



Evento: XVIII Jornada de Extensão - Participante ESTRANGEIRO

EVALUACIÓN Y DIAGNÓSTICO DE LA POSIBILIDAD DE PRODUCIR UN PRODUCTO DERIVADO DE LA MIEL.¹ EVALUATION AND DIAGNOSIS OF THE POSSIBILITY OF PRODUCING A PRODUCT DERIVED FROM HONEY.

Gimenez Yeesica Beatriz², Cardozo Gabriela Andrea³, Hillebrand Paola⁴, Mihalec María Mercedes⁵

- ¹ Proyecto de Investigación, PASANTE-SINTEC, Disposición № 047/16.
- ² Alumna de la Facultad de Ingenieria
- ³ Ingeniera Industrial
- ⁴ Ingeniera Industrial
- ⁵ Alumna Facultad de Ingenieria

Resumen: El municipio de Posadas trabaja en conjunto con varias cooperativas en diferentes rubros, una de ellas es la Cooperativa Apícola-Agrícola "Las Misiones". La misma tiene una trayectoria de 15 años en la actividad apícola y como tal ha crecido en forma pausada pero continua, destacándose por su carácter emprendedor.

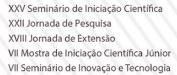
El objetivo del trabajo es poder diagnosticar, estudiar y analizar el proceso para introducir un nuevo producto a partir de elementos que aporta la colmena y que hoy en día no son bien aprovechados, como por ejemplo el propóleos. Contribuyendo de esta manera con el concepto de innovación, crecimiento económico-social y desarrollo sustentable en la organización apícola. Por otra parte se pretende integrar a comunidades aborígenes asociadas a la cooperativa, teniendo como fin que lo mismos produzcan el noble producto y puedan agregar valor a los envases de los mismos a través de artesanías características de los pueblos originarios.

Palabras claves: apicultura- innovación- desarrollo sustentable

Introducción: El equipo investigador, formado por pasantes de la carreara Ingenieria industrial, miembros de la Cooperativa Apícola Las Misiones y docentes de la facultad de ingeniería, se proponen a partir de resultados obtenidos en investigaciones anteriores analizar, y estudiar la posibilidad de introducir un producto nuevo en el mercado consumidor de miel. Teniendo presente el carácter innovador que caracteriza a la organización. A partir de ello se planifica estudiar el mercado consumidor, a través de encuestas realizadas tanto en forma personales como vía on line. El objetivo de la investigación es poder lograr el proceso adecuado para la fabricación y comercialización del producto. Además de obtener un producto que cumpla con las exigencias del mercado y cumpla con los requisitos para mantener su calidad en todo momento.

Metodología: Para analizar la situación actual se llevó a cabo un sondeo exploratorio. El cual consistió en entrevistas con miembros de la cooperativa. El fin de esta actividad fue conocer el proceso de producción de miel y explorar el funcionamiento interno de la cooperativa. En esta actividad se acompañó en varias ocasiones a la organización a la presentación en eventos públicos, con el objetivo de tener contacto con los consumidores de miel y conocer sus







Evento: XVIII Jornada de Extensão - Participante ESTRANGEIRO

preferencias acerca del producto.

A través de encuestas realizadas a algunos productores asociados a la cooperativa se pudo tener un primer contacto y conocer en profundidad los productos que ofrece la colmena. Como así también los productos de la misma que son aprovechados, explotados y comercializados en mayor volumen.

Se tomó como base la comunidad Mbya Guarani, Santa Ana Poty y se identificaron los materiales utilizados para realizar las cintas artesanales y el estudio del tiempo para realizarlas.

Resultado y discusión: A lo largo de la investigación se determinó las preferencias de gusto de los consumidores respecto a la presentación del producto principal y la aceptación que tendrían los subproductos derivados del mismo.

Las encuestas realizadas en Misiones, reflejan que muy pocas personas conocen los beneficios del propóleos y otros subproductos de la colmena. Por otra parte las mismas arrojan resultados satisfactorios en cuanto a productos como miel en panal, miel con almendras y miel con frutos regionales.

En base en lo anterior se investigó cual sería el proceso adecuado para la obtención de los mismos, presentando el proceso de obtención de propóleos mayor variabilidad respecto al de miel en panal y miel con frutos. Es aquí donde la investigación se inclina en la fabricación del prototipo del producto de miel en panal. Para ello fue indispensable la presentación de proyectos a organismos nacionales para la financiación de los mismos, en lo que respecta a esta cuestión la cooperativa fue beneficiada en un proyecto de PPD, el cual le permitirá seguir avanzando con el plan de trabajo propuesto a esta convocatoria.

El proceso utilizado para la obtención del producto fue favorable, sin embargo el pakaging utilizado no, en este ítems se pretende como líneas futuras de investigación, presentar un proyecto a organismos nacionales, con el fin de conseguir financiación para poder determinar los materiales y formas adecuadas del pakaging que mejor conserve al producto, trabajando en conjunto con personas dedicadas en este área.

En lo que respecta a la comunidad Mbya, utilizan cintas de Tacuapi y Guembepi para realizar las artesanías, esta actividad incluye a todos los integrantes de la familia, convirtiéndose de esta forma la principal actividad de sustento económico para ellos. Esta característica se involucra en el pakaging de los frascos convencionales de miel, dándole un valor agregado al mismo y representando la marca para estos productos.

Conclusiones: Al finalizar la investigación se destaca la importancia de interacción con los miembros de la organización como así también el conocimiento en el proceso de producción, ya que a través de ello se pudo realizar un primer acercamiento con la situación problemática y poder brindar posibles soluciones y mejoras a los mismos.

Se logró el objetivo principal de poder procesar un nuevo producto a base de miel. Teniendo en





XXV Seminário de Iniciação Científica XXII Jornada de Pesquisa XVIII Jornada de Extensão VII Mostra de Iniciação Científica Júnior VII Seminário de Inovação e Tecnologia

Evento: XVIII Jornada de Extensão - Participante ESTRANGEIRO

cuenta al consumidor y las exigencias del entorno. Además se logró divulgar y dar conocimiento de las propiedades que poseen los productos derivados de la colmena.

Como líneas futuras de investigación se propone estudiar y analizar los materiales adecuados para el pakaging del nuevo producto y paralelo a esto, determinar las posibles líneas de comercialización para el mismo.

Como investigador, se logró cumplir con el trabajo propuesto inicialmente, aplicando teoría y conceptos áulicos en un contexto real y cercano.

Bibliografía:

Ministerio del Turismo. (2016), Comunidad Mbya Guaraní Yryapú - Provincia de Misiones, disponible en: www.raturc.desarrolloturistico.gov.ar. Acceso en: 19 de Julio 2016

Ministerio de agricultura, ganadería y pesca. (2014), Guía de buenas prácticas Apícolas y de Manufactura.

Valega, O. Apícola. *Don Guillermo Cosecha De Miel*, Desabejado, Pillaje y Agresividad. Disponible en: www.apiservices.com. Acceso en: 7 de Agosto del 2016

