

PLAN DE INNOVACIÓN
“TRANSFERENCIA DE ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS APLICADAS EN EL CULTIVO DEL MANÍ PARA LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA Y SALSA DE MANÍ CON CALIDAD E INOCUIDAD” (PI-16-LP-36)

I. INNOVACIÓN

La innovación está centrada en la transformación del maní en dos productos innovadores: Mermelada de maní en botes de 300 gramos y salsa de maní picante en sachet de 400 gramos, envasados, sellados y etiquetados con garantía de calidad, inocuidad y mayor durabilidad en anaquel.

El maní contiene muchas calorías, que se traducen en energía saludable y óptima. Por 100 gramos de producto obtenemos 567 calorías. Contiene además minerales, antioxidantes y vitaminas. Aporta grasas monoinsaturados, sobre todo el ácido oleico.

II. RESUMEN DEL PLAN DE INNOVACIÓN

El presente PI, consiste en el aprovechamiento de la producción de maní primario para la transformación de productos innovadores (mermelada y salsa de maní), en la comunidad indígena guaraní del municipio de Yacuiba. La producción con calidad e inocuidad para su conservación del producto, a corto y mediano plazo. La producción de mermelada y salsa de maní se podrá realizar a partir del montaje de la planta procesadora que garantice las exigencias mínimas de sanidad e inocuidad alimenticia; características que son requisitos mínimos para contar con el registro sanitario que otorga el SENAG. A su vez se busca desarrollar capacidades en pequeños productores indígenas guaraníes en la producción industrial de productos alimenticios, con calidad e inocuos. Para tal efecto está contemplado la implementación de maquinaria y equipos y el acondicionamiento de la planta procesadora de maní bajo normas de sanidad e inocuidad.

