

SAVIA GRAPES SISTEMA DE CONSERVACION DE LA UVA

DESCRIPCION

SAVIAGRAPES ES UN SISTEMA QUE SE INSERTA EN EL TALLO DEL RACIMO QUE CONTIENE UN GEL QUE IMITA A LA SAVIA QUE ALIMENTA A LA UVA COMO SI NUNCA HUBIESE SIDO CORTADO.



INNOVACION DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

Este producto cambia el paradigma de la conservación de la fruta, reemplazando la tecnología de refrigeración por una amigable ecológicamente ya que es biodegradable.

RELACION EN LA RED DE VALOR

Este producto permite que la uva de exportación chilena llegue en las mejores condiciones, por lo que se genera una dependencia por quienes quieran exportar frutas al extranjero

CAMBIOS EN LA CULTURA

Si bien no interactúa directamente con un usuario, sí cambia la forma de percibir el desarrollo de productos ya que a través de un producto chileno se reemplaza una tecnología extranjera como lo es la refrigeración, sentando una base para la innovación en Chile.

INNOVACION DE MERCADOS Y CLIENTES

Este producto crea un nicho de mercado sólo con su aparición. Gracias a la innovación se genera un mercado sin competencia.

ESTRATEGIA Y MODELO DE NEGOCIOS

Está enfocado a los grandes exportadores de uva de mesa, quienes con tal de asegurar la calidad de sus productos, invierten parte de su capital en la conservación del producto.

INNOVACION EN PROCESOS Y SISTEMAS

Saviagrapes genera mayor rentabilidad por las mejores oportunidades de comercialización al presentar menor pérdida por deshidratación y soportar mejor las condiciones de almacenamiento.