

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
Erick Alejandro Martínez-Núñez

[DOI 10.35381/cm.v8i4.904](https://doi.org/10.35381/cm.v8i4.904)

Implementación de uva de Monte Pourouma – Ceceopifolia en la producción de vino, Pastaza, Ecuador

Implementation of the Monte Pourouma – Ceceopifolia grape in wine production, Pastaza, Ecuador

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz
ua.silviabonilla@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0002-2517-8919>

Tannia Cristiana Poveda-Morales
ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0001-6497-9957>

Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
nayelligb54@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0003-1487-3817>

Erick Alejandro Martínez-Núñez
erickmn43@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0001-6619-8708>

Recibido: 01 de mayo 2022
Revisado: 25 de junio 2022
Aprobado: 01 de agosto 2022
Publicado: 15 de agosto 2022

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
Erick Alejandro Martínez-Núñez

RESUMEN

En esta investigación tuvo como objetivo general implementar una planta de Uva de Monte Pourouma – Ceceopifolia en la producción de vino dentro de la ciudad del Puyo, Provincia de Pastaza. Las técnicas usadas fueron el cuestionario y la entrevista, los cuestionarios fueron aplicados a personas con conocimientos básicos sobre el vino. La población establecida para la presente investigación está dada por 83.933 habitantes de la ciudad de Puyo provincia de Pastaza, al ser una población mayor de personas se calcula que la muestra es de 95 personas. Los resultados indicaron que existe buena impresión de los vinos ecuatorianos. Como conclusión se obtuvo que el vino es muy poco conocido en la industria, además de no ser comercializado de la misma forma que los productos importados; sin embargo, la uva es muy conocida por tanto al momento de sacar el producto va a hacer mucho más fácil que lo reconozca.

Descriptores: Vino; producción; comercio. (Tesauro UNESCO).

ABSTRACT

The general objective of this research was to implement a plant of Uva de Monte Pourouma - Ceceopifolia in the production of wine within the city of Puyo, Pastaza Province. The techniques used were the questionnaire and the interview, the questionnaires were applied to people with basic knowledge about wine. The population established for the present investigation is given by 83,933 inhabitants of the city of Puyo, Pastaza province, being a larger population of people, it is calculated that the sample is 95 people. The results indicated that there is a good impression of Ecuadorian wines. As a conclusion, it was obtained that wine is very little known in the industry, in addition to not being marketed in the same way as imported products; however, the grape is well known, so when you take out the product, it will be much easier for you to recognize it.

Descriptors: Wine; production; trade. (UNESCO Thesaurus).

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
Erick Alejandro Martínez-Núñez

INTRODUCCIÓN

El vino es una bebida hecha de uva, mediante la fermentación alcohólica de zumo, mediante la fermentación se produce por la acción metabólica de levaduras, que transforman los azúcares naturales del fruto donde actúan elementos químicos que permiten una mejor elaboración del producto como el etanol y gas en forma de dióxido de carbono, el azúcar y los ácidos que posee la fruta, que son suficientes para el desarrollo de la fermentación (Rodríguez, 2022), pero no solo se trata de eso sino que también influyen otros factores como el clima, la altitud, la luz, entre otros.

El vino artesanal es una alternativa socio productiva y ecológica para disfrutar de una bebida con propiedades saludables y accesibles. Sus procesos son los mismos a la hora de elaborarlos, sin embargo, son mucho más sencillos.

Un enfoque ha ayudado a las personas a lo largo de los años a plantearse de una manera más efectiva una determinada situación o problema, en este y en muchos casos se puede aplicar de manera personal y dentro de una empresa también para un determinado punto en cuestión, asunto o problema, en términos de una negociación, es decir, sería algo así como el plan que desplegarán y cómo lo llevarán a cabo para lograr que ese asunto que requiere resolución llegue a buen puerto (Ucha, 2009).

Implementación nos basamos en añadir una nueva forma o idea en algo que puede estar incompleto o también poner en funcionamiento o aplicar métodos, medidas, etc., para llevar algo a cabo, el objetivo final debe ser sacar a la luz algo desconocido.

En el enfoque económico hace referencia al uso eficiente de nuestros recursos como los ingresos ya sea dentro de una familia o entidad laboral. Se busca satisfacer las necesidades y demandas locales por medio de la participación de la comunidad local. En ese sentido, sino también pretende lograr un aumento en el bienestar económico. Enfoque Social como bien los dice hace referencia a las personas y el entorno en el que se desarrolla dicha actividad, permitiendo una relación cliente- producto, convertido en un elemento comunicador presente en todo tipo de encuentros y

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
Erick Alejandro Martínez-Núñez

eventos de diversa naturaleza y condición ya que han aparecido nuevos consumidores que demandan nuevos vinos.

Enfoque Ancestral cuando hablamos de ancestral lo asociamos con pueblos aborígenes o que tiene descendencia en pasado pero que han influido de alguna manera en el hoy. Dicha palabra tiene procedencia muy antigua, especialmente Perteneciente o relativo a los antepasados y a lo dicho de una tradición, una lengua, en la cual ha pasado en un tiempo remoto.

La producción es una actividad económica con la finalidad de transformar los insumos y terminar convirtiéndolos en productos, ya que se conoce que producción es todo tipo de actividades que puedan aprovechar los recuerdos y materia prima para elaborar o fábricas un bien o servicio, específicamente para que se satisfaga las necesidades humanas. Ya que se puede incluir como producción cualquier actividad humana donde se está elaborando un satisfactorio de una necesidad determinada (Quiroa, 2020).

Con respecto a la distribución es todo un proceso, que conlleva tanto responsabilidades con entidades y el consumidor como tal, referencia al conjunto de actividades que se realizan desde que un producto es elaborado, hasta que es comprado por el cliente final (Morales, 2021).

Comercialización es la parte más complicada pues se busca a los posibles clientes, se ofrece el producto y se da una pequeña reseña sobre las propiedades junto con los beneficios con el único fin de que se pueda dar el conjunto de actividades desarrolladas para facilitar la venta y/o conseguir que el producto llegue finalmente al consumidor (Economipedia, 2017).

Estado del arte

Aguilera (2015), expresa que el género *Puruña* se encuentra ubicado dentro del Orden Urticales, de la familia *Cecropiaceae*; es un género con 27 especies reconocidas en Centro y Sudamérica en áreas con bosque tropical lluvioso. La uva de monte (*Pourouma cecropiifolia*) se encuentra comúnmente en la región conocida como la

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
Erick Alejandro Martínez-Núñez

Alta Cuenca Amazónica, la cual incluye los sectores Amazónicos, Colombia, Perú, Ecuador y el extremo Occidental de Brasil.

El procesamiento de vino, se llevó a cabo comparativamente con el del vino de uva tradicional, por esta razón se asegura que el trabajo investigativo planteado tiene un enfoque de originalidad y sus resultados permitirán colocar las bases para un futuro exitoso en la elaboración de la fabricación de vino de uva caimarona.

Solis (2015), describe que una investigación se desarrolle en base a la normativa del paradigma interpretativo también conocido como Naturalista que consideran a la naturaleza como el principio único de todo aquello que es real. Es un sistema filosófico y de creencias que sostiene que no hay nada más que naturaleza, fuerzas y causas del tipo de las estudiadas por las ciencias naturales; estas existen para poder comprender nuestro entorno físico.

Arias (2014), propone que tiene como finalidad comprender e interpretar la realidad de los procesos de la obtención de la uva para la elaboración de vino, de igual manera los significados de las percepciones, control de procesos, análisis necesarios para determinar una materia prima, además de analizar, buscar la mejor concentración de levadura para utilizarlo en el proceso de la elaboración del vino para conseguir un mejor producto terminado, es decir un mayor grado de alcohol, ósea que no se tenga que añadir más alcohol etílico que el que ya tiene.

En la investigación que se propuso la relación sujeto - objeto, tendrá dependencia, intentando la interrelación entre investigador y producto, procurando que los valores del investigador influyan lo estrictamente necesario en el desarrollo del proyecto (Mago 2014).

D. Zapata (2013), menciona que en la investigación se debe aplicar una metodología cualitativa y cuantitativa que permitió determinar la relación teórico- práctico, concibiéndola como un proceso de retroalimentación, permanentemente y reciproco por las partes que intervienen en este estudio, permitiendo el enriquecimiento intelectual de los mismos.

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
Erick Alejandro Martínez-Núñez

Salinas (2013), considera que se debe aplicar criterios de calidad con fines de credibilidad, confirmación, y transferibilidad, que permiten aplicar técnicas, instrumentos y estrategias de investigación tanto cualitativas, descriptivas y perceptivas; que facilitaron el análisis de datos y la triangulación de los mismos, para obtener una información verídica.

Las tribus locales de la selva peruana en definitiva se servían de estos frutos para su muy variado menú, pero se debe destacar que ellos no sembraban estos árboles y que su propagación se debe a insectos, pájaros y otros animales que se alimentaban trasladando las semillas a lo largo de la Amazonía (Rupe 2013).

METODOLÓGIA

Las técnicas usadas fueron el cuestionario y la entrevista, los cuestionarios fueron aplicados a personas con conocimientos básicos sobre el vino y las entrevistas a personas especializadas en el tema como ingenieros, chef, gerentes de licorerías. La población establecida para la presente investigación está dada por 83.933 habitantes de la ciudad de Puyo provincia de Pastaza, al ser una población mayor de personas se calcula que la muestra es de 95 personas. Por lo cual se utiliza la siguiente formula finita de Laura Fisher.

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
Erick Alejandro Martínez-Núñez

RESULTADOS

Se presentan como resultados las tabulaciones del trabajo realizado:

1., ¿Conoce Usted que la uva de monte es una especie de árbol frutal?

Tabla 1.
Conocimiento de uva de monte.

| Alternativa | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------|------------|------------|
| Si | 61 | 64.2% |
| No | 34 | 35.8% |
| Total | 95 | 100% |

Fuente: Encuesta aplicada

El 35.8% de la población del Puyo encuestada no conoce que la uva de monte es una especie de árbol frutal, mientras que el 64.2% afirman conocerlo. De la información anterior se desprende que la mayoría de la población del Puyo encuestada conoce de la uva de monte, dado que es una fruta, que es originaria de la zona Amazónica.

2.- ¿Cuánto conoce de vinos artesanales?

Tabla 2.
Conocimiento de vinos artesanales.

| Alternativa | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------|------------|------------|
| Bastante | 15 | 15.8% |
| Poco | 59 | 62.1% |
| Casi Nada | 21 | 22.1% |
| Total | 95 | 100% |

Fuente: Encuesta aplicada

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
 Erick Alejandro Martínez-Núñez

El 22.1% de la población encuestada conoce casi nada de vinos artesanales, mientras que el 62.1% conoce poco acerca del tema y el 15.8% afirman conocerlo. De la información anterior se concluye que la mayoría de la población del Puyo encuestada conoce poco de los vinos artesanales, dado que no se ha difundido tanto en licorerías como locales.

3.- ¿Sabía que es posible la elaboración de vino con la Uva de Monte?

Tabla 3.
Elaboración de vino con la Uva de Monte.

| Alternativa | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------|------------|------------|
| Si | 68 | 71.6% |
| No | 27 | 28.4% |
| Total | 95 | 100% |

Fuente: Encuesta aplicada

El 71.6% de la población del Puyo encuestada si cree que es posible la elaboración de vino con la uva de monte, mientras que el 28,4% no considera que es posible. De la información anterior se desprende que la mayoría de la población encuestada toma en cuenta que la uva de monte es ideal para el vino, por el simple hecho que es uva.

4.- ¿Probaría el Vino de Uva de Monte?

Tabla 4.
Probaría el Vino de Uva de Monte.

| Alternativa | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------|------------|------------|
| Si | 91 | 95.8% |
| No | 4 | 4.2% |
| Total | 95 | 100% |

Fuente: Encuesta aplicada.

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
 Erick Alejandro Martínez-Núñez

El 95.8% de la población del Puyo encuestada afirma que si probaría el vino de Uva de monte, mientras que el 4,2% no lo probaría. De la información anterior se evalúa que la mayoría de la población encuestada si lo probaría ya que es una planta muy conocida de aquel sector y les parece interesante que la implementen en un vino.

5.- ¿Cuánto pagaría?

Tabla 5.
Cuánto pagaría.

| Alternativa | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| 5 – 10\$ | 29 | 30.5% |
| 11-15\$ | 29 | 30.5% |
| 16-25\$ | 23 | 24.2% |
| 25 En Adelante | 14 | 14.7% |
| Total | 95 | 100% |

Fuente: Encuesta aplicada.

El 30.5% de la Población de Puyo, mencionan que pagarían entre 5 y 10 dólares por el vino, también varias personas se encuentran favorables a pagar de 11 a 15 dólares con el mismo porcentaje. Con un 24.2% existen consumidores que tienen más flexibilidad al momento de pagar entre 16 y 25 dólares, y por último en menor cantidad se mencionan personas que estarían dispuestas a pagar más de 25 dólares. Estos porcentajes evidencian que las personas no tienen flexibilidad al momento de costearse un vino.

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
 Erick Alejandro Martínez-Núñez

6.- ¿La calidad influye en su precio?

Tabla 6.

La calidad influye en su precio.

| Alternativa | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------|------------|------------|
| Si | 87 | 91.6% |
| No | 8 | 8.4% |
| Total | 95 | 100% |

Fuente: Encuesta aplicada

En cuanto a si la calidad del vino influye en su precio, el 91,6 % ha manifestado que si influye mientras que el 8,4 % no están en concordancia. De la información se puede analizar que la mayoría de los vinos caros suelen ser los mejores.

6.- ¿Conoce la ficha de cata?

Tabla 7.

Conoce la ficha de cata.

| Alternativa | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------|------------|------------|
| Conozco | 35 | 36.8% |
| Desconozco | 60 | 63.2% |
| Total | 95 | 100% |

Fuente: Encuesta aplicada.

El 63.2% de las personas de la ciudad del Puyo encuestada desconoce de la ficha de cata, mientras que el 36.8% afirman conocerlo. De la información anterior se concluye que la mayoría de la población encuestada desconoce de esta ficha, dado que es un documento en el que el catador valora las sensaciones transmitidas por el vino durante el análisis sensorial al momento de probarlo.

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
 Erick Alejandro Martínez-Núñez

8.- ¿Qué vino prefiere?

Tabla 8

Preferencia de vino.

| Alternativa | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------|------------|------------|
| Dulce | 75 | 78.9% |
| Ácido | 12 | 12.6% |
| Amargo | 6 | 6.3% |
| Salado | 2 | 2.1% |
| Total | 95 | 100% |

Fuente: Encuesta aplicada

El 2.1% de la población de Pastaza encuestada prefiere el vino salado, mientras que el 6.3% tiene de preferencia el vino amargo, 12.6% el ácido y el 78.9% el vino dulce. De esta información se concluye que la mayoría de la población encuestada prefiere el vino dulce, dado que es aquel que tiene una concentración de azúcar residual superior a 45 gramos por litro de vino.

9.- ¿Cómo ha sido su experiencia con el vino?

Tabla 9.

Experiencia con el vino.

| Alternativa | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------|------------|------------|
| Excelente | 32 | 33.7% |
| Buena | 42 | 44.2% |
| Regular | 20 | 21.1% |
| Mala | 1 | 1.1% |
| Total | 95 | 100% |

Fuente: Encuesta aplicada.

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
 Erick Alejandro Martínez-Núñez

El 44.2% de la población del Puyo encuestada afirma que su experiencia con el vino ha sido buena, mientras que el 33.7% fue excelente, el 21.1% fue regular y el 1.1% asegura que fue mala. De la información anterior se concluye que la mayoría de la población que ha respondido la encuesta no ha tenido ninguna mala experiencia con el vino, por tanto, es una buena expectativa para el producto.

10.- ¿Qué tipo de maceración prefiere?

Tabla 10.
Maceración.

| Alternativa | Frecuencia | Porcentaje |
|---------------|------------|------------|
| Vinos jóvenes | 23 | 24.2% |
| Vinos nobles | 26 | 27.4% |
| Vinos viejos | 17 | 17.9% |
| Vinos añejos | 29 | 30.5% |
| Total | 95 | 100% |

Fuente: Encuesta aplicada.

El 27.4% de la población del Puyo encuestada prefiere los vinos nobles, mientras que el 24.2% lo prefiere jóvenes, el 17.9% vinos viejos y el 30.5% los prefiere añejos. De la información anterior se evalúa que la mayoría de la población encuestada prefiere los vinos añejos ya que es un vino conservado en recipientes de madera de roble y su sabor es más intenso y agradable hacia el paladar.

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
Erick Alejandro Martínez-Núñez

DISCUSIÓN

En la población existe un desconocimiento sobre las posibilidades de diferentes tipos de aplicaciones con los frutos originarios.

El tipo de investigación que se realizó es de carácter observacional, basándose en estudios pasados sobre los inicios de fermentación de frutas, que han ayudado para elaboraciones posteriores. Dentro de la investigación se centra en un método deductivo, y teniendo en cuenta la lógica.

La fabricación de vinos, conlleva un gran cuidado desde su cosecha, fermentación, las temperaturas y el tiempo correcto según el vino a realizarse. Sin dejar a un lado el envasado el cual evita la proliferación de bacterias y la oxigenación excesiva. Para sacar un buen producto es necesario contar con máquinas e instrumentos especializados.

CONCLUSIONES

Después de analizar la presente investigación, concluimos que la impresión que tienen de los vinos ecuatorianos es muy buena pero también nos supieron manifestar que es muy poco conocido en la industria, además de no ser comercializado de la misma forma que los productos importados.

Por otra parte, se denota que la uva es muy conocida por tanto al momento de sacar nuestro producto va a hacer mucho más fácil que lo reconozca.

Los comerciantes se encuentran bastante dispuesto a dar a comer nuestro vino en los diferentes locales y restaurantes.

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Regional Autónoma de los Andes; por motivar el desarrollo de la investigación.

Silvia Elizabeth Bonilla-Veloz; Tannia Cristiana Poveda-Morales; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
Erick Alejandro Martínez-Núñez

REFERENCIAS CONSULTADAS

- Aguilera, J. (2014). Estabilidad nutricional y organoléptica en el almacenamiento de jugos tropicales. [Nutritional and organoleptic stability in the storage of tropical juices]. (4ª ed.). Maracaibo: Bluss.
- Arias, J. (2014). Procesos unitarios. [unit processes]. Bogotá
- Economipedia. (2017). Comercialización. [Commercialization]. *Economipedia*. <https://n9.cl/jo0k>
- Mago, D.(2014). Aplicación filosófica en proyectos de investigación. [Philosophical application in research projects]. (2ª ed.). México: Oxaca.
- Morales, F. C. (2021). Definición de distribución. [Distribution Definition]. *economipedia*. <https://economipedia.com/definiciones/distribucion.html>
- Quiroa, M. (2020). Definición de producción. [Production Definition]. *Economipedia*. <https://economipedia.com/definiciones/produccion.html>
- Rodríguez,C.(2022). Definición de Vino. [Definition of Wine]. <https://n9.cl/xdjty>
- Rupe, A. (2013). Alimentos de frutos amazónicos. [Amazon Fruit Foods]. (1ª ed.). Cuzco: Ronda.
- Salinas, E. (2013). Aplicaciones filosóficas a proyectos. [Philosophical applications to projects]. Panamá: Canal, 2013.
- Solis, A. (2015). Principios filosóficos. [philosophical principles] México: Patuca.
- Ucha, F. (2009). Definición de enfoque. [Focus Definition]. <https://n9.cl/bo4iy>
- Zapata, D. (2013). La filosofía aplicada al proceso investigativo. [Philosophy applied to the investigative process]. Caracas: Llanera.