



## 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

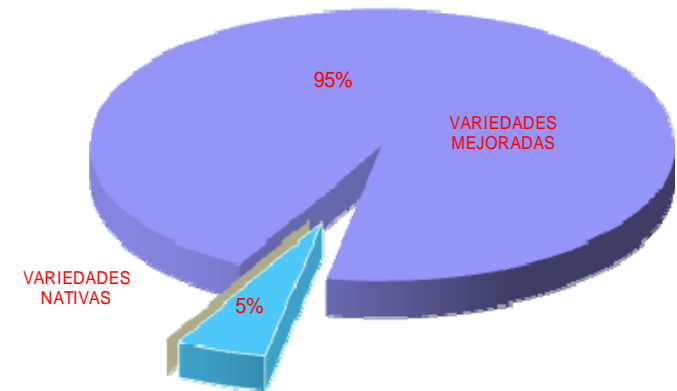
Encuentra en ferias locales

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

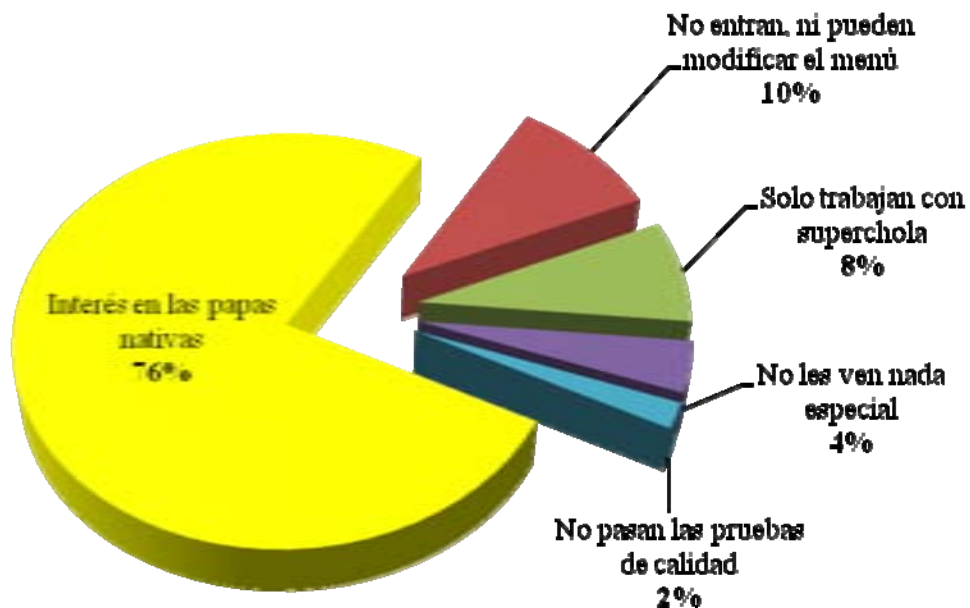
# HOTELES Y RESTAURANTES

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                       |



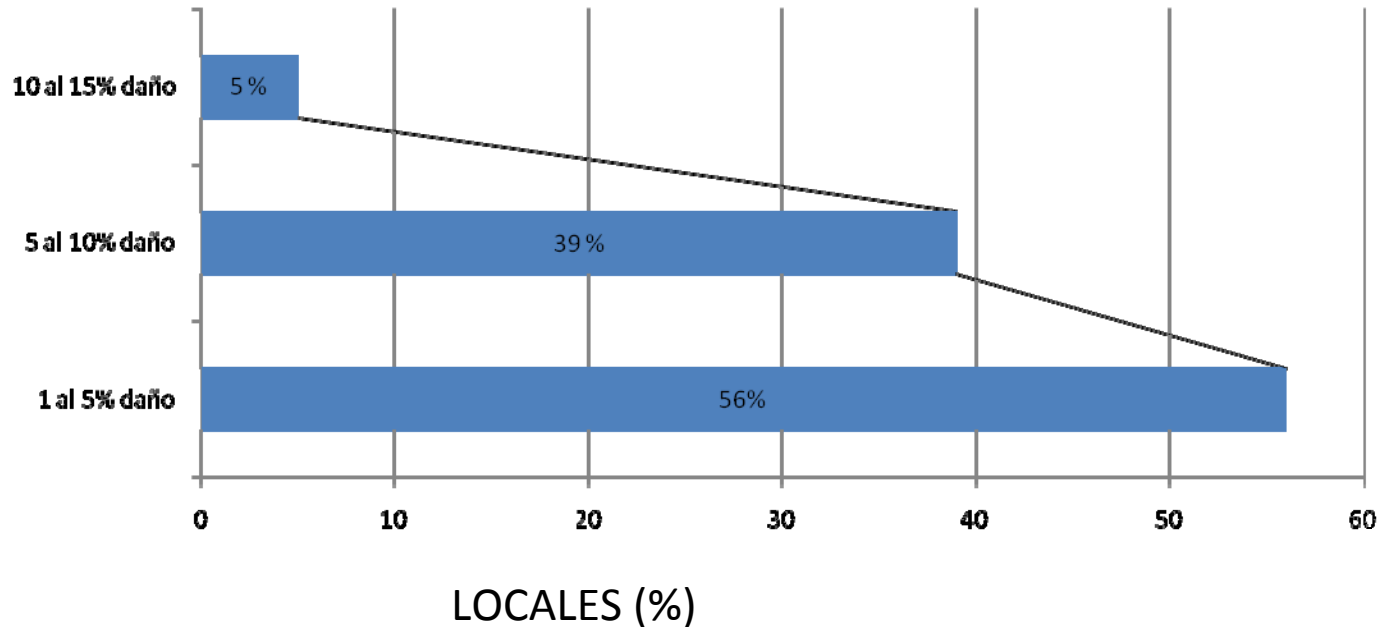
# SUPERMERCADOS Y FERIAS AGROECOLOGICAS

## CARACTERISTICAS

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



# Calidad del producto

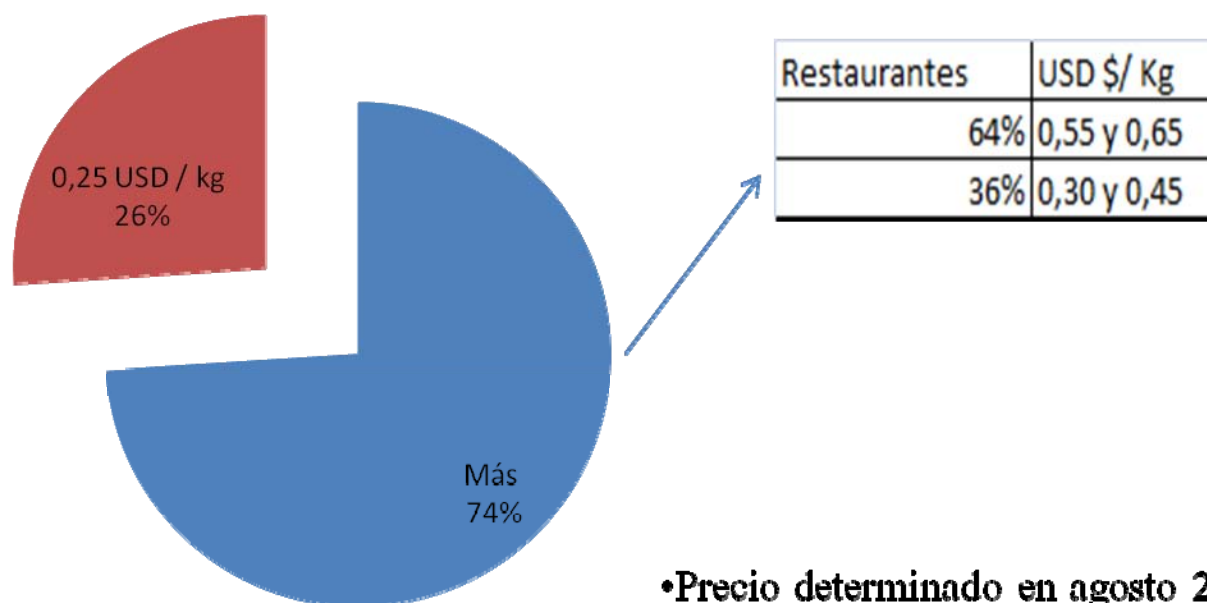


- 87% restaurantes: Producto lavado y seleccionado
- 50% ferias agroecológicas: Lavado y seleccionado
- 100% Supermercados: Lavados en fundas plásticas o mallas con un peso de 1 kg, y 2 kg.
- 90% información nutricional y de los agricultores

# Demanda potencial Restaurantes

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

## Precio que están dispuestos a cancelar



•Precio determinado en agosto 2010

# Demanda potencial Supermercados

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

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<br>(USD/kg) |
|---|----------------------|
| Producción *                                    | 0.360                |
| Post-cosecha *                                  | 0.120                |
| Movilización (Quito) *                          | 0.020                |
| Sueldo del Promotor producción/comercialización | 0.018                |
| Movilización Promotor                           | 0.005                |
| <b>Costo Total</b>                              | <b>0.523</b>         |

\*Datos agosto 2010





| DEMANDA<br>(Kg/ mes) | PRECIO VENTA<br>USD\$/kg | UTILIDAD<br>USD\$/kg | UTILIDAD<br>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<br><b>05-16-6</b>     |    | 153          | 15.2             | 31                          | 22.8         |
| Yana shungo<br><b>05-19-03</b>    |   | 142          | 14.5             | 29                          | 21.4         |
| Violeta shungo<br><b>05-03-05</b> |  | 161          | 12.8             | 28                          | 22.6         |
| Tushpa                            |  | 200          | 10.2             | 30                          | 22.9         |

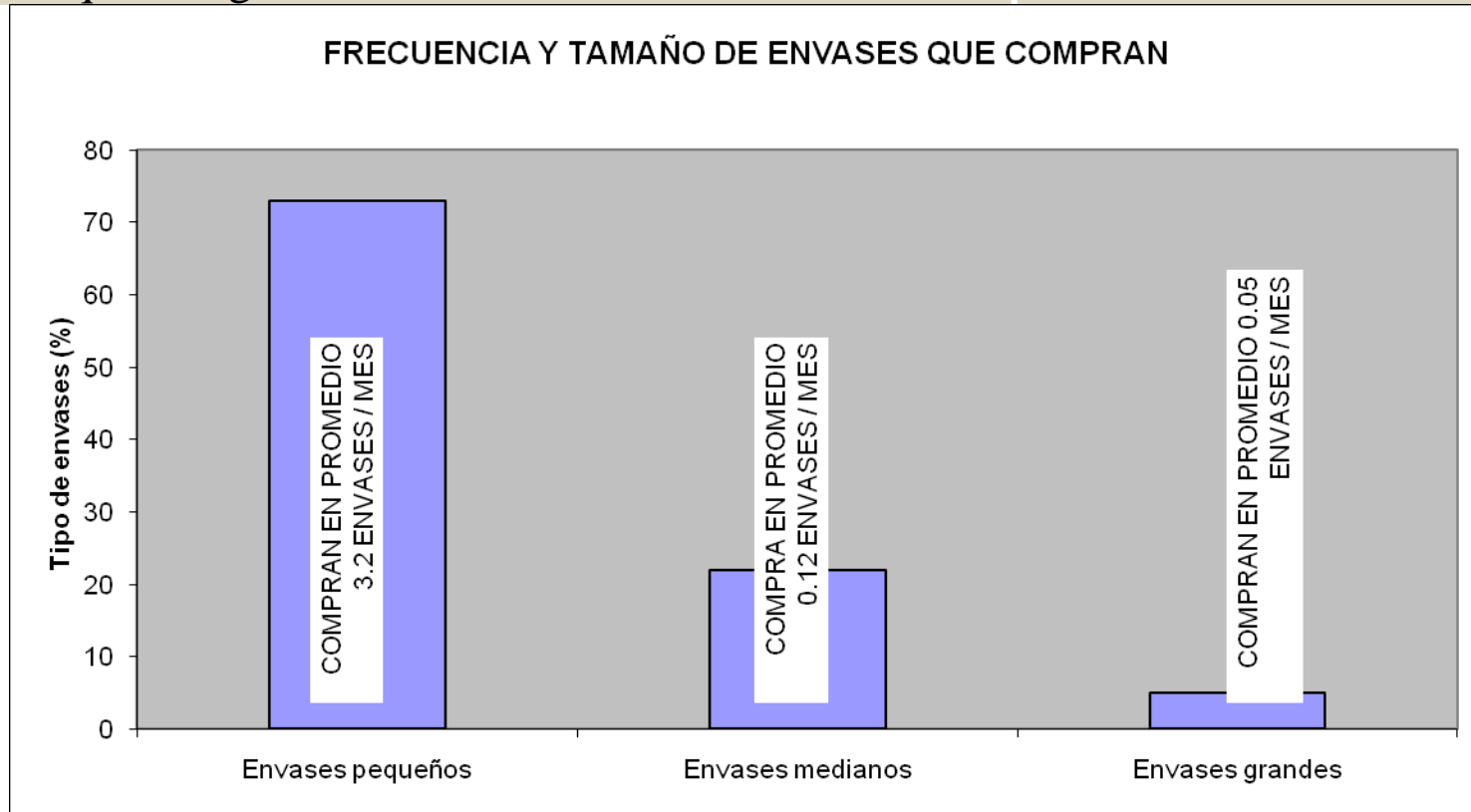
# PRUEBAS ORGANOLEPTICAS

| 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   |



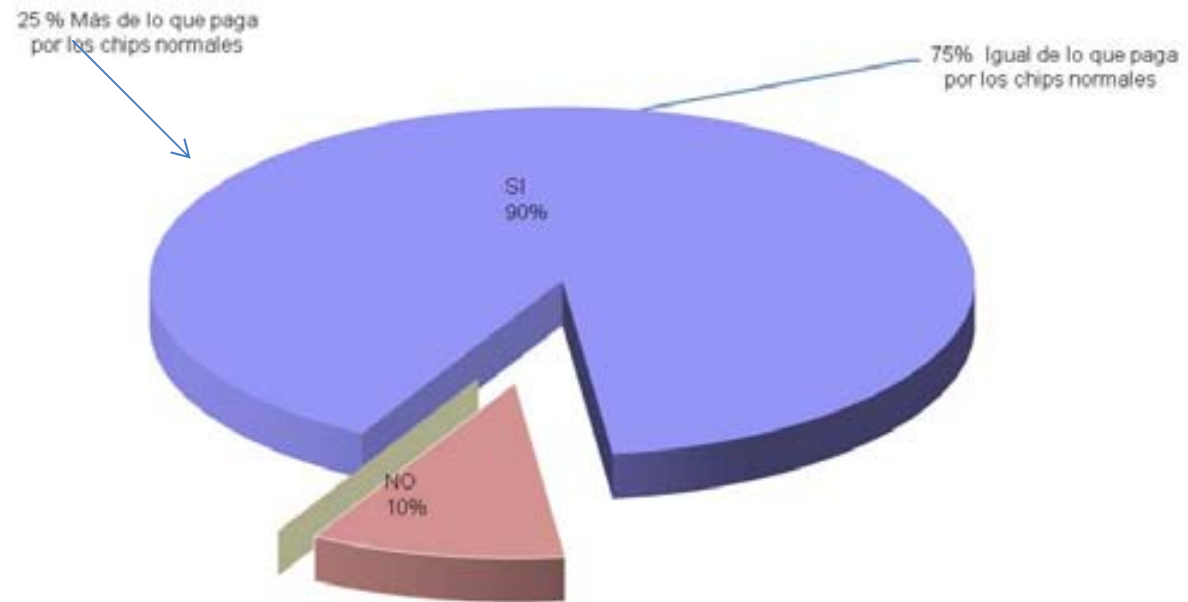


| Lugar compra de hojuelas fritas | %  |
|---------------------------------|----|
| Tienda                          | 60 |
| Supermercados                   | 13 |
| Bares colegios/ universidades   | 20 |
| Cualquier lugar                 | 7  |



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.

|                       | <b>Productores</b>   | Supermercados y Restaurantes  | <b>Procesadores</b>   | <b>Consumidores</b>                       |
|-----------------------|--|---|---|---|
| <b>Oportunidades:</b> | 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 |
| <b>Limitaciones:</b>  | Productores pequeños y dispersos<br>Oferta limitada<br>Papa pequeña y muy grande no se puede comercializar | Abastecimiento discontinuo  | Oferta discontinua  |   |
| <b>Necesidades:</b>   | Lograr una oferta continúa y con calidad   | Nuevas variedades nativas sin ojos<br><br>Variedades que no se veerdeen y no broten en percha | Explorar a futuro la exportación de este producto<br><br>Nuevas variedades nativas sin ojos, menos contenido de azúcar reductores |   |

MUCHAS GRACIAS POR  
SU ATENCIÓN