

APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL FRUTO DE LA TAGUA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO Y ANIMAL

PROBLEMA

Una de las provincias donde se obtiene gran cantidad de productos exportados es Manabí, sin embargo, se evidencia la falta de aprovechamiento de materias primas no tradicionales que tienen a su alcance, que por carencia de conocimientos tecnológicos o de comercialización, impiden generar recursos monetarios a partir de aquello. A su vez, esto conlleva a un manejo inadecuado de recursos naturales debido a que no se realizan procesos de transformación en dichas materias primas y tienden a desperdiciarse. Dependiendo del tipo de producto, dichos desperdicios pueden generar una baja rentabilidad por lo que el agricultor ratifica su decisión de no darle uso, ya que esto generaría un incremento en costos, los cuales el agricultor no está dispuesto a afrontar.

OBJETIVO GENERAL

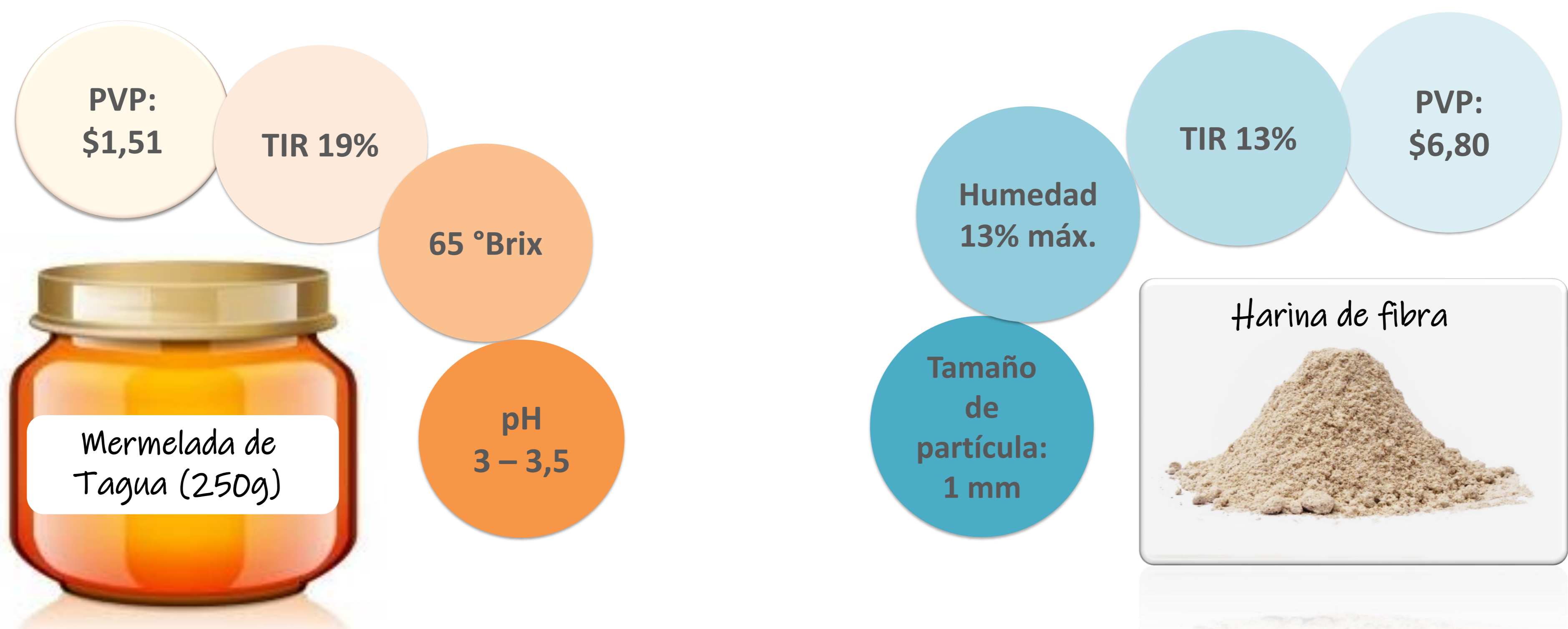
Proponer una línea de procesos aprovechando en su totalidad el fruto de la tagua para la elaboración de un producto destinado al consumo humano y animal.

PROPUESTA

Proponer el diseño de una línea de productos a escala semi industrial para la elaboración de mermelada de tagua y harina de fibra no digerible, con el fin de aprovechar el fruto de la tagua de manera integral y total.



RESULTADOS



- Aumento de empleos en zonas estratégicas.
- Reducción de desperdicios en línea de producción.
- Fuentes económicas más robustas ante cambios sociales.

CONCLUSIONES

- En base al análisis FODA de los productos propuestos, se determinó que una de las grandes fortalezas es la disponibilidad de materia prima, ya que la empresa cuenta con sembríos de tagua. Además, se contribuye positivamente a la matriz productiva del país al otorgar un valor agregado a la tagua mediante su transformación en un producto alimenticio.
- Las propuestas de diseño planteadas son a nivel de detalles inicial, reforzados con argumentos técnicos y vistos con una perspectiva de producto, tipo de escala (semi industrial), parámetros de proceso y normativas locales. El nivel del detalle de la infraestructura debe ser analizado previo a su implementación por las partes interesadas en el proyecto.
- El diseño y secuencia de áreas propuesto permite la reorganización de estas, dependiendo del espacio a utilizar, logrando que la estructura organizacional sea flexible ante dichos cambios.
- Las rentabilidades estimadas para la mermelada y harina fueron 19% y 13%, respectivamente, lo cual es un indicativo de la viabilidad de estos.
- Los precios estimados de los productos mermelada de tagua y harina fueron \$1.51 la unidad y \$6.80/Kg, respectivamente. El precio de la mermelada es competitivo, incluso para el mercado local, sin embargo, el precio de la harina está por encima de la media del mercado local