quito and 77.3 in Ambato.

The stores making quality control in Quito correspond to 77.8% and 90.9% in Ambato. But, stores from Ambato do not guarantee the quality of fried potato around the year, because when potato prices are up, they use less expensive and less quality potatoes for frying.

Six acceptance criteria were used to measure the degree of acceptance of the pre-fried potato offered by the PNRT. In Quito: the ease of preparation liked to 100% of stores, flavour, 97.78%, texture, 97.8%, appearance, 95.6%, fat content and presentation, 97.8%. In Ambato, ease of preparation, appearance, presentation and fat content, liked 95.5% of stores and texture and flavour liked 90.8% of stores.

The interest of acquiring this product was: In Quito, 84.5% of stores and in Ambato, 72.7% of the stores. The most interested were the roasted chicken stores.

The two cities preferred potato sliced in 6-8 cm long pieces (66.7% of stores in Quito, and 95.5% of stores in Ambato). The preferred girth of potato pieces for most of the stores was 1x1 cm (77.8% in Quito and 59.95% in Ambato).

Regarding the product presentation, the preferred bag design in Quito, as well in Ambato, was the transparent bag (94.7% of stores and 81.3%, respectively). The amount per bag preferred in the two cities was 2 kg.

The amount required to satisfy the pre-fried potato demand in Quito is 60844.9 kg weekly, of which 4.8% is being covered with imported potato. In Ambato, the required amount is 21159.1 kg. The supply preferred frequency is weekly for most of the stores, but a commercialisation plan should be designed for product distribution. To satisfy this demand, 121 MT per week need to be processed in Quito, and 40.5 MT for Ambato. The processing yield is 42-50%.

The price per kg of processed potato that stores would be willing to pay is 1 USD in 41.7% of stores from Quito, and 53.8% of stores from Ambato. To cover 80% of the potential demand, the pre-fried potato price should be lower than 1 USD.

Credit is the preferred way of payment for stores in Quito (63.2%), whereas stores from ambato prefer cash payment (62.5%).