



INTERNACIONALIZACION LIMON DE PICA

REGION DE TARAPACA- CHILE

JAIME VIZA MIRANDA
INGENIERO COMERCIAL
MG ADMINISTRACION DE EMPRESAS
DIPLOMADO EN ECONOMIA SOCIAL Y COMERCIO JUSTO

Septiembre 2017

**SE TIENE LA VISION Y EN POS DE ESTA SE TRABAJA
SE SALE A VENDER NO SOLO UN PRODUCTO, SINO ADEMAS LOS ATRIBUTOS
EN TORNO A EL.
LIMON DE PICA Y SU PROPUESTA DE VALOR.**

HACIA UNA PRODUCCION SOSTENIBLE MEDIOAMBIENTALMENTE



El Limón de Pica, producido en medio del Desierto, el Más Árido del Mundo, siendo cosechado en forma artesanal por los productores y sus familias, y sacando de sus profundidades las aguas, que son levantadas con la fuerza del Sol, para que florezcan durante todo el año, busca aportar así a la salud del Planeta y al placer de los consumidores.

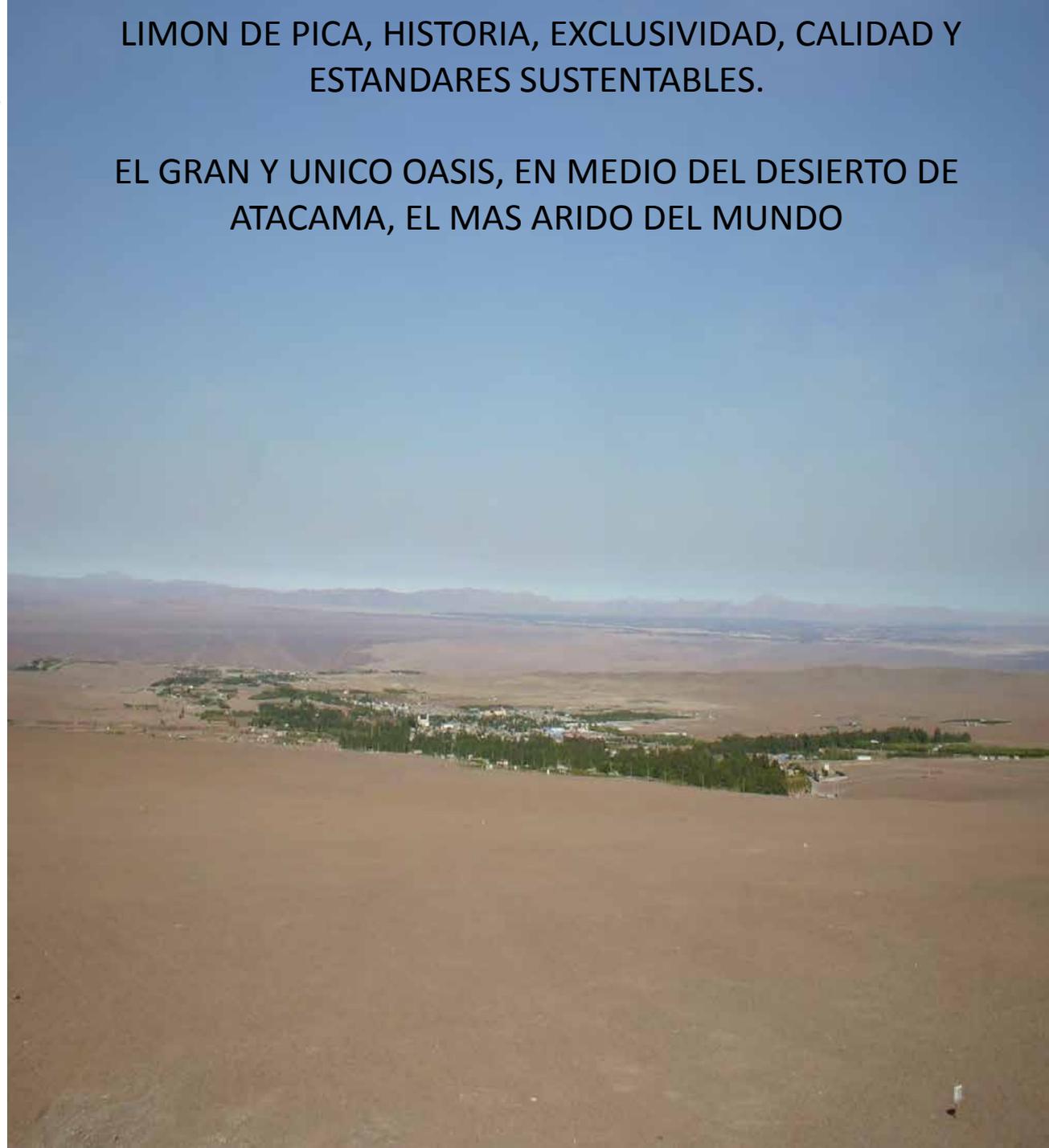
SE TIENE: UN PRODUCTO CON IDENTIDAD TERRITORIAL

Un Oasis, Único en Chile y Sudamérica, donde el Limón de Pica, encuentra condiciones agroclimáticas únicas que lo hacen UNICO.

El OASIS de Pica se encuentra en una zona privilegiada, considerada con la mejor radiación solar del mundo, para el desarrollo y explotación de parques solares. Esto ha llevado a impulsar proyectos estratégicos para la región y el país, y entre éstos para el desarrollo de una agricultura sustentable en el Oasis

LIMON DE PICA, HISTORIA, EXCLUSIVIDAD, CALIDAD Y ESTANDARES SUSTENTABLES.

EL GRAN Y UNICO OASIS, EN MEDIO DEL DESIERTO DE ATACAMA, EL MAS ARIDO DEL MUNDO



SE TIENE:

UN PRODUCTO CON HISTORIA

El Territorio de los Dinosaurios, Aguas Termales, El Oasis de los Incas y en donde los españoles dejan arquitectura, Lagares, y para la agricultura, el Diamante Verde (Limón de Pica), el fruto del Limonero, donde adquirió atributos UNICOS.

El Limonero es introducido a América, en distintas zonas geográficas del continente, (México, Perú, entre otras) encontrando las condiciones agroclimáticas óptimas, en medio del desierto más árido del Mundo, conocido hoy en el mundo entero como el Desierto de ATACAMA, y en medio de éste, en un milagro de la naturaleza, en un OASIS UNICO, en el fin del Mundo. EL OASIS DE PICA.



SE TIENE: UN PRODUCTO CON ATRIBUTOS Y CUALIDADES CERTIFICADAS CIENTIFICAMENTE. (I.G.)

1º Calidad Natural: Cáscara delgada, abundante jugosidad, reconocida acidez, y sobresaliente aroma. Este más intenso aroma, está determinado por el alto contenido de limoneno³ (aceite esencial) en su cáscara, que fluctúa entre 45% y 50% a diferencia de las otras limas sutil, cuyo contenido de limonenos fluctúa entre el 5% Y 13%.

Contenido de jugo: Mayor a un 45% en fracción de masa, y la de sus similares es inferior a 40%.

2º Calidad Adquirida: Está definida por la Obtención de la Indicación Geográfica (IG) que demuestra que el fruto que se produce en Pica a partir de sus cualidades es único.



LIMA BEARSS
Citrus Latifolia

Mayor tamaño, sin Pepa,
13,28% Limoneno³

LIMON DE PICA

Citrus Aurantifolia,

Menor tamaño, con pepas,
45% y 50% Limoneno³ (Aroma)

El limón de Pica contenido de jugo >= 45% en fracción de masa

SE TIENE:

A NIVEL NACIONAL UN PRODUCTO DE CALIDAD PROBADA

Por su AROMA, su ACIDEZ, su JOGOSIDAD enriquece y hace especial a la gastronomía, bebidas y repostería, adquiriendo así su fama en todo Chile.



• **Barra de Ostras Mercado de Colón**, “perfecta para aromatizar las ostras. A la gente le sorprende el potencial del aroma y el gusto con tres gotitas.”

• **Barra de Copas Mercado de Colón**, “Gin Tonics, Cocteleria, etc. les gusta bastante, esperan poderla probar sin estar tan madura, para poder utilizar la piel también.”

• **Restauración**, “postres elaborados con limones, limón pie, mousse, especiales, están increíbles.”

• **Restaurantes comida japonesa**, “los hemos utilizado para una salsa cítrica, para sustituir el limón japonés, los comentarios son que hemos mejorado su anterior producto.”

Carlos García, Importador

SE TIENE: UN PRODUCTO QUE YA DEJO SUS PRIMERAS IMPRESIONES EN EL CONSUMIDOR Y NICHOS GOURMET DE ESPAÑA

Tienda Gold Gourmet en Madrid lugar donde compra la realeza española.



Frutas Vázquez, tienda Gourmet en Madrid, donde la característica de los productos es la calidad.



SE TIENE UN PRODUCTO: CERTIFICACION, INNOVACION Y TECNOLOGIA INCORPORADA

CERTIFICACION GLOBALGAP: Los Sociedad Exportadora Frutos de Pica, inician su recertificación de sus predios con la Norma, para así ingresar al mercado internacional.

PLATAFORMA DE TRAZABILIDAD VISUAL PRODUCTORES DE LIMON DE PICA: Los productores, tienen un sistema de Trazabilidad visual que los pone a la vanguardia dentro del sector agrícola regional y nacional.

Estándares Sustentables.

Los desafíos visualizan alcanzar la certificación orgánica del producto. Junto a ésta, también se visualiza la certificación Fair Trade (Comercio Justo).

Se sigue a la vez con la aplicación de ERNC en los predios, aspirando el día de mañana a la certificación Huella de Carbono.



**Benito
Castillo**



Inmobiliaria Terrad



Enrique Arro



José Cáceres



**Fernando
Miranda**



Luis Moscoso



**María
Cristina
Jara**



Miguel Cervellino



**Orlando
Tello**



SE TIENE DEFINIDO:

Modelo de Negocios y Mercados

Producto de Calidad, diferenciado y desarrollado, oferta limitada y continua, orientado a mercado Gourmet y Comercio Justo

Mercado de Nicho:

- Tiendas Gourmet
- Canal Horeca: Hoteles, Bar de Copas, Restaurantes.
- Retail
- Canal Catering
- Plataforma Fair trade

Mercado Internacional

- Polos turísticos de Latinoamérica, México, Brasil y el Caribe.
- Unión Europea, Reino Unido, Estados Unidos, principalmente.



SE TIENE: Presentación del Producto

Definida (En reformulación)

LIMON DE PICA, UN PRODUCTO GOURMET PARA MERCADOS DE NICHOS

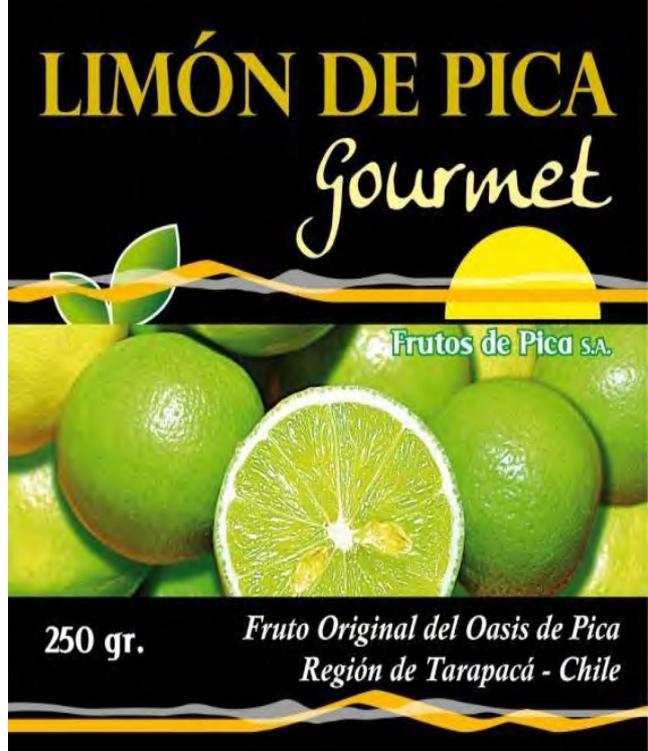
Clamshell de 250 grs. (6 unidades aproximadamente), Categoría Premium, seleccionado y calibrado. Con uniformidad de color y libre de defectos. El producto contenido es envasado en un packing con la correspondiente autorización sanitaria, certificado bajo la norma Global GAP y con un Sistema de Trazabilidad Visual implementado, pudiendo determinar el origen georreferenciado exacto del producto.

Etiqueta

Etiqueta de Tiro y sello de seguridad para el producto que busca comercializar Frutos de Pica S.A.

Clamshell

Clamshell del producto orientado a Mercado Gourmet.





FRUTOS DE PICA S.A.
El gran Oasis del Desierto de Atacama

✓ GRACIAS





JAIME VIZA MIRANDA
INGENIERO COMERCIAL
Magíster Administración de Empresas
Diplomado en Economía Social y Comercio Justo