



Proyecto n° PI-01-30-4814-2000

Opciones para mejorar el desempeño del sistema transformación de la yuca amarga en San José de Onova, Municipio Pedro Gual, Estado Miranda

Responsable: Polanco, Delia

Etapas cumplidas / Etapas totales 1/1

Especialidad: Agroindustria

Resumen: En el proyecto busca opciones para mejorar el desempeño del sistema de transformación de la yuca amarga en San José de Onova. Diversifica la obtención de productos y presenta aderezos y galletas de casabe rellenas con frutas de la zona. Realiza estudios de los nichos de mercado del casabe, obteniendo un 100% de aceptación del mismo. Diseña la etiqueta con el nombre del producto, que fue decidido en asamblea de la comunidad. Elabora un esquema tecnológico para diferenciar el producto principal, “casabe”, en: *casabe light* y *casabe tradicional*, además de obtener como subproducto almidón nativo. Diseña una prensa para reducir el tiempo de secado de la yuca.

Productos

Eventos

1. D. Polanco, M. Mora, N. Teheira, R. Garrido, P. Guerrero, J. Bastardo, D. Soto, y J. Romero, “Balance 1999-2001 del proyecto de extensión de la FAGRO, UCV: Opciones para mejorar el desempeño del sistema transformación de la yuca amarga en San José de Onova, Municipio Pedro Gual, Estado Miranda”, *II Seminario Nacional de Extensión Agrícola Universitaria y Desarrollo Rural*, La Universidad de Zulia, Maracaibo, 2002.
2. D. Polanco, “Diferenciación y diversificación de los productos del procesamiento de la raíz de yuca en las casaberas”, *Taller de la Red de Cooperación de Harinas y Almidones de Yuca*, INIA, El Tigre, Estado Anzoátegui, Venezuela, 2002.

Otros

Tesis de Pregrado

1. Silvia González, “Esquema tecnológico para obtener almidón como subproducto del procesamiento artesanal de la raíz de yuca (*Manihot esculenta* C.) en la comunidad de San José de Onova, Municipio Pedro Gual, Estado Miranda”, 2003.
2. Reizadid Garrido y Nora Teheira, “Evaluación y caracterización de un nuevo producto con base en el casabe de yuca amarga en la comunidad de San José de Onova, Municipio Pedro Gual, Estado Miranda”, 2002.
3. Petra Guerrero, “Ubicación de nichos de mercado para determinar la factibilidad de comercialización de aderezos elaborados con base en el extracto de yuca (*Manihot esculenta* C), yare, en la ciudad de Maracay, Estado Aragua”, 2002.
4. Marlene Mora, “Elaboración y caracterización de tres aderezos con base en el yare de yuca amarga (*Manihot esculenta* C.)”, 2000.