

REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

CLAP GENERAL MANUEL PIAR

URB. MANUEL PIAR EL GALLO

PARROQUIA SIMÓN BOLIVAR

CIRCUITO NRO 1

JEFA CLAP: THAIS MACHUCA

PROYECTO PRODUCTIVO ELABORANDO VINO DE FRUTAS

REPRESENTANTE DE MESA DE PRODUCCION DEL CLAP: LUISLI NAHIR RODRIGUEZ

C.I: 19.172.312

CIUDAD GUAYANA, 2019

INFORMACION GENERAL DEL PROYECTO

ESPECIFICACION

- 1) PROYECTO PRODUCTIVO ELABORANDO VINO DE FRUTAS.
- 2) SECTOR AL QUE VA DIRIGIDO:
 - A) COMUNITARIO
 - B) AGROECOLOGICO
 - C) PUBLICO
 - D) AGROINDUSTRIAL

MISIÓN

Elaborar productos a base de frutas descartables como lo son el vino, vinagre que genere total satisfacción de las personas consumidoras, mediante la elaboración personalizada de productos sanos, con sabor casero, de alta calidad y a precios solidarios.

VISIÓN

Nuestra empresa EL VINO DE LA PEQUEÑA VENE, contará con productos de variados asegurada, mantendrá los más altos estándares de calidad e higiene para evitar enfermedades o que el producto no sea de buen paladar y estará presente en el gusto de especialista como lo son los consumidores de nuestra comunidad, compitiendo exitosamente con las principales bebidas de las bodegas o licorerías del sector.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Proponer una alternativa de inversión ecológica, saludable y rentable en nuestra comunidad.

Aprovechar a su máximo nivel la estructura Clap de Producción con sus líderes que buscan el crecimiento de una cultural comunitaria-agroecológica.

Ofertar un producto de calidad y de producción comunal con precios solidarios.

Incentivar el empleo productivo, generar puestos de trabajo, contribuyendo al desarrollo socioeconómico de la comunidad atendida.

OBJETIVOS SOCIALES

Por medio de nuestros productos vinícolas y de vinagre se busca generar total satisfacción en las personas, mediante la elaboración personalizada de productos sanos, con sabor casero, de alta calidad y a precios solidarios.

OBJETIVOS COMERCIALES

Ofrecer a los habitantes de la zona, la posibilidad de poder adquirir productos frescos, sabrosos, higiénicos, con un costo solidario, en las viviendas pertenecientes a la comunidad, enfocado a las familias que viven en la zona y cercanías.

OBJETIVOS ECONÓMICOS

Nuestra empresa de vino busca obtener utilidades de un 30% mensual en ganancias para seguir invirtiendo en alimentación siembra de frutas.

OBJETIVOS DE DESARROLLO DE LA ORGANIZACIÓN

1. Empleados comunitarios de entre 4 a 5 personas en elaboración del producto.
2. 1 Diseñador de marca y personales de publicidad 2.
3. Gerente contable 1.
4. Presidente 1

JUSTIFICACION DEL PROYECTO

La producción de vino a partir de frutas que el público no desea por su elevada madurez, es una opción trabajar ecológicamente frutas que ya no podrán ser utilizadas a su plenitud para jugos, dulces u otras actividades; las misma podrán ser utilizada de forma eficiente para propiciar la producción de un vino con licor saludable, sino que también impulsa el sector público-agroindustrial. La falta de liquidez en la comunidad es una de las razones fundamentales para pensar en el impulso de nuevos proyectos de carácter productivo de vino, vinagre entre otros.

TIPO DE EMPRESA

El tipo de empresa que se creara es una empresa de producción social.

POTENCIALES INVERSIONISTAS

Gobierno nacional, alcaldía, Ministerio de Educación en todas sus modalidades en proyectos innovación productiva.

GRADO DE IMPLEMENTACION

Se encuentra a nivel alto por la gran demanda del trabajo social, agroecológico y aprendizaje detectado como oportunidad de empleo para mayorista y bodegueros.

MERCADO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El vino de frutas es característico por su riqueza (aroma) afrutado, dulce, el color dependiendo de las frutas y las mezclas, con cuerpo (rico extracto y consistencia en el paladar), con un grado alcohólico de 15% en volumen.

PRESENTACION

- ✓ Botellas de vidrio transparente que son recicladas de productos comestibles de capacidad variada (previamente esterilizada).
- ✓ Etiquetas elaboradas de forma manual por el equipo.
- ✓ Tapones de corcho o tapas plásticas previamente decoradas.

PROPIEDADES DEL VINO

- ✓ Contiene vitaminas por la variedad de frutas.
- ✓ Es la forma natural de recuperación del cuerpo, si es tomado después de un esfuerzo físico.
- ✓ tiene propiedades antisépticas.
- ✓ Es remedio terapéutico en la ansiedad y la tensión emocional.
- ✓ Acelera la depuración del colesterol, pues facilitan y refuerzan la acción de la vitamina C, necesaria para depurar el colesterol.

PRODUCTO SECUNDARIO

Cascara o concha y el bagazo servirán para abono orgánico para nuestros cultivos.

ALCANCES DEL MERCADO

Durante los primeros 6 meses cubrirá el sector del gallo y luego comunidades cercanas por encargos previamente establecidos a la empresa.

DEMANDA QUE PROYECTA LA EMPRESA “EL VINO DE LA PEQUEÑA VENE”

La empresa basa su demanda de forma cuantitativo ya que se toma en cuenta la Población Económicamente y festiva del sector el gallo que le fue presentado el producto.

Luego de haber realizado el análisis de la investigación de mercado, se pueden llegar a las siguientes conclusiones:

- a) Las personas encuestadas consideran que la presentación es el factor más importante de adquirir un vino de fruta y está muy bonito.
- b) Calificaron el sabor del vino de fresa y mora como muy agradable sin dejar de lado los demás.
- c) Consideran como una opción económica, rica y ecológica de adquirir.

POSIBLES DEMANDA DEL PRODUCTO

Los fines de semana, en los meses de vacaciones o meses festivos como lo es navidad entre otras, es por ello que el consumo del vino se incrementa en un 80% la demanda.

Se concluye que se consumirán al mes un aproximado de 100 litros de los diferentes vinos de frutas solo en el sector de la comunidad para los primeros 6 meses de comercialización del producto.

PROCESO PRODUCTIVO

1. Recepción, Selección y Clasificación de la materia (Frutas).
2. Eliminar la fruta que presenta estado de deterioro o maltrato excesivo, con el fin de evitar el paso de microorganismos malignos presentes en su superficie al resto de materia prima.
3. Clasificar la fruta con tamaño, forma, peso, color y textura que indiquen la madurez aceptable para el posterior proceso de transformación.
4. Limpieza, lavado y desinfección.
5. Seleccionados para el proceso son lavados con agua potable, para quitarle el polvo o cualquier otra partícula extraña.

6. Despulpado y obtención del mosto: Esta operación consiste en cortar en mitades las frutas e ir poniendo en el depósito de fermentación el jugo, semillas y pulpa. (Se recomienda pesar la cascara y el jugo obtenido de las frutas para proveer su rendimiento).
7. Acondicionamiento y corrección del mosto (pre fermentación).
8. Antes de iniciar el proceso de corrección del mosto, medimos la cantidad de jugo de fruta obtenido y lo echamos a los depósitos de fermentación.
9. Luego, añadimos agua potable, como el agua disminuye la concentración de azúcar, agregamos azúcar.
10. Con el mosto corregido, podemos iniciar ahora el proceso de fermentación.
11. Fermentación alcohólica se usa levadura, previamente activada. Luego se añade al mosto y se deja en reposo de 10 a 12 días.
12. La temperatura oscila entre 25 °C y 30 °C la que se mantendrá constante con agua de enfriamiento.
13. Durante la fermentación en la botella se hace como un sombrero que ya no ascienda.
14. Normalmente se requiere de 8 a 15 días para completar el proceso de fermentación.
15. Prensado el cual se realiza en el trapo o gasa, separando el líquido transparente de todos los restos sólidos, materia orgánica, levaduras, bacterias que se han ido acumulando en el fondo del recipiente y que al estar en contacto con el vino le podrían transmitir sabores indeseables.
16. El líquido obtenido se deposita en un recipiente hermético.
17. Se inicia una lenta fermentación donde se quema hasta el último resto de azúcar.
18. Se coloca el vino fluyente en botellas oscuras de almacenamiento cerradas.
19. Transcurridos veinte días de fermentación alcohólica se procede al descube consiste en separar el vino de frutas de los residuos de levadura y sólidos precipitados al fondo del recipiente. Para hacer el descube usamos otro recipiente, en cuya boca ajustamos un pedazo de gasa o dos capas de algodón.
20. Embotellado cuando el vino está suficientemente maduro ha alcanzado su completo sabor, finura y permanece sin enturbiarse, es envasado en botellas previamente esterilizadas. transparentes, cubiertas con corcho o tapas plásticas; evitando de esta manera la fuga o cualquier alteración de su contenido.
21. Pasteurizado para estabilizar biológicamente el vino, es decir liberarlos de los microorganismos que puedan alterarlo, se procede a pasteurizarlo de la siguiente manera se hierve agua suficiente en una olla y se mete la botella por alrededor de 1 minuto y luego se deja enfriar al aire libre. (Esta operación se lleva a cabo en el mismo recipiente de fermentación o cuando el vino esta embotellado).
22. Etiquetado debe caracterizar el contenido de la botella como lo son:
 - (a) Fecha de elaboración y fecha de vencimiento
 - (b) Grado de alcohol.
 - (c) Nombre de la empresa y su dirección fiscal.
 - (d) Ingredientes.
 - (e) Teléfono.

MATERIALES A UTILIZAR

- 4 Recipientes de 18 litros de vidrio (Botellón de agua clarita).

- Gasas
- Azúcar en cantidad de 10 kilos los cada 20 litros.
- Colador
- Licuadora
- Cucharilla
- Cuchillo
- 4 Envases plásticos tazas grandes
- Levadura 1/2 kilo
- Agua filtrada
- Manguera fina y transparente.
- Silicón
- Inyectadora
- Frutas variadas por kilos
- Botellas plásticas de refresco

El presupuesto puede variar al valor actual de los productos o materiales a utilizar.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El proyecto producirá vino de frutas a un precio de solidario a la comunidad. El presente proyecto tiene como meta la producción ecológica de vinos de frutas con botellas de reciclaje que ayudara al ambiente. En conclusión, con la puesta en marcha del proyecto, se va a contribuir a mejorar el aprovechamiento de la actividad agroecológica en el sector, producirá empleo y a su vez enseñara de forma ecológica la elaboración de una bebida alcohólica saludable, se recomienda tener en cuenta el nivel de preparación en pro de la agroecología del líder de calle en toda la parte de preparación de bebidas, remedios, comidas entre otras de su capacitación para lograr el objetivo del Proyecto e implementar nuevos al mismo tiempo.