



## **ESTUDIO DE MERCADO DE LA FRUTILLA NATIVA (FRAGARIA CHILOENSIS (L)) EN LAS REGIONES SÉPTIMA Y OCTAVA**

**SOFIA MACARENA GONZÁLEZ MATUS  
INGENIERO AGRÓNOMO**

### **RESUMEN**

Esta investigación corresponde a un estudio de mercado de frutillas nativas orientado en el segmento de restaurantes, en la ciudad de Talca en la Región del Maule, Concepción y San Pedro de la Paz en la región del Bío Bío. La investigación elegida para este estudio fue concluyente, ésta incluyó una encuesta a los administradores de los principales restaurantes de las ciudades antes mencionadas.

El objetivo principal de este estudio es identificar la posible demanda de frutilla nativa de este segmento como también establecer el posible precio del producto. Para alcanzar este objetivo se hicieron encuestas en 49 restaurantes en enero de 2009. Se uso un folleto informativo para presentar el producto ya que un alto porcentaje de la población ni siquiera la conoce. El folleto mostraba las características de la frutilla nativa.

Nuestros resultados muestran que se deben hacer esfuerzos para difundir la frutilla nativa en el mercado y también para que estén disponibles, porque a pesar de que los estudios se hicieron en las regiones en donde se cultivan, el 49% de los administradores de los restaurantes encuestados no conocen el producto.

La encuesta muestra que el 92% de los administradores están dispuestos a utilizar frutilla nativa y el 73% prefiere el producto fresco. La posible demanda de frutilla nativa para los restaurantes de las regiones VII y VIII es de 2114 kg por mes.

Con respecto al precio, el 60% de los administradores están dispuestos a pagar sobre precio por frutilla nativa. De este 60%, sólo el 44% pagaría entre un 20% hasta 100% más por la frutilla blanca que por la roja. Por tanto, si el precio de referencia del periodo 2009 es de \$1000 por la frutilla comercial, el precio de la frutilla nativa tendría que ser entre \$1500 y \$2000 el kilogramo.

## **ABSTRACT**

This research corresponds to a market study for native strawberries oriented to the restaurant segment, in the cities Talca in the Maule Region, Concepción and San Pedro de la Paz, in the BíoBío Region. The type of research chosen for the study was conclusive, which involves applying an opinion survey to the managers of the main restaurants in the mentioned cities.

The main objective of this study is to identify a potential demand of native strawberries of this segment and establish the potential price of the product. To achieve this objective, a survey was applied in January 2009 to a sample of 49 restaurants. An informative flier was used to introduce the product, because a high percentage of population doesn't even know it. The Alier showed the characteristics of the native strawberry.

Our results shows that efforts must be made to spread the native strawberry in the market, and also to make the product available, because in spite of the study was made in the regions where it is cultivated, only a 49% of the restaurant managers do not know it.

The survey reveals that 92% of the managers are willing to use the native strawberry and 73% prefer the product fresh. The potential demand of native strawberries for the segment of restaurants located in the VII & VIII regions is of 2114 Kg per month.

Regarding the potential price, 60% of the managers surveyed are willing to pay overprice for the native strawberry. From this 60%, only 44% would be willing to pay between 20% up to 100% more for the white strawberry than for the red one. Therefore, if the price of reference for the period 2009 was approximately \$1.000, which correspond to the commercial strawberry, the native strawberry would have to be in the price range of \$1.500 to \$2.000 a kilogram.