

COMERCIALIZAR LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA CON BASE AL FRUTO AMAZÓNICO "MAJO" (*Oenocarpus bataua*), PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE LA POBLACIÓN DE RIBERALTA

COMMERCIALIZE THE PRODUCTION OF JAM BASED ON THE AMAZONIAN FRUIT "MAJO" (*Oenocarpus bataua*), TO SATISFY THE NEEDS OF THE POPULATION OF RIBERALTA

Ing. Alexander Quette Flores^{1 * §}

Recibido: Abril 27, 2022; Aceptado: Julio 10, 2022

RESUMEN

En Riberalta existen importantes fuentes de ingresos económicos, uno de ellos es la recolección del fruto amazónico, "el Majo" ya que es muy conocido dentro de la región, por su agradable sabor y gran contenido vitamínico.

Lo que se pretende con este trabajo de investigación es el aprovechamiento de este fruto, es dar valor agregado al uso de este fruto amazónico, como ya es de conocimiento se produce y es comercializado a nivel solo local.

El impacto que tendrá este proyecto es de promover a la población de Riberalta al uso y explotación del fruto amazónico, el cual permitirá crear fuentes de empleo y desarrollo de esta ciudad.

Actualmente en la ciudad de Riberalta, el Majo es considerado por los recolectores de la zona como uno de los principales productos que proporciona la naturaleza, debido al uso de la pulpa de este fruto, se obtiene diversas formas de consumo por contener beneficios y ventajas en su uso como por ejemplo: vitaminas, proteínas y minerales; obteniéndose también aceites, bebidas, mermeladas, jugos, refrescos y en si la pulpa.

Palabras clave: Producción, Majo, *Oenocarpus bataua*, Aprovechamiento, Mermelada.

ABSTRACT

In Riberalta there are important sources of economic income, one of them is the harvesting of the Amazonian fruit, "the Majo" because of it is well known within this region, for its pleasant flavor and high vitamin contents.

What is intended with this investigation article is the use of this Amazonian fruit, it is to give added value to the use of this Amazonian fruit, as it is already known, and it is produced and sold only locally.

The impact that this project will have, it's to promote the use and exploitation of the Amazonian fruit to the population of Riberalta, which will create sources of employment and development of this city.

Actually in the city of Riberalta, the Majo is considered by the collectors of the area as one of the main products that nature provides, due to the use of the pulp of this fruit, various forms of consumption are obtained, because it contains benefits and advantages in its use as for example: vitamins, proteins and minerals; also obtaining oils, drinks, jams, juices, soft drinks and the pulp itself.

Keywords: Production, Majo, *Oenocarpus bataua*, Use, Jam.

Citación: Quette Flores Alexander, **COMERCIALIZAR LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA CON BASE AL FRUTO AMAZÓNICO "MAJO" (*Oenocarpus bataua*), PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE LA POBLACIÓN DE RIBERALTA.** Revista Científica EMINENTE 2022, 6-1: 83-90.

¹ Ingeniero Comercial – Carrera de Ingeniería Comercial - Unidad Académica Riberalta - Escuela Militar de Ingeniería

* Corresponde al Autor (correo electrónico: alexanderquette8@gmail.com).

[§] Dirección de contacto Investigador, autor: Riberalta, Zona San Miguel Zona Bajo - Telf.: (+591) 78748492 Riberalta-Beni– Bolivia.

INTRODUCCIÓN

El presente artículo científico permitirá brindar información sobre el fruto amazónico el majo, tomando aspecto importante su derivado, en este caso se tomará como estudio la mermelada de majo, este fruto es muy conocido y existe en abundancia en la región amazónica, de la cual se conoce también que existe pocos derivados en base al majo, lo que se quiere resaltar es el potencial vitamínico y proteico de dicho fruto.

Es interesante la recolección de este fruto, porque es uno de los que provee parte del ingreso económico a la ciudad de Riberalta. Se pretende convertir este artículo en un incentivo a esta localidad, de esta manera permitirá un impacto social y económico.

Para el logro de este propósito se requiere contar con los diferentes recursos tales como: humano, material y económico, en donde cada uno de estos recursos cumplen un papel muy importante para la implementación de este artículo científico.

Una de las características más relevantes que se suscita en esta región, es el potencial cultural que posee, debido a la desinformación de este tema, no se permite aprovechar todos nuestros frutos amazónicos para darle un valor agregado y resaltar sus propiedades y beneficios.

En esta investigación se mostrará cómo sacar provecho, explotando nuestro frutos regionales, y realizando un producto final con su valor agregado, así logrando producto sustitutos óptimo para el consumo de los ciudadanos, cumpliendo con norma de higiene que esta requiera, de esta manera se logrará el lanzamiento de un producto al mercado que cumpla todas las expectativas para lograr la satisfacción de las necesidades de la población de Riberalta.

OBJETIVO GENERAL

Comercializar la producción de mermelada con base al fruto amazónico "Majo" (*Oenocarpus bataua*), para satisfacer las necesidades de la población de Riberalta.

Objetivos Específicos

- Realizar un estudio de mercado para la producción y comercialización de mermelada de majo.
- Crear un plan de marketing para la promoción y comercialización de mermelada.

METODOLOGÍA

Para la realización de la investigación, se utilizó el método de investigación por encuestas (piloto), además de utilizar técnicas documentales y de campo, para conocer a detalle el fruto y sus beneficios (*Oenocarpus tabaua*) y cómo funciona su producción para luego preceder a su comercialización.

Encuesta

GRÁFICOS DE ENCUESTAS

Grafico 1. Consumo de mermelada en Riberalta



Fuente: Elaboración propia

Dentro de esta encuesta se puede observar que de un total de 124 encuestados, sobre el consumo propio de mermeladas un 45% de ellos si lo consumió, el 32% no lo ha consumido, y los que no están seguros sobre haberlo consumido es del 16%, mientras que 7% se rehusaron para el llenado de la encuesta.

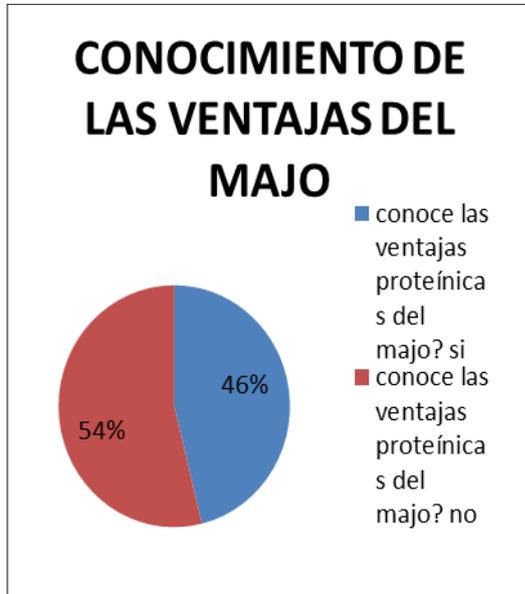
Grafico 2. Aceptación de la mermelada



Fuente: Elaboración propia

Dentro de este grafico se puede observar que existe una total aceptación a este derivado del majo, de aprobar la mermelada de majo en un 100 %, Por Ser una idea Innovadora, aprovechando todos los beneficios de este fruto amazónico.

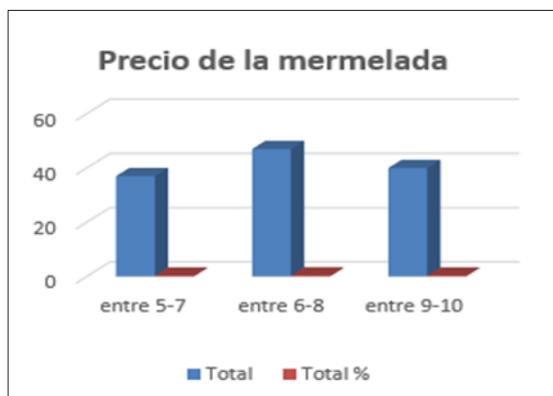
Grafico 3. Conocimiento sobre la ventaja



Fuente: Elaboración propia

Este gráfico da a conocer pese haber gran cantidad de majo no se conoce el potencial nutritivo y proteico al emplear al majo. Como resultado de ello un 54% de los encuestados han afirmado que no conocen sus ventajas al consumir un derivado del majo y el 46% conoce sobre las ventajas del majo.

Grafico 4. Precio de la demanda



Fuente: Elaboración propia

Dentro de esta estructura de barras se puede observar una rango de precios de los diferentes encuestados las personas que seleccionaron entre 5 a 7 forman parte 30% del total, posteriormente el 32% que

conforman aquellas personas que decidieron entre 9 a 10 el precio de la mermelada, finalmente el 40% optaron por un precio de 6 a 8.

El majo

Las palmas de majo *Oenocarpus bataua* son fuente de materias primas utilizadas tradicionalmente de maneras muy diversas por las comunidades andino amazónicas (Balick 1986, 1992, Borgtoft-Pedersen & Balslev 1993). Es un recurso muy valioso para la nutrición, pudiendo extraerse bebidas, pulpa de frutas, leche, palmito y un medio para el cultivo de larvas de insectos, apreciadas para el consumo humano (Balick 1986, 1992).

Fotografía 1. Majo en su forma natural



Fuente: Elaboración propia

Los frutos tienen dos usos principales, como fuente alimenticia y como recurso medicinal. La pulpa del fruto maduro es comestible, diluida en agua se utiliza tradicionalmente en la preparación de bebidas no alcohólicas, jugos, helados y dulces con alto contenido nutritivo (FAO -REDBIO 2005). A partir del fruto, comunidades de toda América del Sur han extraído aceite mediante métodos tradicionales, que además de ser comestible, es muy 40 apreciado para productos cosméticos y medicinales (Balick 1992). Los frutos también son utilizados para teñir, como un tinte natural (Balick 1986)

Impacto por su aprovechamiento:

El majo es considerado una especie clave que complementa la provisión de alimentos e ingresos económicos de familias campesinas e indígenas recolectoras de frutos amazónicos en los cuatro meses de mayor producción (Peralta et al. 2009; Tonore 2017) y, contribuye a la seguridad alimentaria y a la

diversificación de estrategias y modos de vida de cientos de comunidades (Salazar & Jiménez).

Muchos de los usos de este fruto son de extraer el jugo, como bebida, también la extracción del aceite que es muy beneficioso.

Fotografía 2. Refresco de leche de majo



Fuente: Elaboración propia

Fotografía 3. Aceite de majo



Fuente: Aceite de majo extraído de frutos de manera convencional. Foto: J. Miranda

Finalmente, el aprovechamiento de *Oenocarpus bataua* en la región amazónica de Bolivia se torna cada vez más importante para cientos de familias que dependen de los recursos del bosque. Si bien aún existen limitaciones de transporte de sus derivados y otros rubros de su cadena productiva, un factor sustancial es que, en decenas de comunidades, el majo juega un rol importante para que los bosques no sean deforestados o degradados mediante otros usos de la tierra y, de esta manera, se garantiza la conservación de la especie.

Beneficios Preventivos:

- Ayuda a contrarrestar los efectos del deterioro celular.
- Fortalece al sistema inmune.
- Previene contra diferentes tipos de cáncer.
- Participa en la regeneración del músculo dándole fortaleza y resistencia.

- Disminuye los riesgos de ataque al corazón.
- Ayuda a mejorar el estado de la piel, las uñas y la vista.
- También contribuyen a mantener limpias las arterias y por lo tanto nivelan la presión arterial
- Mejora el desempeño sexual
- Mejora el sistema digestivo.
- Altos niveles de antioxidantes

Beneficios para la Piel:

- La vitamina E es un antioxidante importante que promueve la regeneración de los tejidos del cuerpo al contrarrestar los efectos nocivos de los radicales libres.

La fruta del majo se han demostrado ser muy beneficiario para el cuerpo humano en las siguientes áreas:

- Tono de la piel: La piel joven y saludable a futuro
- Mejora de la circulación: Sobre todo a las extremidades
- Saludable ojos: mejor visión nocturna
- Aumento de la energía y vitalidad
- La resistencia a los resfriados, gripe y las enfermedades
- Mejora la digestión

PROCEDIMIENTOS

Grafico 5. Proceso de Elaboración



Fuente: Elaboración Propia

Elaboración de la mermelada:

Los ingredientes son:

- 2 kilos de pulpa de majo.
- 2 tazas medianas de azúcar
- 6 a 8 tazas de agua.

Instrucciones:

Fotografía 4. Materia prima (majo)



Fuente: Elaboración propia

- Antes de empezar a hacer la mermelada de majo, se debe de tener preparados todos los ingredientes con las medidas anteriores, podrás llenar entre 6 y 8 tazas de agua por cada cocción y unidades de mermelada.
- Se coloca la pulpa en un recipiente, se añade el azúcar y posteriormente se debe de mezclar.

Una vez mezclado, se dejará la mezcla reposar durante 2 horas aproximadamente. De esta manera se procederá a mezclar la pulpa, el azúcar y el agua.

- Cumplido el tiempo determinado de cocción, introducir la mezcla en una olla, añadir el agua y se lo colocará a fuego medio. Cuando empiece a hervir, se pondrá a fuego lento para que la mezcla no se desperdicie.
- Remover la mezcla para que la mermelada quede en un estado homogéneo. Normalmente se tarda entre 45 minutos y 1 hora en hacer la mermelada de majo, depende mucho del fuego y el cuidado de la mezcla.

- Finalmente se realiza una prueba de degustación y para comprobar si la textura de la mermelada está en el punto adecuado, u homogéneo se había mencionado, si el resultado es el esperado, se deberá extraer la mermelada y posteriormente colocarlas en un algún recipiente de vidrio.



FODA

Fortaleza

- Una presentación agradable a la vista.
- Es un producto innovador, ya que es un fruto reconocido de la Amazonía.

Oportunidades

- Posicionarse en la mente del consumidor mediante el ingreso al mercado.
- Ingresar al mercado local y ser reconocido.

Debilidades

- Sustitutos cercanos.
- Nuevas competencias.

Amenaza

- Marcas importadas y marcas ya establecidas en el país.
- Discriminación de precio por parte de las competencias.

RESULTADOS

Presupuesto

Presupuesto para producir 25 (Unidades de mermeladas). (Expresado en Bolivianos).

Tabla 1.

MATERIAL DIRECTO					
ITEM	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	Bs.
1	Pulpa de Majo	Kilo	2	10	20,00
2	Azúcar	Global	2	8	16,00
Total de Material Directo					36,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2.

MATERIAL DIRECTO			
DETALLE	CANT.	PRECIO UNITARIO	TOTAL Bs.
Envase	20	2	40,00
Etiquetas (ambos lados)	40	20	80,00
TOTAL			120,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3.

LABOR DIRECTA			
DETALLE	PRECIO UNITARIO HRS.	CANT/HRA	TOTAL Bs.
Operario	30	2	60,00
TOTAL DE HORAS TRABAJADAS			60,00

Fuente: Elaboración propia

Análisis de costos

Realizando un análisis en los costos para la producción de mermelada de majo se llegó a la conclusión de lo siguiente:

DESCRIPCIÓN DE COSTOS	COSTOS Bs.
Materia prima	36
Envase	120
Mano de obra	60
COSTOS TOTALES	216

Costo unitario en producir 25 unidades de mermeladas. Es de Bs 8.64, luego se ha logrado establecer un margen de utilidad del 20 % llegando a un costo de venta de Bs 10 , además tomando en cuenta , el método ya utilizado de las encuestas el cual indica que está dentro del rango de aceptación de las personas que participaron dentro de las encuestas.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

- Con el presente artículo científico se ha pretendido poner en conocimiento de la población de Riberalta cuál es el uso que se debe dar y cómo aprovechar los frutos amazónicos para impulsar el desarrollo económico de los habitantes.
- La mermelada de majo es uno de los pocos productos derivados que se le está dando a este fruto amazónico, esto se debe a la desinformación de la población, obviando las propiedades nutritivas y cosmetológicas por ser antioxidantes y su alto contenido de vitamina A.
- Se debe tomar en cuenta también al sector de recolección del majo, o al menos realizar propuestas a comunarios (producción y precios acordados) para tener la materia prima disponible.
- Otro aspecto de importancia son las temporadas donde existe poca recolección del majo, para ello se debe de tener un abastecimiento mediante la extracción de la pulpa del mismo

RECOMENDACIONES

- Se recomienda realizar programas y actividades de incentivos para el aprovechamiento del fruto amazónico majo.
- Mediante los programas y actividades brindar información precisa y clara sobre los beneficios y ventajas medicinales del majo.
- En el estudio de mercado, a través de la metodología de encuestas se pudo constatar la necesidad de los consumidores de un producto nuevo que pueda sustituir otro producto sustituto, siempre resaltando las propiedades y beneficios alimenticios el cual la mermelada de majo posee, con el fin de cubrir las necesidades y expectativas de los consumidores en cuanto a sabor y beneficios para la salud, aportando así al desarrollo de la región y del país.

- Utilizar el artículo científico como guía para la producción de mermelada en la ciudad de Riberalta.

CONFLICTO DE INTERES

El autor declara que no tiene conflictos de interés con la presente investigación.

AGRADECIMIENTOS

Nuestro agradecimiento a la Dirección Nacional de Investigación Ciencia y Tecnología de la Escuela Militar de Ingeniería de la Unidad Académica Riberalta, por apoyar esta investigación y a la Carrera de Ingeniería Comercial.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] Carmelo Perall, B. 2009. Uso del majo en Bolivia "una Palmera aprovechada a nivel regional".
- [2] Jeyson Hary Miranda Mendoza (2007). La Paz, Bolivia. Estructura poblacional; producción de frutos y uso tradicional de la palmera de majo (*Oenocarpus Bataua Martiv.*) en bosque en la región Guanay Bolivia.
- [3] Richard Vaca .Programa Nacional de biocomercio Sostenible de Bolivia. El majo (*Oenocarpus Bataua*). Una Alternativa de biocomercio en Bolivia. Bolivia.
- [4] Instituto de Investigación Amazónico. Catálogo de frutas Amazónicas. La Paz, Bolivia. (2020).



Alexander Quette Flores.

Nació en Riberalta–Beni-Bolivia, es Ingeniero Comercial de la Escuela Militar de Ingeniería – Unidad Académica Riberalta.

Ha trabajado en empresa Constructora China Railway Construction, como encargado de Recursos Humanos y asistente administrativo por 3 años y medio.

Ha realizado trabajo como traductor del idioma inglés con personal extranjero de la empresa China.

Docente del idioma Inglés, en la Escuela de idiomas del Ejército, Riberalta, por más de 5 años.

Actualmente es Docente en la Escuela Militar de Ingeniería, de la carrera Ingeniería Comercial.