

INDICE.

INDICE	PÁGINA
I.INTRODUCCIÓN.	1
1.1 HIPÓTESIS.....	2
1.2 OBJETIVO GENERAL.	2
1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	2
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	3
2.1 DESCRIPCIÓN DE FRUTILLA BLANCA, <i>FRAGARIA CHILOENSIS</i> (L.) DUCH.	3
2.1.1 Origen, historia y domesticación de <i>Fragaria chiloensis</i> (L.) Duch.	3
2.1.2 Clasificación taxonómica y características morfológicas de la especie.....	4
2.1.3 Distribución geográfica de la especie.....	5
2.1.4 Características agronómicas de la especie.....	6
2.1.5 Situación de la frutilla en Chile.	7
2.1.6 Situación de la frutilla blanca en Chile.....	7
2.2 INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....	8
2.2.1 Investigación exploratoria.....	9
2.2.2 Investigación descriptiva.	9
2.2.3 Investigación causal.	9
2.2.4 Investigación experimental.....	10
2.3 RECOLECCIÓN DE DATOS	10
2.3.1 Encuestas	10
2.3.2 Diseño de la encuesta.....	11
3. MATERIALES Y MÉTODOS.	13

3.1 MATERIALES Y MÉTODOS.....	13
3.1.1 Descripción zona de estudio.	13
3.1.2 Fuentes de información.	13
3.2 MÉTODOS	14
3.2.1 Definición del universo en estudio.....	14
3.2.2 Tamaño de la muestra en estudio	14
3.2.3 Formulación de la encuesta.	16
3.2.4 Aplicación de la encuesta.....	16
3.2.5 Análisis de datos	17
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.	18
4.1 RESULTADOS ENCUESTAS APLICADAS A RESTAURANTES DE LAS COMUNAS DE PROVIDENCIA Y LAS CONDES.	18
4.1.1 Descripción de los restaurantes en estudio.....	18
4.1.2 Descripción del consumo de frutas de los restaurantes encuestados.	22
4.1.3 Conocimiento, descripción y disposición a comprar frutilla nativa blanca.	28
5. CONCLUSIONES.	38
6. BIBLIOGRAFÍA.	40
7. ANEXOS.....	44
ANEXO Nº1: LISTA DE RESTAURANTES ENCUESTADOS.	44
ANEXO Nº2: ENCUESTA DE OPINIÓN APLICADA A ADMINISTRADORES Y CHEF JEFES DE COCINA DE RESTAURANTES.	47
ANEXO Nº3: SOBREPRECIO A PAGAR POR EL KILO DE FRUTILLA BLANCA EN RELACIÓN A LA FRUTILLA COMERCIAL EXPRESADA EN PESOS Y EN PORCENTAJES.	53

INDICE DE FIGURAS.

CAPITULO 4

FIGURA	PÁGINA
4.1.-Distribución de grupos socioeconómicos a los que están dirigidos los restaurantes de la muestra.	19
4.2.-Restaurantes encuestados clasificados según el número de tenedores que poseen.	20
4.3.-Distribución de los restaurantes encuestados de las comunas de Providencia y Las Condes, en base a la carta ofrecidas a los clientes.	22
4.4.-Frutas comúnmente utilizadas por los restaurantes encuestados.	23
4.5.-Frecuencia de abastecimiento de fruta fresca de los restaurantes encuestados.....	25
4.6.-Referencia de las distintas fuentes de abastecimiento de fruta fresca de los restaurantes encuestados.....	26
4.7.-Parámetros de importancia para los administradores de los restaurantes encuestados al momento de adquirir fruta fresca.	27
4.8.-Segmentación respecto al conocimiento de la frutilla nativa por parte de los administradores de los restaurantes entrevistados.....	29
4.9.-Disposición a incluir frutilla nativa en la carta de postres y jugos de los restaurantes encuestados de Providencia y Las Condes.	30
4.10.-Motivos para no incluir frutilla blanca en la carta de postres y jugos de los restaurantes encuestados de la muestra	30
4.11.-Principales usos de frutilla blanca como producto “gourmet” en restaurantes encuestados del sector Oriente de Santiago.....	31
4.12.-Preferencia de formatos de presentación de frutilla blanca por parte de los administradores y chef encuestados: Fresca, congelada, conserva y otra	31
4.13.-Restaurantes según la clasificación de tenedores dispuestos a incluir frutilla nativa en sus preparaciones	32

4.14.-Kilos de frutilla blanca requeridos a la semana por los restaurantes encuestados dispuestos a incluirla en sus preparaciones.....33

4.15.-Disposición a pagar sobreprecio por *Fragaria chiloensis* (L), en relación a *Fragaria x annanasa* por parte de los restaurantes de las comunas de Providencia y Las Condes.34

4.16.-Grupos socioeconómicos a los que están dirigidos los restaurantes encuestados dispuestos a pagar un sobreprecio por el kilo de frutilla blanca.....35

4.17.-Grupos socioeconómicos a los que están dirigidos los restaurantes encuestados sin disposición a pagar un sobreprecio por el kilo de frutilla blanca.....36

INDICE DE CUADROS.

CAPITULO 3

CUADRO	PÁGINA
3.1.-Detalles de la muestra en estudio y el número de encuestas aplicadas.....	15

CAPITULO 4

4.1.-Capacidad y frecuencia de los restaurantes encuestados, en relación al número de personas que atienden por día.....	19
4.2.-Frecuencia relativa (f) de los tipos de restaurantes de la muestra.....	21
4.3.-Distribución de frecuencia de uso de frutas en sus diferentes formas: Fresca, congelada, conversa y pulpa por parte de restaurantes de la zona Oriente de Santiago.....	24
4.4.-Preferencia de jugos naturales por parte de los clientes de los restaurantes encuestados del sector Oriente de Santiago.....	27
4.5.-Preferencia de postres con frutas frescas por parte de los clientes de los restaurantes encuestados del sector Oriente de Santiago.....	28
4.6.-Tabla de distribución de frecuencia de precios pagados por kilo de frutilla roja en los restaurantes encuestados de las comunas de Providencia y Las Condes.....	33
4.7.-Motivos por los cuales los encuestados no están dispuestos a pagar un sobreprecio por frutilla nativa chilena.....	35
4.8.-Tabla de distribución de frecuencia de posibles precios de compra de frutilla nativa chilena por parte de los entrevistados.....	36
4.9.-Tabla de distribución de frecuencias del sobreprecio a pagar por parte de los administradores encuestados por el kilo de frutilla blanca expresado en pesos.....	37