

RESUMEN

La investigación llevada a cabo en el presente trabajo busca el manejo de la elaboración de Aguardiente de Maíz considerando que los costos de producción sean bajos y la materia prima sea nacional sobre todo regional, de esta manera, este proyecto puede ser el inicio de un emprendimiento.

Lo que se hace para este proyecto es elaborar aguardiente de maíz con el fin de entrar al área de turismo con algo innovador pues en Tarija no se elabora aguardiente solo vino y singani en su mayoría pues es lo más típico de la región aprovechando la gran cantidad de uva que se tiene y al hacerlo de maíz pues también se innova en el caso de la materia prima pues también es algo típico y tradicional del departamento. Al tener una bebida diferente y hecha de algo tradicional pues los turistas tendrán una opción para su degustación.

Dado que sólo en la ciudad de La Paz se produce una bebida alcohólica destilada hecha de maíz, será algo nuevo el llegar a tener una bebida también de este tipo similar en nuestra región.

En cuanto a materia prima se refiere no se tendrá problemas en obtenerla pues al ser un producto donde se tiene en cantidad en el departamento entonces es un factor favorable. La variedad de maíz que se usa es Zea Mays, variedad Morocho de Tarija cultivado en la provincia Méndez del departamento de Tarija.

La obtención de dicho aguardiente se lleva a cabo por destilación discontinua en la Torre o Columna de Destilación Discontinua marca ARMFIELD UOP3BM que se encuentra en el Laboratorio de Operaciones Unitarias (LOU) de la carrera de Ingeniería Química. La elaboración y obtención de dicho producto se realizó en estas instalaciones.