

Proyecto

Potenciación y mejora de la producción de vinos de frutas de la asociación de mujeres campesinas "Alborada" de la comunidad Santa Rosa (Cantón Ambato, provincia de Tungurahua, Ecuador).

Instituciones participantes y equipo investigador

UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA (UPNA) - Dpto. Tecnología de Alimentos

Iñigo Arozarena (Coordinador)
(inigo.azorenna@unavarra.es)

M^a Remedios Marín

Montserrat Navarro

M^a José Noriega

Inés Urretavizcaya (2009)

Sara Salvatierra (2010)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO (UTA) - Facultad de Ciencia e Ingeniería de Alimentos (FCIAL)

Jacqueline Ortíz (Coordinadora)
(jortizes@uta.edu.ec)

M^a José Andrade (2009)

Inés Córdova (2009)

Patricia Guano (2009)

Galo Salazar (2009)

Valeria Criollo (2010)

Iván Ocaña (2010)

Karina Tapia (2010)

ASOCIACIÓN DE MUJERES TRABAJADORAS "ALBORADA" (ASOMA)

Antecedentes

En Ecuador, dada su ubicación geográfica, evidentemente no hay uva de vinificación. No obstante, en la región donde se realiza el proyecto (provincia de Tungurahua) - situada en el centro de Ecuador, en la sierra andina – hay una pequeña producción de vinos producidos a partir de las frutas locales, como la "mora andina o de Castilla" (*Rubus glaucus*) especie característica de regiones altas tropicales de sur y centroamérica. En la FCIAL-UTA se han desarrollado algunos trabajos de investigación en relación a la elaboración de vinos frutales y se ha colaborado con algunas pequeñas empresas del sector. Una de ellas es la ASOMA, agrupación de mujeres campesinas que cuenta con una pequeña planta de producción de vinos de frutas.

El coordinador español visitó por primera vez la FCIAL de la UTA en 2007, para impartir un curso sobre "tecnología enológica". Al año siguiente, con financiación de la UPNA (Plan de Acciones de Cooperación Universitaria al Desarrollo 2008), volvió a viajar a Ecuador para realizar un nuevo curso de formación y diseñar el presente proyecto de investigación. La Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) concedió la financiación necesaria en la convocatoria del Programa de Cooperación Interuniversitaria e Investigación Científica entre España e Iberoamérica (PCI-Iberoamérica) de ese mismo año (proyecto A/016087/08) y la renovó un año después (proyecto A/023823/09).

Objetivos

1. Impulsar la producción y comercialización de vinos de frutas por parte de la ASOMA
2. Mejorar los procesos de elaboración para aumentar la calidad de los vinos y la capacidad de producción de la ASOMA.
3. Mejorar el estado actual de conocimientos sobre las características de los vinos de frutas de la región.
4. Aumentar la capacitación en la UTA en relación a la tecnología enológica y la caracterización analítica de los vinos.
5. Tratar de definir e impulsar nuevas iniciativas de colaboración entre la UPNA y la UTA en el terreno docente y/o investigador.

Descripción del trabajo realizado

A lo largo de los dos años de duración del proyecto, se trabaja en dos ámbitos:

(1) En el ámbito de las universidades se vienen desarrollando una serie de trabajos de investigación con el objeto de establecer pautas para la mejora de la calidad de los vinos frutales de la zona. Se elaboran vinos experimentales de mora y de manzana investigando, entre otros factores, el uso de levaduras vínicas seleccionadas frente a la levadura de panificación tradicionalmente empleada en la zona, de enzimas pectolíticas para mejorar la clarificación de los vinos, de diferentes proporciones de fruta y agua en la preparación de los mostos, y de distintos niveles de dulzor final de los vinos. Estos trabajos de investigación corren a cargo de estudiantes de la FCIAL-UTA con vistas de obtener sus respectivas Tesis Fin de Grado en Ingeniería de Alimentos. Los estudiantes elaboran y analizan los vinos tanto desde el punto de vista sensorial como instrumental, para lo cual se reciben una serie de talleres de formación previos.

Así mismo, en la UPNA estos vinos son objeto de análisis más profundos por parte de estudiantes de postgrado, en el marco de los trabajos de investigación requeridos para culminar sus estudios (D.E.A. y Trabajo Fin de Máster, respectivamente).

(2) En el ámbito de la ASOMA, se ha ido dotando a la agrupación de mujeres del asesoramiento y capital necesarios para: a) la adquisición de diferentes materias primas y auxiliares con el fin de que reanudaran su producción de vinos; b) la incorporación las mejoras derivadas de los trabajos de investigación; c) la adecuación progresiva de su situación legal para impulsar la comercialización de sus vinos en Ecuador.

Principales resultados

El proyecto ha permitido que:

- (1) Siete estudiantes de la UTA hayan finalizado o estén en proceso de realizar su Tesis Fin de Grado en Ingeniería de Alimentos. Algunos resultados de uno de ellos se presentaron en la 4ª Conferencia Europea en "Sensory and Consumer Research" (Vitoria, 4-8 septiembre 2010)
- (2) Una estudiante de la UPNA culminara su D.E.A. en base al "estudio del color y composición fenólica de vinos de mora andina (*Rubus glaucus*) de Ecuador", cuyos resultados están en vías de publicación.
- (3) Una estudiante de la UPNA haya iniciado un trabajo de investigación con el que concluir sus estudios de posgrado (Master Universitario de la UPNA en "Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias").
- (4) La agrupación de mujeres ASOMA haya reanudado su producción de vinos introduciendo algunas mejoras en su proceso, y esté en vías de normalizar totalmente su situación legal, lo que le permitiría comercializar sus vinos en todo Ecuador.
- (5) De forma paralela a su trabajo con la UTA, la UPNA haya comenzado a colaborar con la Corporación de Desarrollo Gruppo Salinas (www.salinerito.com), en Salinas de Guaranda (provincia de Bolívar-Ecuador), grupo cooperativo que cuenta con alrededor 50 microempresas, la mayor parte agroindustrias y que comercializa sus productos bajo la marca "El salinerito" en todo Ecuador y en el extranjero (Europa, Japón, etc.). La primera iniciativa de colaboración ha sido el envío de un alumno español, financiado a través del "Programa de Formación Solidaria" de la UPNA, cofinanciado por el Gobierno de Navarra, para que durante 6 meses realice en Salinas su Trabajo Final de Carrera de Ingeniero Agrónomo sobre "desarrollo de vinos de mortiño (arándano)".

Galería de fotos



En la UTA, 2009



En la UTA, 2010



Planta de producción de la ASOMA

