

## RESUMEN

Los productores de uva de APROVICA afirman que la vid es un alimento de alto contenido energético y rico en nutriente mucho más que otras frutas, El azúcar ,agua, minerales, encinas y fibras que posee ayudan a hidratar depurar y vitalizar el organismo humano.

La asociación es conocida y apreciada por su rica producción de variedades de uva de mesa que poseen cualidades de aromas, sabor, color forma y tamaño de racimo que satisfaga los requerimientos de cada mercado de destino. Está en camino etc.

está en camino de multiplicar tres veces más la producción de esta fruta gracias a las innovaciones tecnológicas adoptadas por las asociaciones de productores e implementadas por la iniciativa, investigación y capacitación proporcionadas por instituciones como el CENAVIT ,la Fundación para el Desarrollo Tecnológico y Agropecuario de los Valles (FDTA)

La uva es comercializada en los principales mercados de la Ciudad de Tarija que concentran grandes cantidades de la oferta en los meses de febrero y marzo, provocando un bajón de precios en relación con el resto del año. Por el contrario, la oferta de uva importada, legal e ilegalmente se lleva un valor importante porque ingresa en la temporada donde no existe oferta nacional, por tanto los precios son más altos”.

La mayor parte de los productores de uva son de bajos recurso y para la producción invierten sus escasos recursos. Existen rendimientos muy variables ya que están sujetas a factores tecnológicos y ambientales (clima, plagas y enfermedades).

Se considera que la investigación realizada marca la pauta para enfrentar los problemas en el mediano y largo plazo, ya que se presentan las tendencias tanto del mercado como de la oferta tecnológica.

La información proporcionada por los resultados obtenidos en base a la demanda permitirá un enfoque de investigación y desarrollo tecnológico basado en las necesidades del consumidor y sobre las tendencias del mercado.

El conjunto de estas líneas de investigación serán una herramienta para la toma de decisiones, con el objeto de dirigir de manera puntual los recursos destinados a la investigación y transferencia de tecnología en vid de mesa conservada en cámaras frigoríficas.