

## ALTERNATIVA SOCIOECONÓMICA DEL USO DEL CACAO EN LA ELABORACIÓN DEL MUFFIN.

Puentes Osmary; Dávila María ; Minorta Yelisbeth ;  
Sulbarán María; Cárdenas Javier.

Liceo Bolivariano "Vicente Campo Elías" Tucaní. Estado. Mérida.

### RESUMEN

La alternativa socioeconómica del uso del cacao en la elaboración del Muffin artesanal de chocolate en el Municipio Caracciola Parra y Olmedo, tiene como finalidad, promover el uso de la alternativa del cacao como fuente generadora de ingresos. Siendo este un fruto de alta producción en dicho municipio que no cuenta con evidencias importantes de actividades relacionadas con productos derivados del cacao. Sus objetivos específicos están dirigidos a describir al proceso de elaboración de Muffin artesanal de chocolate, el valor nutricional y su comercialización. Con la finalidad de generar fuentes de ingreso, incentivando a la comunidad para conocer la importancia del uso de los recursos de la zona y el cuidado de los mismos. Esta investigación fundamentada en un proyecto endógeno, está enmarcada en el contexto de una investigación descriptiva, enfocado bajo la modalidad investigación-acción, en donde los participantes identifican el problema, presentemente se ejecuta las acciones para buscar la solución del mismo. Resultando un alimento elaborado con ingredientes sencillo de fácil adquisición y preparación, gustosos al paladar, llamativo tanto para niños como para adultos y lleno de valores nutricionales por los diferentes componentes que lo constituyen, que utilizando las potencialidades propias de municipio como es el cacao, la elaboración de Muffin artesanales de chocolate genera beneficios socioeconómicos relacionados con la dinámica socio productiva del municipio.

**Palabras Clave:** Cacao, alternativa socioeconómica, elaboración, Muffin.

### INTRODUCCIÓN

Los alimentos derivados del cacao han ocupado un lugar importante tanto en la gastronomía mundial como en la economía. El aprovechamiento industrial del cacao como materia prima es muy diverso, surgiendo una variedad de productos alimenticios a base de chocolate como el Muffin.

Muffin es una palabra inglesa que se traduce al castellano, también llamado, panquecito, keke, kekito, quequi o mantecado. Es un tipo de pan dulce con forma de pastelillo, ya que tienen una base cilíndrica y una parte mas ancha arriba formando un hongo. Su tamaño puede variar, pero en general los panqués tienen un diámetro menor al de la palma de la mano de una persona adulta. Referido de esa manera por el Instituto del cacao y del chocolate On line:www. Rutadel

chocolate.gob.ve, se especifica que son de fabricación artesanal y textura parecida a la de la torta. Su ingrediente principal es el chocolate, subproducto del cacao.

El árbol del cacao es una planta perenne que rinde varias cosechas al año. Cuyo nombre científico es Theobroma cacao. Alcanza una altura media de 2-3 m y tiene hojas lustrosas de hasta 30 cm de longitud y pequeñas flores rosas que se forman en el tronco y en las ramas más viejas. Pero solo dan un promedio de 10 a 15 frutos, forma de mazorca o piña, de color pardo rojizo de unos 28 cm de longitud que en su interior se encuentran las semillas o habas del cacao, que son sabor amargo, de color púrpura o blancuzco y se parecen a las almendras

Empezó a cultivarse en América, donde era ya un producto básico en algunas culturas antes de que llegaran los colonizadores europeos. Venezuela es uno de los principales países de América en donde se cultiva cacao. En donde ha tenido un valor económico, comercial muy importante e histórico; ya que fue la base de la economía venezolana antes de llegar el petróleo. El instituto Nacional de Investigación Agrícola (INIA) señala que el cacao se encuentra dentro del 70% de los productos exportados (40), es el único rubro alimenticio, y ha ocupa el puesto 18 con un promedio de 1,44% de participación.

Venezuela cuenta con diversas regiones aptas que facilitan el cultivo del mismo, como las que existen en el estado Mérida, entre ellas algunas zonas del Municipio Caracciolo Parra y Olmedo, caracterizado por presentar un tipo de cacao de importancia mundial "cacao porcelana" y con una arraigada costumbre en el cultivo del mismo. Según Fundación CIARA (Fundación de capacitación e innovación para apoyo a la Revolución Agraria) En donde existe una superficie bajo cultivo de 2100 hectáreas, con un total de 325 productores y un rendimiento de 350 Kg por hectárea por año. Con una sola cooperativa artesanal, una que realiza el proceso de fermentación y otra para elaborar el cacao en pasta para chocolate de taza. En este Municipio existe una comunidad organizada, representada por 76 concejos comunales, reconocidos en el servicio Social de la Alcaldía del Municipio Muchos de ellos en regiones agrícolas netamente productora de cacao.

Del cacao se obtiene una variedad de productos, según el instituto del cacao y del chocolate, de la grasa (manteca de cacao), se utiliza en la fabricación de medicamentos, cosméticos y jabones. El residuo pulverizado, que también se llama cacao, es la materia prima a partir de la cual se fabrica el chocolate. Hay distintas clases de chocolate dependiendo de la cantidad de cacao, manteca de cacao, leche y azúcar que contengan.

Sin embargo, en el municipio, según registro agrícola de la fundación CIARA, la mayor comercialización del cacao se hace en el sector primario a través de sus productores e individualizada. No cuenta con una producción industrial, existiendo una sola cooperativa artesanal de cacao en el Municipio Caracciolo Parra y Olmedo. Se basa principalmente en la elaboración de productos artesanales tales como, bolitas de chocolate, ponche, torta y queso. Referido por entrevistas a personas de la comunidad. Esto evidencia que si bien, en el municipio se elaboran una variedad de productos artesanales derivados del mismo, no existe un registro que permitan cuantificar y detallarlas. En tal sentido, las actividades relacionadas con productos derivados del cacao no generan los resultados deseados ni el aporte económico que conlleve a una participación activa de la comunidad en la comercialización del cacao de los productos derivados del mismo. Partiendo de esa ventaja (importancia disponibilidad, factibilidad de encontrarlo en la zona y enmarcando dentro del contexto del desarrollo endógeno), se busca elaborar "Muffin" artesanal de chocolate, como una alternativa en el uso del cacao y nueva fuente de ingreso económica que involucre los individuos de la colectividad en MCPO de la población d Tucaní, así como la integración social y ambiental del municipio en general. Mediante la participación activa tanto del instituto de educación Liceo Bolivariano "Vicente Campo Elías" como la comunidad, a través de la intervención de los consejos comunales, que conlleve a la configuración de un proyecto que propicien beneficios para todos en general. Al mismo tiempo aprender un poco más de cómo implementar los productos de nuestra zona (Cacao), y ampliar los conocimientos sobre su comercialización.

El Muffin artesanal de chocolate, es alimento que contiene un alto valor nutritivo y energético. Aportado principalmente de su

materia prima el cacao, el cacao proporciona 293 calorías por cada 100 gramos y el chocolate, según su composición, aporta entre 450 y 600 calorías. Los principales componentes de la semilla del cacao son las grasas (24 por ciento) y los hidratos de carbono (45 por ciento). Las grasas proceden de la manteca de cacao, que contiene gran cantidad de ácido esteárico, un ácido graso saturado que, a diferencia de otros, no aumenta el nivel de colesterol en la sangre. Por otra parte, los polifenoles contenidos en el cacao evitan la oxidación del colesterol y se les ha asociado como compuestos esenciales para prevenir trastornos cardiovasculares y para estimular las defensas del organismo. Del residuo pulverizado el chocolate contiene además teobromina, una sustancia que ejerce una acción tónica sobre el organismo, activa la diuresis y estimula la circulación sanguínea. Este alimento aporta las vitaminas A y B y minerales como el calcio, fósforo, hierro, magnesio, cobre y potasio. Además, si al chocolate se le añade leche, el aporte de calcio se incrementa notablemente. Asimismo, el ácido fólico y la tiamina (B1) que contiene el cacao como materia prima, son nutrientes indispensables para la regulación del metabolismo.

Los conservantes evita o minimiza el deterioro de los alimentos debido a la presencia de diferentes tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos).que ocasionan pérdidas económicas sustanciales, tanto para los fabricantes (pérdida de materias primas y de productos elaborados antes de su comercialización, deterioro de la imagen de marca, etc.) como para distribuidores y consumidores (deterioro de productos después de su adquisición y antes de su consumo). Por otra parte, los alimentos alterados pueden resultar muy perjudiciales para la salud del consumidor, debido la acción de sustancias tóxicas. Estos deben de ser usado tratando de minimizar el daño ecológico, por lo que se estimula el uso de conservantes naturales como el jugo de naranja.

El Muffin artesanal de chocolate, es elaborado con los siguientes ingredientes incluidos mucho de ellos están incluidos en la cesta básica alimentaria, que representa los requerimientos mínimos necesarios para la alimentación de una familia.

Para 25 Muffin se necesitan: 520 gr de harina, 1 taza de azúcar, 1 cucharadita de polvo de hornear, 100 gramo de mantequilla, 375 mililitro de leche, un cucharada de vainilla, 50 gramos de chocolate amargo, 20cc de agua 2 huevos, una pizca de sal, leche condensada, chispa de chocolate, y opcional ,100 gramos almendras, 100 gramos de uvas pasas, vino tinto. Conservantes natural 10cc de jugo de limón. En donde el chocolate según su composición aporta 450 a 600 calorías, Cada Muffin contiene 317 calorías, según el aporte calórico que se encuentra registrado en los empaques de cada uno de los ingredientes

Utensilios requeridos: Una olla mediana, una cuchara de madera, un recipiente mediano o bol, un recipiente pequeño, molde para porquercitos, 25 capacillos, bandejas, horno. En algunas ocasiones las bandejas se elaboran con material de reciclaje. Necesitando para tal fin, tijeras, almidón, cartón, pintura, pincel.

La preparación se lleva acabo de la siguiente manera: Colocar la leche condensada en baño de maría durante dos horas. En un recipiente pequeño, añadir vino tinto, agregar las uvas pasa y dejar absorber por diez minutos Mientras preparar la mezcla en un bol mediano donde se coloca la harina, el polvo de hornear, al azúcar y la pizca de sal. A parte en una olla, se coloca la mantequilla y la leche a fuego lento hasta que se derrita, se retira del fuego y se deja enfriar. Una vez frío agregarla a la mezcla anterior, y se bate a mano con la cuchara de madera, luego se va añadiendo los huevos y la vainilla, sin dejar de batir. Luego se le adiciona los conservantes. Luego se le añade a la mezcla el chocolate, que previamente a se ha de-

rretido a fuego lento con el agua, hasta que quede todo bien homogenizado. Y al final se anexa opcional, uvas pasas y/o almendras. El molde para ponqué se debe engrasar y enharinar. Colocar los capacillo y añadir la mezcla, llenando el capacillo hasta 2/3 de su capacidad. Se lleva al horno a una temperatura de 170°C, durante 30 minutos. Una vez listo se deja enfriar se retira del molde. Se cubre su parte externa con leche condensada, chispa de chocolate y cereza. Que le da un gran atractivo físico y ayuda a una buena presentación. Las envolturas que se utilizan para cubrir los panqués son piezas circulares que pueden estar hechas de papel, con los bordes doblados onduladamente, dándole la forma de una taza.

La propuesta de desarrollo endógeno se orienta a promover una dinámica de desarrollo que parte de las potencialidades propia de cada comunidad, a través del beneficio colectivo, desarrollo local, articulación plena de todos los miembros de la sociedad, a la dinámica socio productivo. Estableciéndose de esta manera que el desarrollo endógeno es, por y para el trabajo, está sustentado en el artículo 3 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y en la Ley de los Consejos Comunales de fecha de 10 de abril de 2006, en el artículo 112, capítulo VI del sistema socioeconómico, expresa que. “el régimen socioeconómico de la República fundamenta en los principios de justicia social, democracia, eficiencia, libre competencia, protección del ambiente, productividad y solidaridad, eficiencia libre de competencia, protección del ambiente, productividad y solidaridad a los fines de asegurar el desarrollo humano e integral y una existencia digna y provechosa para la colectividad de la economía. En este artículo pone en manifiesto la importancia de brindar diferentes alternativas de producción y empleo directo e indirecto a las comunidades que integran

el país. Y en el Art 22, capítulo VI, del funcionamiento del consejo comunal literal 6 de las funciones de la unidad de gestión financiera expresan: Promover el desarrollo local, los núcleos de desarrollo endógeno y cualquier otra iniciativa que promuevan la economía popular y solidaria.

Este artículo propone que las comunidades organizadas tienen la oportunidad de promover y ejecutar proyectos que aseguren un bienestar económico y social. De igual manera fortalecer las economías locales para su desarrollo. Así mismo la Ley orgánica de Educación (2004), fundamenta el desarrollo Proyectos Educativos Integral Comunitario para el desarrollo Endógeno. En el mismo orden de idea en la propuesta del Nuevo Diseño Curricular del Subsistema de Educación Secundaria Bolivariana (2007). Establece al desarrollo endógeno como un área de aprendizaje; que pretenda que los estudiantes/as valoren e impulsen a la comunidad, interactuando con el ambiente, la integración escuela-comunidad desarrollando el aprendizaje social y así alcanzar el bien común, a través de propuestas sencillas elaboradas por los estudiantes.

### **Materiales, Métodos y Procedimientos**

Es un proyecto que se basa en una alternativa socioeconómica del uso del cacao para la elaboración del Muffin Artesanal de chocolate. Llevado a cabo en el Municipio Carracciolo Parra y Olmedo. Ya que se identifica, se estudia el problema, y se busca la solución del mismo en dicho Municipio.

Esta investigación estará enmarcada en el contexto de una investigación descriptiva, enfocado bajo la modalidad investigación-acción. En tal sentido la investigación descriptiva, según Chávez (1994) expresa “la investigación es de tipo descriptiva ya que se orienta a recolectar información relacionada con el estado de las personas, objetos, situaciones o fenómenos tal cual se presentaron en el momento de su recolección”.

Las fases del proceso de investigación dado por el planteamiento del problema, recolección de la información, interpretación, planeación y ejecución de la acción específica, necesaria para la solución del problema. En tal sentido se llevo acabo una entrevista no focalizada. Investigación realizada con la finalidad de búsqueda de una alternativa innovadora en el uso de productos propios del municipio, como propuesta de desarrollo endógeno.

La técnica empleada para obtener la información fue la observación; según Fidias, es una técnica que consiste en visualizar o captar mediante la vista, en forma sistémica, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la naturaleza o en la sociedad, en función de unos objetivos de investigación preestablecidos. Siendo en esta investigación observación participante

El instrumento aplicado fue el diario de campo, entrevista no focalizada, cámara fotográfica.

Los materiales utilizados fueron los ingredientes para la elaboración de Muffin: chocolate, azúcar, leche, harina, mantequilla, huevo, leche condensada, almendras, ciruelas pasas, capacillo cerezas. Los utensilios necesarios para su preparación, molde, hola, cuchara, horno. Cartón, tijeras, almidón.

El procedimiento de la investigación se rigió mediante un plan de acción, donde se establecieron las diferentes actividades a realizar en el proyecto.

## Resultados y Discusión

Los resultados obtenidos de esta investigación indican que el Muffin artesanal de chocolate es un alimento que proporciona una variedad de efectos positivos en diversas aéreas.

Desde el punto de vista ambiental, es un producto preparado con materiales sencillos que no causan daño al ecosistema. Debido, por una parte, a la naturaleza del alimento, y por otra, al interés de evitar acciones que sean perjudiciales para el medio ambiente.

Por lo tanto, se utilizan conservantes naturales. Los envases para su presentación y adornos decorativos, alusivos a festividades, son realizados con material reciclable. Evitando perjudicar a la naturaleza y reafirmando en la comunidad la importancia de preservar y cuidar el ambiente.

Fundamentalmente en la salud tiene un impacto positivo, representado por su valor nutricional ya que contiene macro elementos como proteína, ácidos grasos y carbohidratos. Y un alto valor energético de sus ingredientes, particularmente del cacao. Materia prima del chocolate, quien es el ingrediente básico en la elaboración de este alimento. El cacao, proporciona 293 calorías por cada 100 gramos y el chocolate, según su composición, aporta entre 450 y 600 calorías. Los principales componentes de la semilla del cacao son las grasas (24 por ciento) y los hidratos de carbono (45 por ciento). Las grasas proceden de la manteca de cacao, que contiene gran cantidad de ácido esteárico, un ácido graso saturado que, a diferencia de otros, no aumenta el nivel de colesterol en la sangre. Contienen los polifenoles, que evitan la oxidación del colesterol y se les ha asociado como compuestos esenciales para prevenir trastornos cardiovasculares y para estimular las defensas del organismo El chocolate contiene además teobromina, una sustancia que ejerce una acción tónica sobre el organismo, activa la diuresis y estimula la circulación sanguínea. Este alimento aporta las vitaminas A y B y minerales como el calcio, fósforo, hierro, magnesio, cobre y potasio. Que al añadirle leche, el aporte de calcio se incrementa notablemente. Así mismo, el ácido fólico y la tiamina (B1) que contiene el cacao, son nutrientes indispensables para la regulación del metabolismo <sup>(4)</sup>. Debido a su aporte energético, es un producto recomendable en situaciones que requieran un aporte energético extra como por ejemplo, en la práctica de deportes o la realización de

ejercicios físicos intensos. De tal manera que los efectos positivos a la salud son diversos y actúan en diferentes partes del organismo. La efectividad de este alimento en la salud se adiciona el uso de conservantes no tóxicos y pereservantes naturales, que redundan en el bienestar físico del individuo.

Sin embargo, sus repercusiones son de importancia en el orden económico, ya que constituye una fuente de empleo y por ende de ingreso económico; directamente para los investigadores e indirectamente para la institución educativa. Actividad factible de realizar, no solo por la facilidad en su preparación y buen gusto al paladar; sino también, por la aceptación del mismo en el mercado, ya que históricamente en el municipio ha existido cultura agrícola en el cultivo de cacao, y consumo del chocolate. Lo que hace fácil su comercialización. Lo cual permite proyectarlo a la comunidad, concejos comunales, como trabajo informal. De esta manera pueda perdurar en el tiempo

Cabe resaltar la importancia que tiene en el aspecto educativo este proyecto. Ya que constituye una instrucción en el aprendizaje de los investigadores no solo desde el punto de vista académico en cuanto a la elaboración metodológica del proyecto en sí, sino también al emplear información que integra a la comunidad en general y al Liceo, obteniendo información del medio en donde se habita, conociendo mejor el entorno social, cultural y económico del municipio. Aspecto que se destaca también en lo que corresponde al impacto positivo que tiene la elaboración de Muffin artesanal de chocolate desde el punto de vista de desarrollo endógeno. Que utilizando las potencialidades propias de municipio como es el cacao, la elaboración de Muffin artesanales de chocolate genera beneficios socioeconómicos relacionados con la dinámica socio productiva del municipio. Siendo extendido a la población estudiantil del liceo Bolivariano y a la comunidad en general a

través de los concejos comunales como alternativa socioeconómica del uso del cacao.

## **PLAN DE ACCIÓN**

Al analizar el plan de acción propuesto tenemos que se elaboraron una serie de actividades que describen el procedimiento de la elaboración de Muffin a base de cacao. Podemos proponer que el mismo es una alternativa socio-económica ya que deja una ganancia en promedio, de 72% por lo que es rentable su producción y comercialización.

En tal sentido se realizaron una serie de actividades de sensibilización (charlas, talleres) dirigidos a la comunidad, consejos comunales, estudiantes del Liceo Bolivariano Vicente Campo Elías e instituciones educativas adyacentes, para dar a conocer los beneficios económicos y nutricionales que tiene la elaboración de Muffin artesanal de chocolate.

Actividad	Fecha	Recursos	Responsables	Costo		Observaciones
				EGRESOS	Ingresos	
Visita a la cooperativa de cacao de Mesa Julia. Conocer al proceso del cacao	23-11-2009	Humanos	Todo el grupo	0,00Bsf	0,00Bsf	No hubo gastos ya que la información y el traslado fue exonerado
Compra del cacao puro en barra. Búsqueda y compra del resto de los ingredientes	24-11-2008		Todo el grupo	60,00Bsf		
Elaboración del producto	24-11-2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ollas</li> <li>- Tazas</li> <li>- Cucharon</li> <li>- Moldes</li> <li>- Delantal</li> <li>- Guantes</li> <li>- Gorros</li> </ul>	Todo el grupo			
<b>Comercialización del producto</b>	24-11-2008	Humanos	Todo el grupo			
Venta del producto (65 Muffin a 1,5Bsf c/u)	24-11-2008	Bandejas	Todo el grupo		97,50Bsf	
Compra del cacao puro en barra. Búsqueda y compra del resto de los ingredientes	11-12-08		Todo el grupo	25,00Bsf		
Elaboración del producto	11-12-08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ollas</li> <li>- Tazas</li> <li>- Cucharon</li> <li>- Moldes</li> <li>- Delantal</li> <li>- Guantes</li> <li>- Gorros</li> </ul>	Todo el grupo			
<b>Comercialización del producto</b>	11-12-08	Humanos	Todo el grupo			
Venta del producto(50Muffin a 1,8Bsf c/u)	11-12-08	Bandejas	Todo el grupo		90,00Bsf	

Compra del cacao puro en barra. Búsqueda y compra del resto de los ingredientes	01-2009		Todo el grupo	150,00Bsf		
Elaboración del producto	01-2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ollas</li> <li>- Tazas</li> <li>- Cucharon</li> <li>- Moldes</li> <li>- Delantal</li> <li>- Guantes</li> <li>- Gorros</li> </ul>	Todo el grupo			
<b>Comercialización del producto</b>	01-2009	Humanos	Todo el grupo			
Venta del producto (271 Muffin a 2Bsf c/u)	01-2009	Bandejas	Todo el grupo		542,00 Bsf	
Compra del cacao puro en barra. Búsqueda y compra del	02-2009		Todo el grupo	90,00Bsf		
resto de los ingredientes						
Elaboración del producto	02-2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ollas</li> <li>- Tazas</li> <li>- Cucharon</li> <li>- Moldes</li> <li>- Delantal</li> <li>- Guantes</li> <li>- Gorros</li> </ul>	Todo el grupo			
<b>Comercialización del producto</b>	02-2009	Humanos	Todo el grupo			
Venta del producto (170 Muffin a 2Bsf c/u)	02-2009	Bandejas	Todo el grupo		340,00 Bsf	
Compra del cacao puro en barra. Búsqueda y compra del resto de los ingredientes	03-2009		Todo el grupo	110,00Bsf		



Elaboración del producto	03-2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ollas</li> <li>- Tazas</li> <li>- Cucharon</li> <li>- Moldes</li> <li>- Delantal</li> <li>- Guantes</li> <li>- Gorros</li> </ul>	Todo el grupo			
<b>Comercialización del producto</b>	03-2009	Humanos	Todo el grupo			
Venta del producto (218 Muffin a 2Bsf c/u)	03-2009	Bandejas	Todo el grupo		436,00 Bsf	
Compra del cacao puro en barra. Búsqueda y compra del resto de los ingredientes	04-2009		Todo el grupo	200,00Bsf		
Elaboración del producto	04-2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ollas</li> <li>- Tazas</li> <li>- Cucharon</li> <li>- Moldes</li> <li>- Delantal</li> <li>- Guantes</li> <li>- Gorros</li> </ul>	Todo el grupo			
<b>Comercialización del producto</b>	04-2009	Humanos	Todo el grupo			
Venta del producto (331 Muffin a 2Bsf c/u)	04-2009	Bandejas	Todo el grupo		662,00 Bsf	
Compra del cacao puro en barra. Búsqueda y compra del resto de los ingredientes	05-2009		Todo el grupo	80,00Bsf		
Elaboración del producto	05-2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ollas</li> <li>- Tazas</li> <li>- Cucharon</li> <li>- Moldes</li> <li>- Delantal</li> <li>- Guantes</li> <li>- Gorros</li> </ul>	Todo el grupo			

Comercialización del producto	05-2009	Humanos	Todo el grupo			
Venta del producto (200Muffin a 1,5Bsf c/u)	05-2009	Bandejas	Todo el grupo		300,00 Bsf	
				715,00Bsf	2.557,50Bsf	1.842,50Bsf

Ganancia	Perdida (-5% ganancia)	Total
1750,37Bsf	92,13Bsf	1.842,50Bsf (72%)

## CONCLUSIONES

La elaboración de "Muffin" artesanales utilizando el cacao como materia prima, arrojan las siguientes conclusiones:

- La materia prima es propia del municipio, en donde existe la cultura del cacao y es uno de los principales rubros de la economía durante todo el año.
- Los ingredientes utilizados son de gran valor alimenticio, de fácil adquisición y económicos lo que implica realizar pocos gastos. La mayoría pertenecen a la cesta básica.
- Los utensilios empleados son de fácil adquisición y manejo.
- Las técnicas de preparación y elaboración son fáciles y rápidas. Permite ser llevado a cabo por cualquier persona sin necesidad de un entrenamiento en especial.
- Producto elaborado con buena presentación, gustoso al paladar, gran contenido nutricional.
- Es de fácil comercialización por ser un producto económico, del cual se obtiene grandes ganancias
- Fácil aceptación en la comunidad y consejos comunales. Permite extensión del proyecto a los consejos comunales, y la continuidad en el tiempo y brinda beneficios económicos directos a la comunidad
- Es una alternativa económica, a través de la cual se puede obtener ingresos y ser fuentes de trabajo informal, con recursos propios del municipio. para proyectarse en espacio y tiempo.
- La inversión es poca y las ganancias en promedio fue de 72%
- Los beneficiarios directos están representados por el grupo de investigadores/as, al proporcionarles trabajo y medio eficaz de obtener recursos económicos. Igualmente en el aspecto educativo, como herramienta en el aprendizaje acerca del medio ambiente y entorno social del individuo.

## **BIBLIOGRAFÍA**

AsoVAC (2006). Manual de orientación para la redacción y presentación de los trabajos de investigación Festival de Ciencias Capítulo Mérida. Venezolana C.A. Mérida.

Arias, F (2006). EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN. Episteme, C.A. Caracas.

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA (1999). Gaceta oficial N°5453.

Delgado, F (2001). Paradigma y retos de investigación educativa. Consejo de publicaciones. Universidad de los Andes. Mérida-Venezuela

LEY DE LOS CONSEJOS COMUNALES. (2006).

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE (2004). RESOLUCIÓN. N° 64. Años 194° y 145°

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE. (2007). Subsistema Liceo Bolivariano. Caracas-Venezuela.

Sabino, C (202). El proceso de investigación. Panapo. Venezuela.

Sánchez, M y Nube S (2003). Metodología cualitativa en la Educación. En: Cuadernos Monográficos. CANDIDUS. N°1 Sep. (p-48).

Fundación CIARA (2007)

INIA Mérida, 2004.