

PLAN DE INNOVACIÓN
“TRANSFORMACIÓN DE MANGOS EN ALMÍBAR “ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS DE VILLA BARRIENTOS – APEVBI” (PI-16-LP-39)

I. INNOVACIÓN

La innovación es el producto “Mangos en almíbar de yacón”, la presentación será en frascos de 600 ml donde se tendrá aproximadamente la pulpa de mango proveniente de 0,5 kg de mango fresco. El mango estará inmerso en un almíbar de yacón que proviene de la evaporación y concentración del jugo de yacón. Como conservantes se utilizará un caldo productos naturales entre ellos limón, piña. El mango es el producto principal de la zona de los Yungas, del municipio de Cajuata, cantos de circuata de la comunidad de Villa Barrientos, Donde las variedades que se producen son: TOMMY ATKINS, HADEN, KENT. Además, tiene pulpa jugosa, sin fibra, rica en dulce y calidad de muy buena a excelente. Actualmente hay una pérdida cercana al 40 % de la producción debido a la rápida maduración y difícil acceso de vías en la época de lluvias para el traslado al mercado de La Paz. En este sentido se ha visto como una alternativa la transformación en la misma zona. En la composición del mango existe una cantidad importante de vitamina A, la cual ayuda, entre otras, a la visión previniendo la ceguera nocturna y al mantenimiento de los epitelios y de la piel, tiene también efectos antioxidantes, como la vitamina C, posee vitamina E (aunque en menor cantidad).

II. RESUMEN DEL PLAN DE INNOVACIÓN

El plan de innovación consiste en aprovechar la producción de mangos del municipio de Cajuata específicamente de la comunidad de Villa Barrientos, con la implementación y equipamiento la planta de la Asociación de Productores Ecológicos de Villa Barrientos, la finalidad es reducir la perdida de este producto con la generación del valor agregado de mangos en almíbar a base de yacon, con los conservantes naturales de la región.

Para producir mangos en almíbar a base de yacon, se recolectara los frutos de mango, yacon de los productores de la comunidad, para luego seleccionarlos de acuerdo al tamaño y calidad, después llevar al proceso de lavado, pelado, despepado, trozado para su respectiva cocción bajo el control de temperatura, pasteurización y finalmente su respectivo envasado a un recipiente de vidrio de 600 lm.

