



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*

2023  
TODOS JUNTOS  
*Vamos Adelante!*



CNU  
Consejo Nacional de Universidades

UALN  
Universidad Abierta en Línea de Nicaragua  
¡Únete a Nosotros!

## DIPLOMADO

# Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

**Tecnología: Elaboración de vinos a base de frutas**

**Módulo: IV Tecnologías para la crianza de peces, hidroponía, cultivos no tradicionales y bancos de proteínas**

**Facilitadores: Lic. Jack Martínez Ruíz, Ing. Martha Regina Gómez G**



# INTRODUCCION

- ❑ El Diplomado para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria, presenta la tecnología de Tecnología de **Elaboración de Vino a Base de Frutas**.
- ❑ Nicaragua, un país caracterizado por su producción de frutales, enfrenta la oportunidad de incursionar en la industria vitivinícola de manera novedosa y prometedora.
- ❑ A medida que el país se encamina hacia una economía agroindustrial más diversificada, el enfoque en la elaboración de vinos. amplia las oportunidades Comerciales
- ❑ **Generación** de ingresos y empleo.



**DIPLOMADO**  
Tecnologías para Mejorar la Producción y  
Productividad Agropecuaria



## DESCRIPCIÓN DE LA TECNOLOGÍA

### “ELABORACIÓN DE VINOS A BASE DE FRUTAS

#### Situación actual en Nicaragua de los vinos en Nicaragua

- ✓ Nicaragua cultiva alrededor de **30,000 manzanas** de frutales anualmente, para el mercado nacional.
- ✓ Potencial para la Agroindustria, permitiría incrementar los volúmenes de exportación de productos terminados como son los vinos .
- ✓ La industria del vino está ante una adaptación en Nicaragua, por la falta de cultura.
- ✓ Permite un Aprovechamiento por contenidos nutricionales de las frutas.



**DIPLOMADO**  
Tecnologías para Mejorar la Producción y  
Productividad Agropecuaria



## IMPORTANCIA DE LA TECNOLOGIA ELABORACION DE VINO

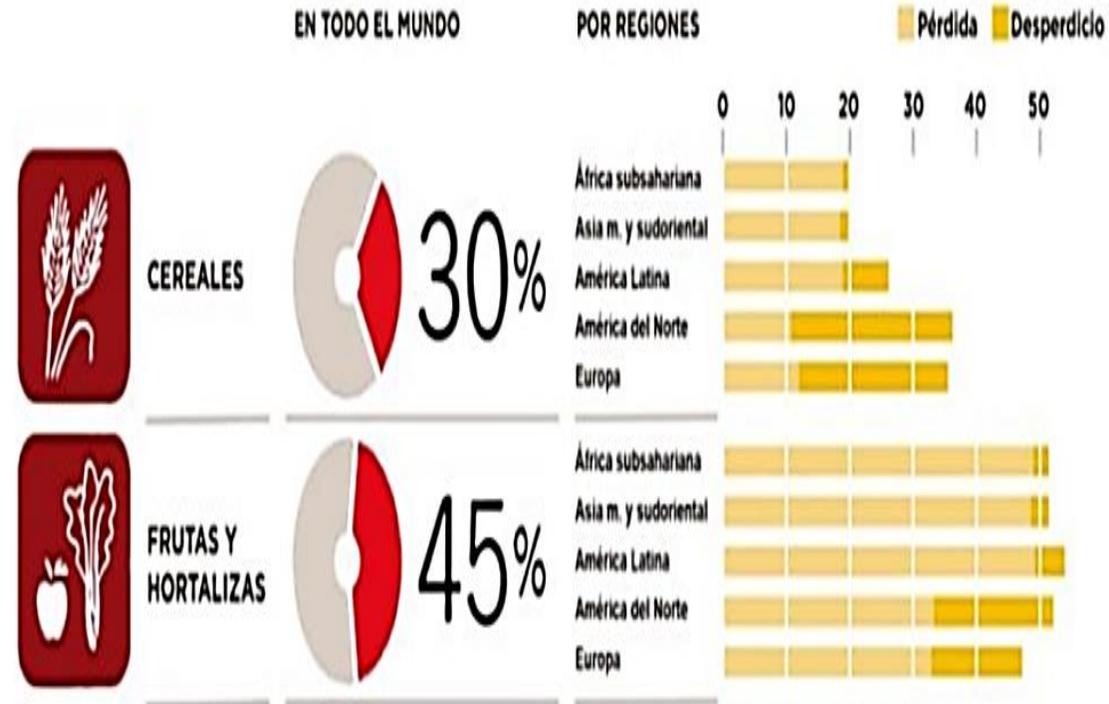
- **Diversificar** las producciones agropecuarias.
- **Generación** de ingresos adicionales para los productores.
- **Reducir** el desperdicio de alimentos.
- **Uso** en forma más eficiente los recursos, generando un impacto ambiental positivo.



**DIPLOMADO**  
Tecnologías para Mejorar la Producción y  
Productividad Agropecuaria



## % de la producción total de cada alimento que se pierde y se desperdicia



**DIPLOMADO**  
Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

## IMPORTANCIA DE LA TECNOLOGIA

La tecnología es importante por que:

Generar productos : **mermeladas, conservas** y **fermentados** a partir de frutas que no cumplen con la calidad y del sub producto.

Productores pueden ampliar su oferta de productos en los mercados.

Genera ingresos y empleo



**DIPLOMADO**  
Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria



## QUÉ ES UN VINO DE FRUTAS

- ❑ Bebida alcohólica obtenida del jugo dulce de frutas o los azúcares de los cereales se convierten en alcohol mediante un proceso llamado fermentación”
- ❑ Bebida obtenida a partir de fermentación alcohólica del zumo de frutas diferentes a la uva pero con los mismo procesos estrictos



# QUÉ ES LA TECNOLOGÍA DE “ELABORACIÓN DE VINOS A BASE DE FRUTAS

- Transformar las frutas locales, a través de un proceso llamado **fermentación** , las azúcares en las frutas son convertidos en alcohol por levaduras, generando una bebida con variedad de aromas y sabores.



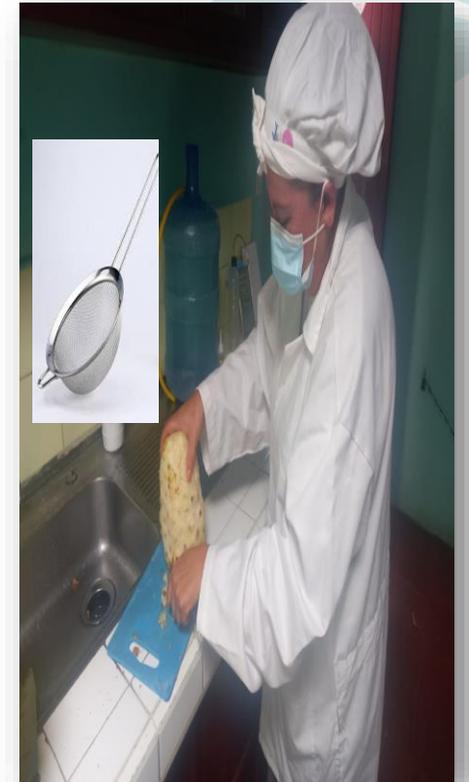
# CONSIDERACIONES EN LA REALIZACIÓN DE VINOS

- Uso de buenas prácticas de manufactura.
- Calidad de las frutas
- Proceso de fermentación



# CONSECUENCIAS DE NO SEGUIR LAS BUENAS PRÁCTICAS

- **Contaminación:** afecta el sabor y la seguridad del vino
- **Inconsistencia:** Procedimientos desorganizados pueden resultar en vinos inconsistentes en sabor y calidad.
- **Pérdida de Credibilidad:** Incumplir regulaciones .
- **Desperdicio:** aumenta los costos y el desperdicio de recursos



# CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS

## Según su nivel de azúcar

- **Seco** :2 gramos de azúcar residual por litro.
- **Semiseco**: su acidez total no supera los 10 gramos con relación al contenido de azúcar residual por litro.
- **Vino Abocado**: contenido de azúcar residual es menor a 30 gramos por litro

## Nivel de azúcar

### 1. **Vino Dulce**: Contiene menos

de 120 gramos de azúcar residual por litro.

- **Vino Muy Dulce**: Con más de 120 gramos de azúcar residual por litro



# CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS

## Por su color

- **Tinto.** Depende el mosto
- **Blanco** :Depende del mosto fermentado a temperatura controlada.
- **Rosados** : uso de uvas seleccionadas

## Por su edad

- **Joven:** De la producción del año
- **Vino crianza:** 26 meses y de esos 6 en barriles .
- **Reserva** : 3 años y 12 meses en barriles.
- **Gran reserva** :5 años de elaboración y 18 en barriles

# VENTAJAS DE LA TECNOLOGÍA

- Aprovechar las frutas de temporada
- Brindarles un valor agregado
- Puede realizarlo de manera artesanal y de calidad
- Genera empleo
- Los recursos disponibles para su elaboración
- Consumo en aumento



# RECETAS DE VINOS DE FRUTAS

## Vino de Piña:

- 4 Piñas maduras (para obtener 3 o 4 litros de jugo)
- 14 litros y 20 ml de agua purificada
- 8 libras y 2 cucharadas de azúcar
- 20 gramos de levadura



## VINO DE MELOTON

- 7 libras de melocotón (para obtener 3.5 litros de jugo)
- 13.5 litros y 20 ml de agua purificada
- 8.5 libras y 2 cucharadas de azúcar
- 20 gramos de levadura



MUCHAS  
GRACIAS...

DIPLOMADO  
Tecnologías para Mejorar la Producción y  
Productividad Agropecuaria

