

FRUTO AUTÓCTONO BUTIÁ INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA



Hace muchos años que se viene planteando la idea de desarrollar comercialmente productos a base de butiá, fruto de la palmera Butiá capitata, autóctona de la zona Este de la República Oriental del Uruguay.



Estos productos de habitual consumo y elaboración casera están muy incorporados a la cultura local y su comercialización aún es muy pequeña. A través del conocimiento de los saberes locales y de la incorporación de tecnología se busca desarrollar, adecuar y/o mejorar productos de buena calidad fabricados por pequeños elaboradores.

El presente trabajo tiene dos ejes: el desarrollo de productos a base de butiá junto con el diseño del equipamiento adecuado para su procesamiento, y la transferencia tecnológica de los conocimientos generados a los pequeños elaboradores de esta zona de Uruguay, que permitan mejorar su calidad de vida.



Dentro de estos productos se encuentran:

- pulpa de butiá para diferentes usos (ej. relleno para bombones)
- productos a base de semillas del butiá (ej. almendra tostada para rellenos.)

Respecto al equipamiento adecuado para estos procesos, se ve la necesidad de diseñar un equipo para la extracción de las semillas, otro para la extracción de pulpa del butiá y una templadora para chocolate.



Los resultados esperados son la mejora y/o desarrollo de productos a base de butiá reconocidos en el medio local, promoviendo la interacción con otras actividades (turismo sustentable), dentro de un marco que favorezca la preservación del ecosistema y la generación de canales de comercialización estables donde se ofrezcan los productos.