



# TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS DERIVADOS DE LA UVA

**CENTRO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA**

CEA | 2015 | CONCEPCIÓN - TARIJA

DOCENTE: ESTELA YOLANDA ALEMÁN GALLO

Esta experiencia sirvió para generar el espíritu emprendedor de los y los participantes de las comunidades y darle el valor agregado a su producción de la materia prima, como es la uva, y otras frutas de la zona.



## Objetivo

Promover la transformación y comercialización de los derivados de la uva y frutas de la región libres de conservantes; preparar y elaborar los productos para mejorar el nivel económico de la población de Uriondo

## Público meta

Participantes de la Carrera de Gastronomía y Alimentación

## Institución

**Centro de  
Educación  
Alternativa CEA**



## ¿Cómo se implementó?

Se trabajó con el nivel técnico auxiliar poniendo en práctica el módulo de Transformación de Alimentos. Concretiza como una experiencia educativa innovadora basándose en la educación productiva y el modelo socio comunitario productivo aplicado con los participantes. Ante el problema de la falta de aprovechamiento de la producción de uva para generar un mayor beneficio económico se vio la necesidad de transformar y dar valor agregado través de la transformación de la uva, frutas de la temporada,

hortalizas y verduras. Se obtuvo mermeladas, vinagre y yogurt. Se organizaron grupos de trabajo comunitario que salieron de aula para realizar la recolección de corchos, botellas usadas y frascos de vidrio para luego reciclarlos. Se apoyó en la cosecha de la uva luego, se procedió al lavado de botellas, lavado de la uva, desgranado, aplastar de la uva. El jugo, la mermelada y el escabeche se los embotelló en frascos y botellas esterilizados.

## ¿Qué resultados se obtuvieron?

- Se capacitó en una rama técnica de gastronomía y alimentación coadyuvando, de esta manera, a generar fuentes de autoempleos.
- Esta experiencia tiene un impacto directo en los ingresos económicos familiares, lo que permitirá mejorar la calidad de vida de las y los habitantes de la zona, generando empleos a personas de la región.



## ¿A cuántos estudiantes ha beneficiado?

Se contó con más de 60 participantes, entre hombres y mujeres en los diferentes niveles de formación técnica, tanto en el área concentrada como en las comunidades en las que se brinda esta formación de acuerdo al contexto, diversidad y vocaciones productivas. Se han beneficiado 3 mujeres y 15 varones porque iniciaron sus emprendimientos.

## ¿Quiénes participaron?

- Alumnos adultos del CEA
- Fundación FAUTAPO en la dotación e implementación de equipamiento al CEA y también en la capacitación al docente.

## ¿Qué otros resultados no esperados se produjeron?

Alternativas en el aprovechamiento de la materia prima de las frutas para poder transformarse en jugos, mermeladas y dulces



## ¿Cómo se hubiera podido obtener mejores resultados?

Se requiere de tecnología y mucho apoyo de las autoridades para adquirir la maquinaria e insumos necesarios para transformar los derivados de la uva y frutas de la región

## Qué lecciones aprendidas obtuvo de esta experiencia?

*(Una reflexi*

Esta experiencia sirvió para generar el espíritu emprendedor de los y los participantes de las comunidades y darle el valor agregado a su producción de la materia prima, como es la uva, y otras frutas de la zona.



## Principales actividades Resumen

- Se generó el espíritu emprendedor de las y los participantes y se dio valor agregado a su producción de uva.
- Se reciclaron envases de vidrio y se elaboraron mermeladas, conservas de uva y durazno.
- Se salió de las aulas para realizar encuestas en locales donde se vendían vinos y se analizaron en aulas tanto los resultados como las variedades de uvas que se producen en la zona.

## Condiciones para replicar la experiencia

Los participantes que egresan del CEA Concepción son capaces de replicar esta experiencia que aprendieron a lo largo de su formación porque tienen todas las condiciones en sus manos.

### FUENTE:

<https://drive.google.com/file/d/10JO8gqx-ahN3hh-wnYVLutUuKZsSa0Nc/view?usp=sharing>



*Nota: El centro mencionado en esta publicación es parte del sistema público de formación, dependiente del Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia y, actualmente, cuenta con el apoyo del proyecto Formación Técnica Profesional de la Cooperación para el Desarrollo de la Embajada de Suiza en Bolivia, ejecutado por el consorcio Swisscontact-FAUTAPO y en el territorio mencionado por FAUTAPO.*

**2022 Año de la revolución cultural para la despatriarcalización:  
por una vida libre de violencia contra las mujeres**