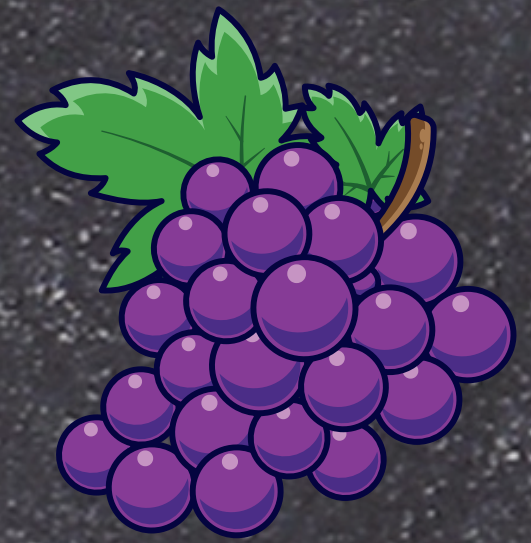


"DE LA UVA PARA LA PIEL"



Equipo: Los Rambos

Juan Acuña - Heriberto Gómez - Jose Vicencio - Jose Luis Peralta



RESUMEN DEL PROYECTO

Nuestro tema se enfoca en los productos generados en base a la elaboración de productos a partir del descarte de la uva. Con este descarte se hacen dos subproductos: jugo y pasas (García y Santos, 2016). Para hacer este último producto, se ocupan uva descartadas que no tienen semilla. Del total de producción de uva, se estima que un 80% de la producción es de uva de exportación, mientras que el 20% restante iría a descarte (Linares et. al., 2016; además de resultados de entrevista). En Chile ha existido una baja en la venta de pasas, lo cual puede deberse a que la pasa de Estados Unidos tiene un precio de venta de 2 dólares por kilo, mientras que la chilena vale 2,5 dólares por kilo, siendo la Estadounidense un 20% más barata y bajo el promedio de venta mundial, el cual es de 2,2 dólares por kilo (Campos et. al., 2020, además de resultados de entrevista). Por otra parte, a través de la aplicación de una entrevista descubrimos cosas que a las personas no les gusta de las pasas y que podríamos cambiar para mejorar el producto.

INFORMACION RELEVANTE DE LAS ENTREVISTAS



Por medio de nuestras entrevista nos dimos cuenta que a la mayoría de las personas no les gusta las pasas, como por ejemplo: mucho dulzor, feo aspecto, desconocimiento sobre como se fabrica, Precios más bajos de otros países que venden, entre otras cosas. Lo anterior también describe una competencia por precio, lo que puede disminuir aun más las ventas de la pasa chilena, siendo una opción ya no tan atractiva para ser trabajada como subproducto del descarte de la uva.



PUNTO CLAVE

¿CÓMO CREAR UN NUEVO PRODUCTO A PARTIR DEL DESCARTE DE LA UVA?

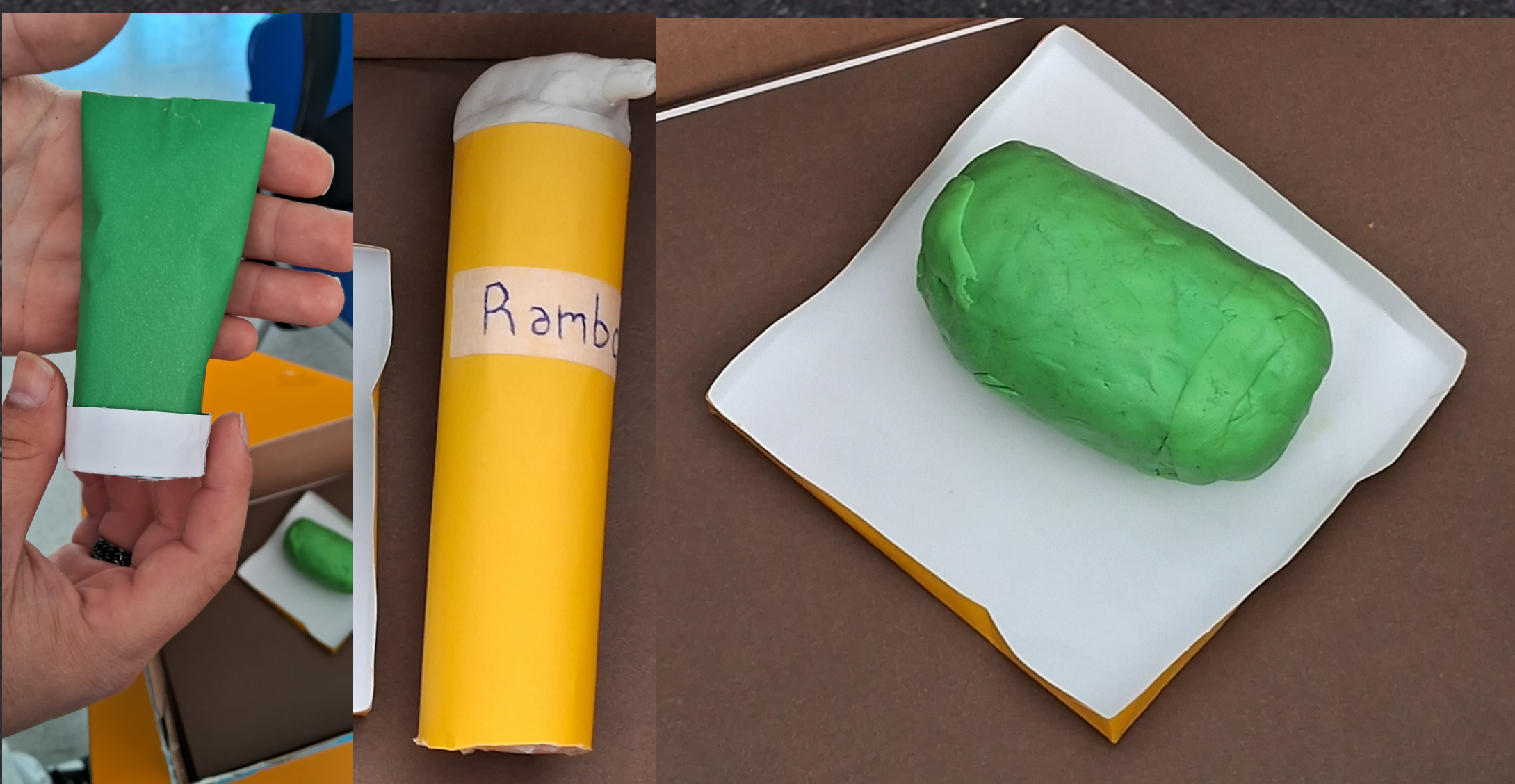


ANTES DEL PROYECTO

No conocíamos el lugar donde se realiza la deshidratación del descarte de la uva para ser convertido en pasas. En el sitio solo se instalan mallas en el suelo, en la cual luego se echan las uvas descartadas encima. El deshidrato es natural, ya que el mismo sol las seca. No se tapan con nada, si no que quedan expuestas. Son llevadas en cajas cosecharas por el tractor y son tiradas en las mallas. Nadie vigila lo que pasa con ellas cuando quedan solas. No existe mucho trabajo para poder hacer un producto más elaborado.

DESPUÉS DEL PROYECTO

En el sitio solo se instalan mallas en el suelo, en la cual luego se echan las uvas descartadas encima. El deshidrato es natural, ya que el mismo sol las seca. No se tapan con nada, si no que quedan expuestas. Son llevadas en cajas cosecharas por el tractor y son tiradas en las mallas. Nadie vigila lo que pasa con ellas cuando quedan solas. No existe mucho trabajo para poder hacer un producto más elaborado



PROTOTIPADO

El primer prototipo consistía en la elaboración de un producto comestible derivado de la uva, que poseyera características diferentes a la pasa. Pero a través de los primeros testeos, nos dimos cuenta que era difícil de hacer. Por lo que decidimos aprovechar las características super antioxidante que tiene la uva y hacer otro tipo de producto que no sea comestible, Por lo que pensamos en un jabón de baño. Al testiar nuevamente, nos dimos cuenta que en realidad podíamos hacer diferentes tipos de productos cosméticos, ya que la uva posee muchas características que se usan en esa industria. Por lo que hasta ahora hemos elaborado jabones, crema facial y para el cuerpo, aceites para el cabellos y pensamos en avanzar a muchos más.

**USA NUESTROS PRODUCTOS,
PARA NO SER PASA**