

ASISTENCIA TÉCNICA A LA COMUNIDAD YARIGUARENDA PARA LA PRODUCCIÓN DE NÉCTAR DE MANGO (FRUTA DE LOS DIOSES)

Rojas, M. Andres, C. Briones, M.
INTI Salta,
mrojas@inti.gov.ar

Introducción

Yariguarenda se encuentra 13 km al norte de Tartagal, cabecera del departamento San Martín de la Provincia de Salta, por la Ruta Nacional N° 34.



Figura 1: Vista satelital de la ubicación geográfica de Yariguarenda – Salta.

El paraje Yariguarenda, cuenta con alrededor de tres etnias originarias (Ava-guaraní, Chané y Tapieté ó Tapy'y) y criollos, que viven principalmente de la recolección y venta en fresco de los productos de la tierra como mango, palta, maracuyá, cítricos, papaya, caña de azúcar, mandioca, zapallo y maíz.

Actualmente, la comercialización de estos productos se realiza en ferias llevadas a cabo en parajes cercanos. Durante los fines de semana y debido a la devoción por la Virgen de la Peña, el paso de turistas aumenta la demanda.

El mango está reconocido, en la actualidad, como uno de los cuatro frutos tropicales más finos y representa el principal producto comercializado por la Comunidad. Su cosecha se realiza los meses de diciembre y enero. Al ser un fruto climatérico, su vida útil post cosecha depende, fundamentalmente, de las condiciones de almacenamiento. Debido al clima reinante en la región (selva tropical de altura) y la falta de uso de tecnología apropiada, la vida útil en fresco de este producto, se ve ampliamente reducida, ocasionando pérdidas económicas significativas para la comunidad, que actualmente, desecha la cosecha no vendida.

La sobre producción de mangos en la Comunidad Guaraní Yariguarenda, en relación

al consumo y comercialización en fresco, acarrea pérdidas de alrededor del 65%.

Con esta premisa, la comunidad solicita a INTI Salta el asesoramiento correspondiente para agregar valor y posibilitar la comercialización de sus productos en un periodo superior a los dos meses de cosecha.

Analizando la cadena de valor del mango se diseña y ejecuta un Taller de Producción de Néctar de mango. Este taller permite obtener productos de alto valor agregado a partir de las frutas locales, propiciando la prolongación de su vida útil; agrega valor con inversión relativa baja, para ser aplicada en producciones de pequeña escala; brinda conocimientos de producción como alternativa comercial; mejora la industrialización, particularmente la minimización de pérdidas post cosechas y utiliza tecnologías sencillas de pasteurización para la obtención de jugos naturales con oferta limitada en los mercados locales.

Objetivo

Asistir a la Comunidad Guaraní Yariguarenda mediante el diseño y ejecución de un Taller de producción de Néctar de mango.

Descripción

Se diseñó un Taller adecuado a la materia prima, disponibilidad de materiales, recursos humanos, tecnología a escala, oportunidades de agregado de valor en la cadena alimenticia y con un lenguaje sencillo de forma que esté al alcance de cualquier emprendedor sin necesidad de ser especialista en la temática.

Se realizaron ensayos de producción que permitieron estandarizar el proceso productivo con utensilios de cocina.

A fin de medir los parámetros de calidad del producto obtenido para el cumplimiento de la normativa vigente en inocuidad alimentaria (CAA) se compraron instrumentos de medición (refractómetro de mano, pH metro, probeta, balanza) de bajo costo, fácil adquisición, uso y mantenimiento. Asimismo, se contempló la utilización de ácido cítrico como regulador de pH.

La transferencia tecnológica fue mediante un taller teórico-práctico de producción de Néctar de mango. El taller tuvo lugar en el espacio que la comunidad destina a reuniones y ferias.

Primeramente, se expuso la definición de Néctar según el Código Alimentario Argentino (CAA) y se dejó claro la importancia de contar con frutas maduras, sanas y limpias como materia prima. Se presentaron los materiales, equipos e insumos a utilizar y se describió el proceso de producción.

Se resaltó la responsabilidad social en la manipulación y producción de alimentos, haciendo hincapié en contaminaciones, enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), inocuidad de los alimentos, vestimenta adecuada, higiene personal y lavado de manos. Luego, se produjo un lote de néctar de mango.



Figura 2: Proceso de producción de néctar de mango.

Después de cuatro horas se envasó el néctar en frascos de vidrio, teniendo en cuenta la ocupación mínima del 90% de volumen del envase, fijado en la normativa vigente (CAA). Se detallaron los parámetros de calidad y defectos comunes en la producción de néctar, sus causas y posibles soluciones. Como corolario del taller, se realizó un análisis de costos, precio de venta y oportunidades de comercialización.

Resultados

Como resultado de la asistencia, el dictado del Taller posibilitó que veintidos personas de la Comunidad Guaraní Yariguarenda e invitados fueran capacitadas en producción de Néctar de mango. El producto final obtenido del taller, fue repartido entre los asistentes.



Figura 3: Taller de Producción de Néctar de mango – Comunidad Guaraní – Paraje Yariguarenda – Salta.

Conclusiones

Como parte de las acciones de vinculación del INTI con las comunidades y medio productivo, el dictado del Taller de Producción de Néctar de mango, resultó una oferta tecnológica replicable que permite aumentar los servicios brindados por el Centro Salta mejorando las economías regionales, fomentando el desarrollo local.

El hecho posibilita la disminución y pérdida post cosecha mediante la producción de un alimento con alto valor agregado y propiciando la prolongación de su vida útil, trae aparejado una serie de beneficios económicos y de inclusión a la comunidad.

Disminuir el carácter de perecederas que tienen las frutas en general, pero muy en particular las frutas tropicales, es una de las más importantes razones para intentar encontrar formas de procesamiento que permitan consumir estos productos, más allá de las fechas concretas de las cosechas. Se espera poder replicar esta experiencia en otros parajes de la zona e incluir en esta oferta tecnológica otras frutas tropicales como maracuyá, guayaba y papaya.

Bibliografía

- Trinidad, M., Rosales, R. (2001). Elaboración de Néctar-Procesamiento de Alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales. Unión Europea, CIED, EDAC, CEPCO. Lima Perú.
- Díaz Pérez, V. (2015). Frutas tropicales: Elaboración de pulpas, jugos y deshidratados. INTI UE. Buenos Aires. Recuperado de: <http://www.ue-inti.gob.ar/pdf/publicaciones/cuadernillo7.pdf>
- FAO. Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala. Recuperado de: www.fao.org.
- Códex Alimentarius. www.codexalimentarius.net