

Diseño de una guía metodológica para la conservación y transformación de productos agrícolas asociados a la RED Agroecológica de MAQUITA

PROBLEMA

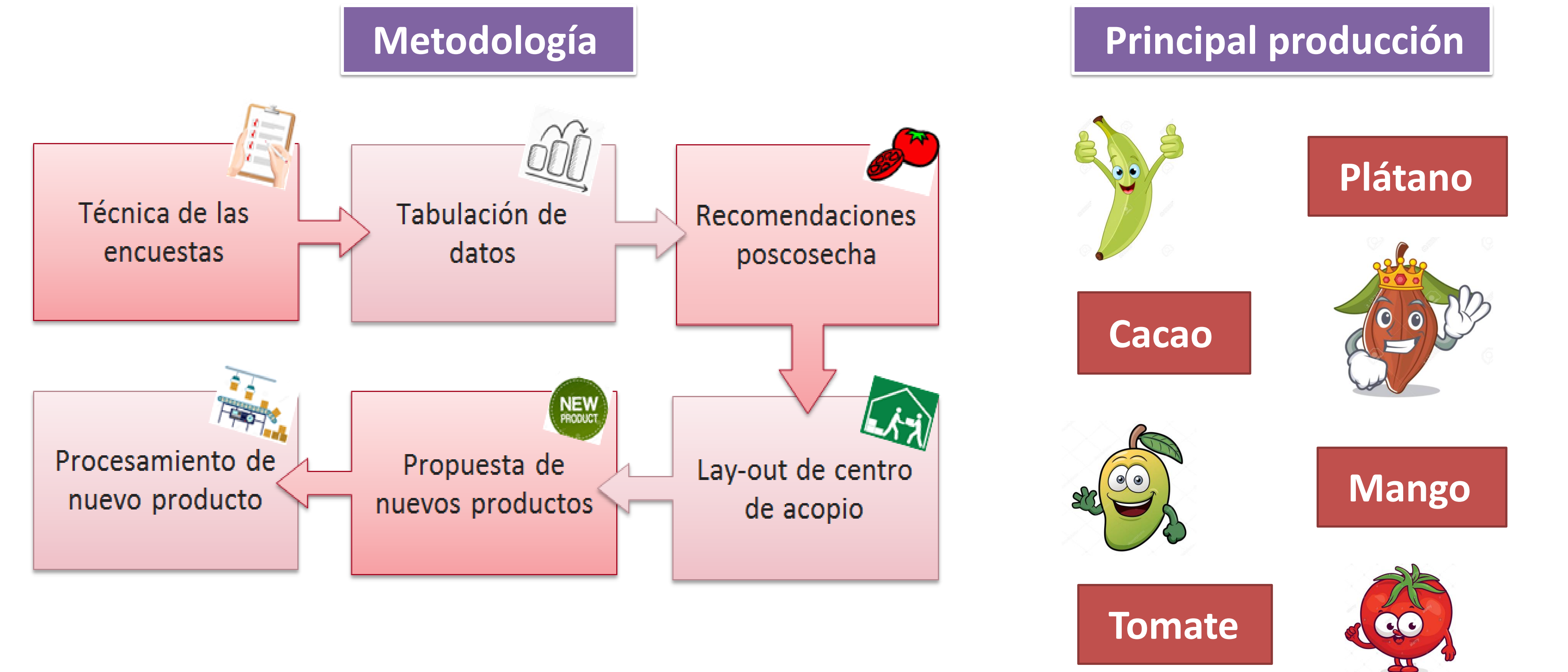
La falta de conocimiento técnico en la conservación y transformación de alimentos que poseen los agricultores asociados a la Red agroecológica de Maquita del sector Bulu-Bulu y Daular, provoca que expendan productos de baja calidad, limitándolos a mercados o intermediarios que pagan precios a su conveniencia e imposibilitando su entrada a mercados especializados.

OBJETIVO GENERAL

Diseñar una guía metodológica de conservación y transformación de productos agrícolas destinada a la Red de productores asociados a la Fundación Maquita, impulsando a la mejora de la calidad poscosecha de su producción y a la creación de nuevos productos alimenticios.



PROPUESTA



RESULTADOS

Diagrama multiproducto poscosecha

Actividad	Plátano	Mango	Tomate
Recepción y pesado I	1	1	1
Selección	2	2	2
Clasificación	3	3	3
Lavado	4	4	4
Desinfección	5	5	5
Ecurrido o secado	6	6	6
Encerado		7	7
Envasado	7	8	8
Pesado II	8	9	9
Almacenamiento	9	10	10

CONCLUSIONES

- La implementación de una guía poscosecha mediante un centro de acopio puede lograr sistematizar los tratamientos en la línea de proceso mejorando la calidad y vida útil de los productos agrícolas.
 - La disponibilidad de productos de buena calidad permite elevar los ingresos de los agricultores hasta en un 85%, mejorando su calidad de vida y familiares.
- El desarrollo de una bebida a base de mucílago de cacao posibilita el aprovechamiento de un recurso que actualmente los agricultores desechan.
 - La falta de canales de comercialización limita al agricultor a depender de intermediarios, los cuales establecen precios de compra a su conveniencia, afectando la economía de los productores y sus familiares

El diagrama multiproducto poscosecha se aplica mediante la implementación de un centro de acopio el cual ocupa un espacio de 72 m². El costo de equipamiento del centro de acopio es de alrededor de \$12633 y un costo semanal operativo de \$1080.

Partiendo del residuo de mucílago de cacao se propone el desarrollo artesanal de una bebida natural.

