

ADEREZO DE PASTA DE CHILE PUYA

1. INNOVACIÓN TECNOLÓGICA. La elaboración de pastas de chile puya seco y molido, mediante un tratamiento térmico de cocción controlada, usando ollas de acero inoxidable, permite la obtención de un producto fácilmente manejable y de uso instantáneo, el cual puede ser adaptado como una nueva forma de conservación del chile sin sufrir los daños causados por insectos y microorganismos dañinos para este fruto y el cual puede ser fácilmente adoptado como una nueva alternativa por los productores de este tipo de chile.

2. PROBLEMA A RESOLVER. Los mercados mundiales de alimentos han mostrado en la última década, una alta exigencia y severas sanciones con relación a las condiciones biológicas, físicas, químicas y organolépticas de las materias primas originadas en la agricultura, para asegurar la inocuidad de los alimentos. Con la elaboración de pasta de chile seco, en este caso de chile puya, se pueden abatir todos los riesgos a que esta sometido este producto durante su almacenamiento como producto entero ya que no reúnen las condiciones especificadas por la FDA para las bodegas utilizadas; con las pastas se puede estar congruente en las estrategias del mercado de los procesos agroindustriales para alimentos

3. RECOMENDACIONES PARA SU USO. El uso de la tecnología implica el establecimiento de un local que cuente con todos los requisitos especificados para una pequeña agroindustria esto es: pintado, pavimentado, con buen suministro de agua potable y drenaje, con área necesaria para recepción del chile, para la parrilla de gas o bien se puede usar una hornilla para leña, espacio para las mesas de trabajo, una empacadora al vacío y un cuarto especial de almacén, compra de ollas de acero inoxidable de acuerdo a la capacidad diaria de proceso, una báscula para pesado de materia prima a utilizar.

4. ÁMBITO DE APLICACIÓN. La mayor área para elaborar pastas de chile puya está comprendida en la comunidad "El Saladillo", del municipio de Pánfilo Natera, Zac., ya que es un área compacta de mas de 4 mil ha donde se cultiva este tipo de chile.

5. DISPONIBILIDAD. La tecnología está a la disposición de productores en el Campo Experimental Zacatecas.

6. COSTO ESTIMADO DE LA TECNOLOGÍA. El precio del chile puya fluctúa de acuerdo a la oferta y la demanda, el productor está expuesto a esto y debe saber decidir cuando vender para obtener una mejor ganancia a su producción, de acuerdo a esta decisión debe considerar costo de almacén, sumando riesgos por los factores dañinos como son físicos (rompimiento del chile), microbiológicos (hongos y bacterias), químicos (oxidación, pérdida de color y pungencia). Con la inversión aproximada de \$ 100,000 para el montaje de una micro industria se estaría asegurando la obtención de un producto de máxima calidad con la seguridad que dan las características de vida prolongada de anaquel del producto.

7. RESULTADOS ESPERADOS. Con la aplicación de la tecnología se ofrecerá al mercado un producto de fácil uso en las cocinas gourmet, supermercado ya que por su control de elaboración es un producto con control de calidad para obtener siempre las mismas características, tanto fisicoquímicas como organolépticas, como lo establecen las normas que rigen a los alimentos.

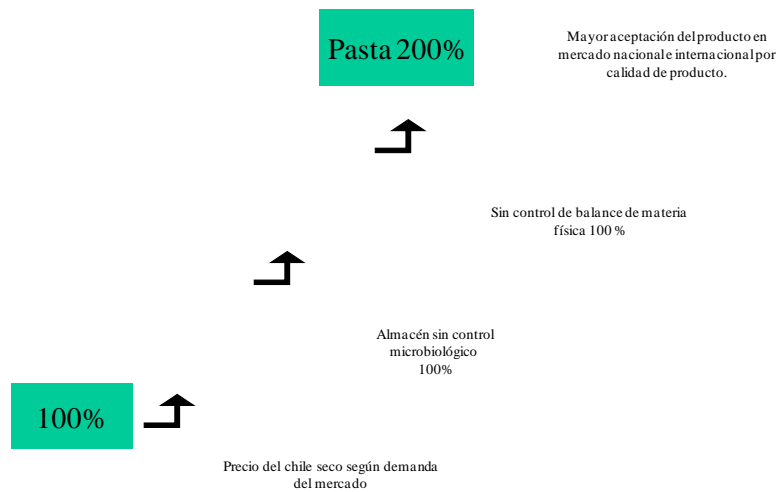
8. IMPACTO POTENCIAL. El establecimiento de microindustrias familiares puede impactar en las comunidades productoras de chile puya, estableciendo una organización planeada del porcentaje que puede ser procesado para elaborar pastas y del que se debe vender como chile seco entero para que de acuerdo a una planeación estratégica de mercado se tenga cubierto los dos mercados para un mejor beneficio de los productores de esa región.

Mayor información:
 Ma. Dolores Alvarado Nava
 Campo Experimental Zacatecas

ADEREZO DE PASTA DE CHILE PUYA



UTILIDAD ESPERADA POR 100 GR DE PASTA DE CHILE PUYA



Ámbito de aplicación de la Tecnología



Principales estados donde se cultiva chile puya
Zacatecas