

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1.- ANTECEDENTES

La industrialización de la materia prima es un factor que tiene gran efecto en el desarrollo de un país debido a que se generan ingresos y fuentes de empleo.

Bolivia es un país tercermundista por lo que es lógico esperar una baja industrialización, aún así se tienen Departamentos que comenzaron a surgir industrialmente en el país tal es el caso de Santa Cruz, La Paz y Cochabamba. Tarija, si bien cuenta con algunas industrias, estas son muy escasas.

El hecho de dar un valor agregado a un producto industrialmente, tiene efectos positivos tanto a nivel regional como nacional. Esto no es sólo para los empresarios, sino que también para los agricultores que encuentran en la industria un mercado seguro para sus productos, además de los empleos que se originaron como consecuencia de esta industria.

Las pérdidas producidas por los comerciantes debido a la sobre madurez de la banana son considerables.

El termino vino se significa bebida que resulta de la fermentación de la uva bajo los efectos de ciertas levaduras. Cualquier vino que provenga de otra materia prima, al ser nombrado deberá llevar el nombre de la materia prima procedente luego de la palabra vino.

Bolivia es conocida por su amplia variedad de frutas que se cultivan, así como por la calidad de las mismas. Sin embargo el agricultor se ve afectado en periodos específicos debido al bajo precio que alcanzan estos productos en el mercado a consecuencia de la abundancia del producto, esto con lleva a que la fruta se acumule y se descomponga ó a que los agricultores dejen de cosechar la fruta hasta que esta suba nuevamente su precio en el mercado. Este es el caso por ejemplo de la banana

Lo que se busca con el presente trabajo es de dar un valor agregado al producto sobre maduro. Tomando en cuenta que Tarija es una región conocida por sus excelentes vinos se

trata de aprovechar este factor. Sabiendo que Tarija no se produce vino a partir de banana se puede pensar en un mercado interesante.

1.1.1.- PRODUCCIÓN DE PLÁTANO EN BOLIVIA

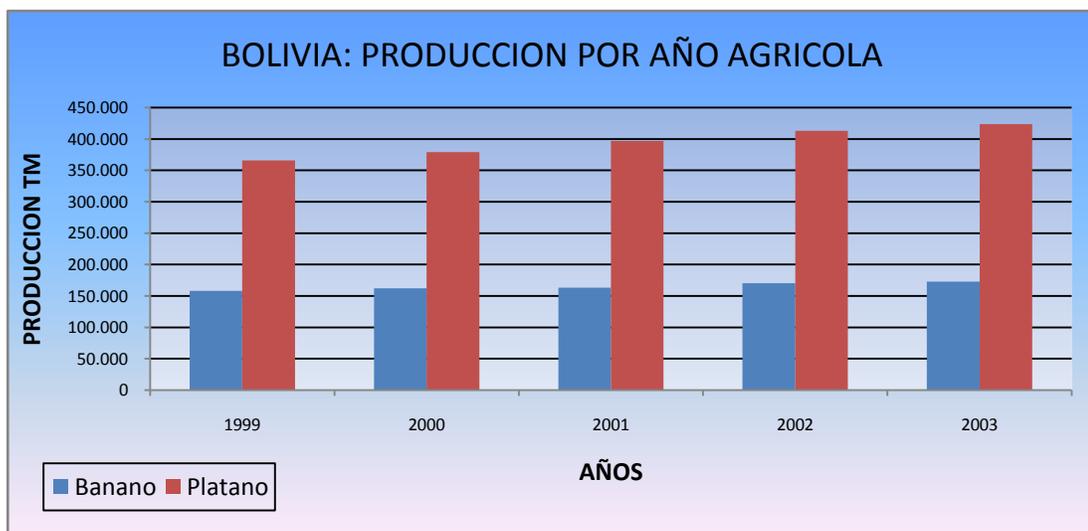
La producción de banana en Bolivia ha variado notoriamente, en la tabla I.1 muestra la producción de banana desde 1999 hasta 2003 datos adquiridos del Instituto Nacional de Estadísticas (INE)

Tabla I-1

BOLIVIA:PRODUCCION POR AÑO AGRICOLA SEGÚN CULTIVOS					
En toneladas métricas					
Descripción	1999	2000	2001	2002	2003
Banano	158.052	161.926	163.388	170.110	172.950
Platano	365.892	379.170	396.890	413.175	423.612

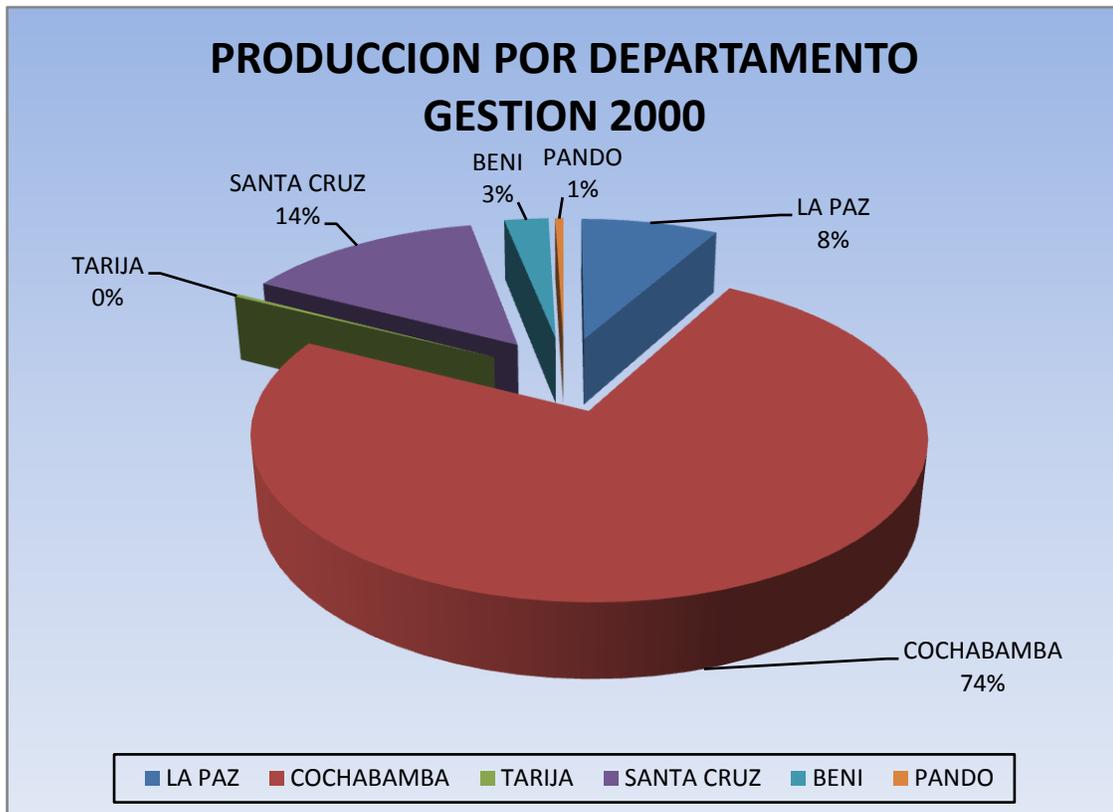
Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas (INE)

En la figura I-1 se muestra la producción de banana del 1999 a 2003 en Bolivia.



1.1.2.-PRODUCCION DE BANANA POR DEPARTAMENTOS

En la figura I-2 se muestra la producción de plátano por departamentos en forma porcentual promedio.



1.2.- JUSTIFICACIÓN

La totalidad de la producción de banana en Bolivia y en el departamento de Tarija se consume como fruta fresca, motivo por el que en determinados periodos los precios alcanzan valores tan bajos que la ganancia llega a ser mínima.

Este fruto tiende a madurar velozmente, por lo que genera pérdidas al comerciante. La banana como fruto presenta ciertas características de aroma, color y sabor que al transformarse en vino esta mantiene sus propiedades organolépticas, lo cual podría adecuarse al gusto del consumidor y de esta manera se crearía una alternativa de ingreso para el productor.

Actualmente no existe en el mercado local oferta de este producto lo cual nos da una pauta de que los beneficios pueden ser significativos debido al mercado cautivo existente.

El vino de banana es de excelente calidad nutritiva, que conserva sus beneficios para la salud como ser: calma la sed, es rico en minerales como potasio (revitaliza los tejidos musculares), calcio (fortifica huesos y dientes), hierro (ayuda a la adecuada transportación de oxígeno en la sangre) y fósforo (mejora el funcionamiento de los sistemas óseo y nervioso), además de que posee vitaminas A, C y del complejo B, que previenen el envejecimiento celular y ayudan a crear defensas contra enfermedades respiratorias, como el resfriado.

El Departamento de Tarija es conocido por su tradición de vinos de uva, y la población tiene preferencia por los vinos de mesa.

Para la elaboración de vino de banana sólo se requieren materiales de uso común, por lo que reducen los costos de operación.

1.3.- OBJETIVOS

Los objetivos que se persiguen en el presente trabajo son los siguientes:

1.3.1.- OBJETIVO GENERAL

“Elaborar vino de banana variedad – cavendish, banano aplicando los conceptos teóricos y metodológicos de conservación de frutas

1.3.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar un análisis de la producción de plátano en Bolivia.

- Determinar la composición fisicoquímica y microbiológica de la materia prima.
- Practicar el control de calidad del vino de plátano, usando las normas de control fisicoquímico y microbiológico del vino de uva.
- Ejecutar el seguimiento y evaluación de los parámetros °Baumé y Temperatura vs Tiempo.
- Determinar los valores óptimos de los parámetros principales en la elaboración del vino de plátano.
- Realizar la valoración organoléptica del producto con la ayuda de un panel de degustación.

1.4.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA GENERAL

¿Cuál será el proceso metodológico a ser utilizado de conservación de frutas para la elaboración de vino de banana variedad cavendish, banano?

1.4.1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA ESPECÍFICO

Los problemas específicos que se plantean son:

- ¿Cómo realizar un diagnóstico de la producción de banana en Bolivia?
- ¿Cuánto obtienen de pérdidas los comerciantes a consecuencia de la sobre madurez de la banana?
- ¿Cómo determinar los parámetros adecuados para la elaboración del vino de banana?
- ¿Cómo realizar una valoración organoléptica del producto obtenido?
- ¿De qué manera se harán los análisis de costos para definir la rentabilidad del proyecto?

1.5.- PLANTEAMIENTO DE LA HIPÓTESIS

Con la aplicación de principios de conservación de frutas; la banana pasa por operaciones de pelado y estrujado aplicando buenas prácticas de manufactura, posteriormente

la banana será sometida a un proceso de fermentación con la mejora del mosto. Después de obtener el puré se continuará con la dosificación; ya que el vino es un producto elaborado con jugo o pulpa de fruta y la adición de agua y otros ingredientes como azúcar, nutrientes y finalmente la levadura para la fermentación una vez iniciada la fermentación se tiene que realizar el control de temperatura para finalmente obtener una bebida nutritiva con un alto valor energético y un producto de calidad.