



GOBIERNO
AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE TARIJA

¡Juntos por un Nuevo Tiempo!



Propiedades de la
UVA DE MESA
Tarijeña

GOBIERNO AUTONOMO DEPARTAMENTAL DE TARIJA

Adrián Esteban Oliva Alcázar
GOBERNADOR DEL DEPARTAMENTO DE TARIJA

Ariel Ortega
SUBGOBERNADOR DE URIONDO

Jubel Rubén Ardaya Salinas
SECRETARIO DEPARTAMENTAL DE GESTION INSTITUCIONAL

Alfonso Blanco López
Director SEDEGIA

Javier Lazcano Quiroga
DIRETOR CEVITA

ELABORACION:
Daniela Cubas Cossío
Responsable de Planificación y Monitoreo de la Agenda del Bienestar

Walter Arroyo Alemán
Responsable del Programa de Iniciativas Productivas Uriondo

Mariana Durán
Asesora de la Agencia para el Desarrollo de Tarija

REVISION Y EDICION
Luis Carlos Barrios
Asesor Jurídico de Gestión

Fernando Iñiguez
Jefe Agrícola CEVITA

DISEÑO
Javier Vargas Y.

Tarija, Octubre 2018

Presentación

El presente documento muestra las propiedades de la uva tarijeña y sus beneficios para la salud de sus consumidores, propiedades adquiridas gracias a las características climáticas y de altura de la zona donde se produce esta fruta privilegiada.

El Gobierno Autónomo Departamental de Tarija junto a otras instituciones del sector ha desarrollado desde la gestión 2017 una serie de actividades para garantizar la calidad, sanidad e inocuidad de la uva que llega a los diferentes mercados a nivel nacional para el consumo. En base a estas acciones desarrolladas ha diseñado y ejecuta el Programa Diversificación Económica: Rubro Uva, Vinos y Singanis, en coordinación con los actores productivos e instituciones del sector vitivinícola, cuyo propósito es el incremento de los ingresos de los productores de uva, vinos y singanis del valle central. Este programa fortalece las acciones para la mejora de la calidad y la productividad, además de generar las condiciones adecuadas de producción, mantenimiento y comercialización de la uva de mesa en el mercado local, nacional y de exportación.

Esta Política departamental se enmarca en el nuevo modelo de desarrollo tarijeño, cuyo eje central son las alianzas público-privadas, base del cambio de matriz económica y diversificación de la producción de alto valor. Hemos dado un paso importante en la recuperación del mercado nacional, fase decisiva para avanzar en el incremento de las exportaciones de nuestro departamento, abanderado por la cadena de uva, vinos y singanis.





PROPIEDADES DE LA UVA DE MESA TARIJEÑA

Tarija, se caracteriza por ser un valle privilegiado, donde gracias a las características climáticas, de altura (1.700 a 1.850 m.s.n.m.) y sus fértiles suelos, los productos obtenidos son considerados como únicos en el mundo por su sabor y aroma.

Hoy en día la fruta de Tarija es de las más buscadas en los mercados a nivel nacional por las características mencionadas, acompañada de otras cualidades como su color y dulce sabor, que permiten que se posiciona como la mejor del país.

1. PROPIEDADES Y BENEFICIOS SALUDABLES DEL CONSUMO DE LA UVA ROSADA

En Tarija se produce la variedad Red Globe, de muy buena apariencia, caracterizada por sus granos grandes y un sabor más intenso. Esta uva es la más cotizada por las mesas de los comensales por su tamaño cautivante y excelente presentación.

Esta fruta se caracteriza por ser rica en agua y azúcar. Este elevado índice de azúcares es de asimilación inmediata y por lo tanto hacen fácil su digestión, por eso es una fruta ideal para niños y ancianos. Se destaca entre los componentes de la uva roja el resveratrol, compuesto que se encuentra en grandes cantidades en la uva y en el vino del valle central de Tarija.

2. BENEFICIOS PARA LA SALUD Y PROPIEDADES DE LA UVA BLANCA

La variedad estrella de la región es la Moscatel de Alejandría, que se caracteriza por su fuerte aroma y dulce sabor (moscato), valorada de forma positiva por los comensales conocedores de sus bondades. Los racimos toman forma de granos ovalados y carnosos, su color de piel varía, luciendo tonos verdosos, y/o amarillentos, su pulpa es jugosa y dulzona.

Esta variedad de uva, además de ser una uva de mesa es también conocida como una uva multi-propósito, ya que es la materia prima esencial para elaborar el denominado SINGANI, que es una bebida en base a un destilado de moscatel hecha únicamente de esta variedad de uva con su denominación de origen (en trámite) del lugar ya que Tarija y las regiones del sur de Bolivia, son los únicos lugares del mundo donde se puede producir esta noble y deliciosa bebida que lleva el nombre de SINGANI.





Dentro sus propiedades, citamos las siguientes:

Son bajas en grasas: las uvas verdes, son ricas en carbohidratos y disponen de un sabor un poco más ácido.

No contiene colesterol ni sodio: Son perfectas para el buen funcionamiento de los riñones, hígado e intestinos. Disponen de una alta cantidad de Potasio y son perfectas para complementar la alimentación.

Ricas en minerales: en especial hierro y potasio. Gracias a esto, pueden reconstruirse muchos tejidos del organismo, mejorando el funcionamiento del corazón, y estimulando a la vez, la producción de células rojas que ayudan a la circulación del oxígeno en el cuerpo.

Asimismo, previene el cáncer de colon, próstata y el Alzheimer: todos estos beneficios se deben al resveratrol y las catequinas, potentes antioxidantes para el organismo, que según muchos estudios previenen estas enfermedades.

3. LOS BENEFICIOS Y PROPIEDADES DE LA UVA NEGRA

Su consumo trae varios beneficios para la Salud, que se detallan a continuación:

- Las uvas negras son las frutas más fibrosas que podemos encontrar.
- Son muy digeribles, reducen las fermentaciones intestinales y activan la función hepática.
- Contrarrestan la debilidad corporal, por ello se la considera como una fruta que combate los estados de anemia.
- Ayuda en la prevención del envejecimiento prematuro, por su alta concentración de antioxidantes.
- El jugo de uva negra incluyendo la cascara (hollejo), la pulpa y las semillas de la fruta, alimenta el sistema circulatorio favoreciendo la salud cardiovascular, mejorando el sistema inmune y los estados anémicos.
- Previene enfermedades del riñón y problemas intestinales.



¿Por qué se recomienda una copa de vino en las comidas?

El resveratrol es el antioxidante muy efectivo que neutraliza los radicales libres (agentes responsables del envejecimiento prematuro) lo que da como resultado un envejecimiento retardado o más lento.

Lo que hace esta sustancia es mejorar elasticidad en las arterias para que la sangre fluya con más facilidad y las células reciban más aportación de oxígeno lo se traduce en un mejor funcionamiento celular y que, como consecuencia, tenga notables efectos antienvjecimiento.



El resveratrol es antiinflamatorio, previene enfermedades cardiovasculares y reduce el colesterol, además de proteger al organismo de agentes patógenos como hongos o bacterias. Con respecto a tratamientos de enfermedades, la uva negra se ha utilizado en casos de flebitis, varices, hemorroides y fragilidad capilar.

Estudios han comprobado que la uva negra estabiliza las paredes vasculares y disminuye problemas asociados a las patologías venosas, además de aumentar el entrecruzamiento de las fibras de colágeno. La uva negra es un gran desintoxicante del organismo y se recomienda su consumo en estados febriles y estomatitis, además de su efecto positivo en padecimientos renales.

La Universidad Autónoma Juan Misael Saracho junto a la Universidad Mayor de San Andrés y el Instituto de Investigaciones Físicas de La Paz, realizaron un estudio científico donde se hizo una comparación entre la uva de distintos lugares y la uva Tarijeña; el estudio reveló que las variedades de uva vinífera cuentan con 10 veces más resveratrol y antioxidantes que la uva española ¹.

4. GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL DE TARIJA: PROGRAMA DE DIVERSIFICACION ECONOMICA-PRODUCTIVA: RUBRO UVAS, VINOS Y SINGANIS

El Gobierno Autónomo Departamental de Tarija ha diseñado y ejecuta el **Programa Diversificación Económica-Productiva: Rubro Uva, Vinos y Singanis**, en coordinación con los actores productivos e instituciones del sector vitivinícola, cuyo propósito es el incremento de los ingresos de los productores de uva, vinos y singanis del valle central, a través de la mejora de la calidad y la productividad, generando las condiciones adecuadas de producción, mantenimiento y comercialización de la uva de mesa en el mercado local, nacional y de exportación.

El programa tiene 4 componentes:

COMPONENTE I: Capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas Higiénicas y Riego Tecnificado para mejorar la productividad y certificar la calidad en la producción.

¹ Estudio presentado en el Congreso Internacional de investigación científica realizado en julio del 2018 : “Potencial de compuestos bioactivos en alimentos de altura”: M.A. Taquichiri , P. Gutierrez , J. Paco , M. C. Arteaga A.S. Bustos , C. Paredes , J.C. Callizaya , J.C.Surco , J.A.Alvarado, J. M. Peñarrieta , E. Palenque , F. Ghezzi, de las universidades : Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Departamento de Física, ,Centro de Análisis Investigación y Desarrollo UAJMS, Universidad Mayor de San Andrés Carrera de Ciencias Químicas, Laboratorio de Química de los Alimentos , Instituto de Investigaciones Físicas, La Paz Bolivia

² www.ecoagricultor.com

COMPONENTE II: Apoyo y fortalecimiento a la comercialización de uva de mesa y uva vinífera a partir de la apertura de mercados a nivel nacional e internacional, además de la readecuación de las cámaras de frío del Centro Vitivinícola Tarija (CEVITA) y compra de equipos para la implementación de un centro de packing

COMPONENTE III: Promoción de la Industrialización a través de la elaboración de planes de negocio para productos con valor agregado y establecimiento de estándares de calidad.

COMPONENTE IV: Consolidación de la institucionalidad del sector a través de la organización de los productores y la producción.

El Componente I será el primero en implementarse y donde se concentrarán los esfuerzos institucionales para asegurar la calidad de la uva que se comercializa en los diferentes mercados del país.

La formación y capacitación de los productores de uva en Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Higiene, pretende a través del incremento de capacidades en los procesos productivos y asistencia técnica constante, la formación de viticultores responsables en el proceso de producción que ofrezcan fruta que cumpla con todos los estándares que son exigidos en las normas internacionales del cultivo, como madurez comercial, calibre del grano, sin residuos de pesticidas, sin descuidar la comercialización buscando nuevos mercados en el interior y exterior del país.

En cuanto a la capacitación y asistencia en riego tecnificado, se pretende instruir y mostrar al productor los beneficios, facilidades y manejo de estos sistemas de riego. Se enfatizará el aprovechamiento eficiente de los recursos hídricos, el uso adecuado de la tecnología en beneficio de la agricultura; asimismo se orientará al productor para que sepa cuándo, cuánto y cómo regar, permitiendo la aplicación de fertilizantes y nutrientes de forma segura y efectiva.

La metodología que se aplicará para desarrollar capacidades productivas son las siguientes:

- Creación de las parcelas demostrativas y experimentales en el CEVITA e Instituto Tecnológico de Uriondo (ITU): Se habilitará una parcela demostrativa en el CEVITA y en el Instituto Tecnológico de Uriondo para capacitar a través de la práctica en los tres ámbitos ya nombrados, de manera que los productores puedan practicar y aplicar los conocimientos aprendidos en sus propias parcelas.
- Asistencia técnica en parcelas en producción, por parte del CEVITA, Subgobernación de Uriondo e ITU en los aspectos de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas Higiénicas y riego tecnificado en parcelas del Valle central de Ta-



rija. Estas parcelas serán certificadas por el programa y las tres instituciones que participan en el programa, tras cumplir el plan de manejo planteado garantizando la calidad del producto para el mercado.

- Cursos cortos, Seminarios y talleres participativos en el CE-VITA, con apoyo de expertos en el tema, además del apoyo constante del Instituto tecnológico de Uriondo en el desarrollo de tem rios y prácticas.

FUNDAMENTOS IDENTIFICADOS PARA LA CAPACITACIÓN

Se detallan los contenidos básicos de las capacitaciones:

A. Capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas

Se realizará una capacitación y seguimiento a los productores sobre la implementación de BPA en el viñedo.

A continuación, se esquematizan los aspectos que se fortalecerán en la capacitación y se desarrollaran de manera teórica y práctica en las viñas:

- Trazabilidad
- Material vegetal
- Gestión de la producción
 - o Organización administrativa de la actividad vitícola
 - o Definición de los criterios de producción vitícola
 - o Condiciones preliminares antes de la plantación
 - o Plantación de la parcela vitícola
 - o Manejo de la plantación vitícola
- Manejo del suelo
 - o Control de malezas
 - o Manejo de cobertura vegetal
- Abonado y fertilización
 - o Plan de abonado y fertilización
 - o Abonos y fertilizantes
- Manejo integrado de plagas y enfermedades
- Vendimia y transporte
 - o Determinación de la calidad y el momento oportuno de la vendimia
 - o Vendimia
 - o Transporte de la cosecha
- Gestión de residuos en el viñedo
 - o Residuos de agroquímicos
 - o Envases de productos fitosanitarios
 - o Residuos vegetales
- Seguridad e higiene en el trabajo vitícola
 - o Maquinaria agrícola





- Realización de los tratamientos fitosanitarios
 - Eliminación de restos de caldo de tratamiento y limpieza de la maquinaria
 - Almacenamiento de productos fitosanitarios, abonos y fertilizantes químicos
 - Seguridad de los trabajos en la viña: poda, vendimia y otros
- Aspectos medioambientales, turísticos y paisajísticos
 - Cambio climático y resiliencia
 - Simbología de las BPA

B. Capacitación en Buenas Prácticas Higiénicas.

En cuanto a la aplicación de las **Buenas Prácticas de Higiene** se trabajará con los productores en todo el proceso que implica la producción y comercialización de uva de mesa por lo que los capacitados profundizarán sus conocimientos en los siguientes aspectos:

a) Producto:

- ✓ Los racimos y los granos deberán estar sanos, limpios y exentos de ataque de enfermedades y plagas, excluidas las bayas con alteraciones que hagan impropio su consumo.
- ✓ Desprovistos de olor o sabor extraños y residuos químicos.
- ✓ Normalmente desarrollados y unidos al raspón.
- ✓ El grado de madurez de la uva deberá promediar los 16º Bríx. (según variedad).

b) Envase:

- ✓ La uva se comercializará en el envase oficializado por los productores, comercializadores e instituciones relacionadas al sector.
- ✓ El envase deberá presentar una etiqueta que contenga básicamente la siguiente información: origen del producto, nombre del productor, teléfono, variedad y grado Brix, fecha
- ✓ El papel utilizado para el embalaje deberá tener las condiciones necesarias que exige un producto de consumo

c) Contaminación de los alimentos

d) Higiene del personal

La higiene personal de los trabajadores en la vendimia es fundamental e importante para minimizar la contaminación:

e) **Procedimiento correcto del lavado de manos**

f) **Instalaciones sanitarias**

g) **Limpieza y Mantenimiento de las Instalaciones y el Equipamiento**

- ✓ Utilizar infraestructura bien diseñada para la tarea y el producto a empacar, de modo de minimizar los daños al producto.
- ✓ Mantener en buen estado todo el equipamiento, deben llevarse a cabo inspecciones rutinarias de toda la maquinaria de producción, para garantizar su limpieza y seguridad.
- ✓ Una vez al año hay que realizar un mantenimiento preventivo del equipamiento y las instalaciones, efectuando las reparaciones, refacciones y cambio de piezas necesarios, para el buen funcionamiento de la maquinaria y el cumplimiento de las buenas prácticas.
- ✓ Los instrumentos utilizados para pesar, deben ser calibrados para garantizar su buen funcionamiento.
- ✓ Las herramientas manuales, como tijeras para arreglar el racimo, deben ser materiales anticorrosivos.
- ✓ Las superficies de trabajo y los envases de materia prima deben ser de materiales fáciles de lavar y que no se rajen.
- ✓ Los equipos y utensilios se deben limpiar con productos permitidos, de acuerdo a un plan de limpieza, definido, se debe retirar en forma.

C. Riego Tecnificado

El objetivo de este proceso de capacitación es que el productor sea capaz de determinar la calidad de los suelos, la calidad del agua de riego, las necesidades de riego y los caudales requeridos para su cultivo.

Se iniciará con los cursos de capacitación y posteriormente con la asistencia técnica para la aplicación e instalación en las parcelas de los productores.

El contenido y temario para la capacitación se muestra a continuación:

- **Lamina de Riego:** Propiedades físicas de los suelos
Constantes Hídricas del suelo
Eficiencia de aplicación
Lamina de riego
- **Calendario de Cultivos:** Época de siembra y periodo de cultivo
Umbral de riego
Profundidad radicular efectiva
- **Requerimientos de agua:** Evapotranspiración de referencia (ET_o y Cropwat)
Coeficientes de cultivo (FAO)
Evapotranspiración actual
- **Probabilidades de precipitación:** Probabilidad y Tiempo de retorno
Tipos de distribución aplicados a la precipitación
Balance Hídrico
Índices de disponibilidad de humedad a secano
Pronóstico de rendimiento según satisfacción

- **Calidad de aguas para riegos:** Salinidad
Reducción de la Infiltración (USDA y FAO)
Materiales en suspensión
Tipo de sales (Pipper) QG2
- **Programación de riegos:** Frecuencia de riego
Tiempo de riego
Caudal unitario
Requerimiento de un sistema
ABRO (Área Bajo Riego Optimo)
- **Métodos de riego por cultivo:** Aplicaciones en diferentes cultivos
Riego por gravedad (Surcos, Melgas e Inundación)
Riego por aspersión
Riego por goteo

El Gobierno Autónomo Departamental de Tarija, trabaja en las acciones que puedan garantizar la calidad de uva consumida, buscando siempre la consolidación de la denominación de origen y cuidando que las características que se mencionen en las etiquetas sean reales, contando con un producto higiénico y sobretodo, de sabor delicioso.





Secretaría Departamental de Gestión Institucional
Av. La Paz entre Delfín Pino y Ciro Trigo
Teléfono: (594) 4 6672339 Fax: 6112338
web: www.tarija.gob.bo