

RESUMEN

La investigación se realizó en el municipio de Punata, departamento de Cochabamba – Bolivia. Los objetivos de la presente monografía son: Generar un proceso de elaboración de miel infusionada con planta de lavanda para incrementar el valor agregado y las utilidades económicas de los productores apícolas, a través de un diagnóstico conocer los beneficios de cada ingrediente, con esta información se tiene una guía sobre la elaboración del producto, brindando así una propuesta sobre el incremento al valor agregado. El tipo de investigación fue descriptiva, se realizó según el método inductivo, basado en una explicación de lo general a lo particular. Se describieron los usos y beneficios de la miel y la planta de lavanda en una tabla, para tener una información precisa en la miel infusionada con lavanda explicando insumos y proceso de elaboración, beneficios y usos de miel infusionada, con la finalidad de incrementar el valor agregado de los productores apícolas del municipio de Punata. Para saber si el producto es aceptado en la población, se realizó la encuesta a 5 diferentes personas que consumieron el producto, teniendo como resultado la aprobación en cuanto al sabor, los usos, beneficios, continuidad del consumo y la recomendación a otras personas, con esta recolección de datos se llegó a la conclusión que, el proceso de elaboración de la miel infusionada con lavanda es bastante sencillo ya que requiere de pocos insumos y toma muy poco tiempo su elaboración, además tiene bastantes propiedades. Este producto puede ser consumido por toda la población, exceptuando niños menores de un año, mujeres en periodo de gestación y lactancia, personas con sobrepeso, persona que tengan alergia al polen, personas que padecen algún tipo de diabetes. Los apicultores de Punata pueden ofertar la miel infusionada con lavanda al mercado como una innovación en la apicultura favoreciendo grandemente su economía.

***Palabras clave:* Miel, lavanda, infusión, beneficios, producto, valor agregado.**

ABSTRACT

The research was carried out in the municipality of Punata, department of Cochabamba - Bolivia. The objectives of this monograph are: Generate a process for the production of honey infused with lavender plant to increase the added value and economic profits of beekeepers, through a diagnosis to know the benefits of each ingredient, with this information It has a guide on the elaboration of the product, thus providing a proposal on the increase in added value. The type of research was descriptive, it was carried out according to the inductive method, based on an explanation from the general to the particular. The uses and benefits of honey and the lavender plant were described in a table, in order to have precise information on honey infused with lavender, explaining inputs and manufacturing process, benefits and uses of infused honey, in order to increase the value Aggregate of the beekeeping producers of the municipality of Punata. To find out if the product is accepted in the population, a survey was carried out on 5 different people who consumed the product, resulting in approval in terms of flavor, uses, benefits, continuity of consumption and recommendation to other people, with From this data collection, it was concluded that the process of making lavender-infused honey is quite simple since it requires few inputs and takes very little time to make, it also has many properties. This product can be consumed by the entire population, except for children under one year of age, pregnant and lactating women, overweight people, people who are allergic to pollen, people with some type of diabetes. Punata beekeepers can offer lavender-infused honey to the market as an innovation in beekeeping, greatly favoring their economy.

***Key words:* Honey, Lavender, infusion, benefits, product, added value.**

1. INTRODUCCIÓN

La miel es un alimento conocido e importante en todo el mundo. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2020) plantea que, la miel es un alimento nutritivo, saludable y natural producido por las abejas. Sus propiedades benéficas van más allá del uso como dulcificante, ya que es rico en sales minerales, enzimas, vitaminas y proteínas que le donan propiedades nutritivas y organolépticas únicas.

La miel puede ser monofloreal o plurifloreal, en función de las condiciones ambientales, geográficas y climáticas, la miel puede variar en el contenido de polen y humedad relativa. La miel se produce en los cinco continentes y su consumo varía de un país a otro según la cultura y los hábitos alimentarios la FAO (2020) plantea que, la miel es un alimento milenario, sus cualidades nos sirven para mejorar la digestión, combatir infecciones en la garganta, aliviar la tos, tratar quemaduras, cicatrices y otros problemas.

La planta de lavanda es de la familia de las *Lamiaceas*, Nombre científico: *Lavándula*, especie *Lavanda officinalis*, también llamada lavanda común, es una planta aromática y medicinal con un sin fin de propiedades benéficas para la salud. La mezcla entre la miel y lavanda contiene aún más propiedades para la salud.

Ochoa (2022) plantea que, la planta de lavanda es una de las hierbas aromáticas más populares, tanto por su belleza como por su color y perfume. Puedes cultivarla en tiestos y se riega una vez por semana en las zonas de clima cálido y si recibe el sol 6 horas al día. Pero también es una de las plantas resistentes al frío, así que no dudes en poner lavanda en tu jardín, una de las plantas de exterior que resistirá al invierno.

Se le llama miel infusionada al resultado que se obtiene cuando se introducen frutas, semillas o hierbas aromáticas en miel, con el objetivo de extraer alguna sustancia de ellas y así transferir sus aromas y sabores a la miel.

Vásquez (2021) menciona que, las infusiones forman parte de la rutina cotidiana de mucha gente. De manera consciente o no, las personas que las consumen aprovechan

los numerosos beneficios de ingerir estas bebidas. Unos beneficios que no se limitan a las cualidades derivadas de los componentes orgánicos incluidos en ellas, sino que van mucho más allá.

En Bolivia, específicamente en Cochabamba – Punata no existe una empresa o tienda vendedora de miel infundada con Lavanda o algún otro producto ya sea especias, yerbas, tubérculos, frutos y semillas, esto es una ventaja para nuevos emprendimientos innovadores del rubro apícola para el Municipio de Punata.

Teniendo en consideración las tendencias alimenticias que presentan los consumidores y la situación del país y los problemas traídos por la pandemia de la COVID-19, se buscó un producto natural, innovador y de alto valor nutricional para complacer las necesidades de los consumidores. La elección de la miel junto a la planta de lavanda se dio debido al alto valor nutricional de ambos productos, los cuales presentan una calidad insuperable y precios cómodos.

1.1 Justificación

1.1.1 Justificación Teórico

El proceso de elaboración de la miel de abeja infundada con lavanda para incrementar el valor agregado es un conjunto de tareas y procedimientos productivos que se lleva a cabo para transformar ciertos materiales o elementos en un bien o servicio, el propósito de esta investigación es aumentar los beneficios nutricionales de la miel y la planta de lavanda en una sola presentación que será la miel infundada, así también será aumentar la satisfacción de los consumidores del municipio de Punata.

1.1.2 Justificación Económica

En el municipio de Punata, existen muchas personas que se dedican a la apicultura, así también es un producto de comercio común realizado por distintos pobladores de conocimientos empíricos, y en distintas zonas y ferias en todo el municipio. La población en general conoce los beneficios de la miel, por lo que es un producto que no puede faltar en cada hogar, es de alta demanda en épocas bajas (frías) y más aun con la llegada de la pandemia SARS-COV-19. Su consumo mayormente es en infusiones calientes combinado con wirawira (*Achyrocline satureioides*), eucalipto (*Eucalyptus*) o manzanilla (*Chamaemelum nobile*), y en cataplasma. No se conoce sobre la miel infundada con otros productos como la lavanda que potencia sus propiedades medicinales.

1.1.3 Justificación Social

La elaboración de la miel de abeja infundada con lavanda beneficio a la población de Punata en temas de bien estar y fue de consumo más agradable al gusto, también apporto con nuevos conocimientos para otros apicultores con la ventaja de también comercializarlo como un producto nuevo y beneficioso. Además, incrementó el valor agregado y las utilidades económicas de los productores apícolas del municipio de Punata.

1.2 Planteamiento y formulación del problema

1.2.1 Planteamiento del problema

¿De qué manera se conoció los beneficios de la miel de abeja infundada con la planta de lavanda para conocer las utilidades y bienes, a partir de los beneficios que aporta individualmente cada ingrediente de la miel de abeja infundada con la planta de lavanda?

A través de un diagnóstico para conocer las utilidades y bienes, a partir de los beneficios que aporta individualmente cada ingrediente de la miel de abeja infusionada con la planta de lavanda.

¿Por qué la población de Punata no elabora la miel infusionada con lavanda para incrementar el valor agregado de este producto y mejorar las utilidades económicas de los productores apícolas?

No se tienen guías o manuales sobre la elaboración de miel infusionada con lavanda para incrementar el valor agregado de este producto, así mejorar las utilidades económicas de los productores apícolas.

¿Qué es lo que se hizo con el producto para ofertar a la población que brinde una nueva propuesta de incremento al valor agregado lo cual beneficia a los apicultores del municipio de Punata?

Primeramente, se dio a conocer el producto con una explicación detallada para ofertar a la población que brinde una nueva propuesta de incremento al valor agregado lo cual beneficia a los apicultores del municipio de Punata.

1.2.2 Formulación del problema

Inexistencia de un adecuado proceso de elaboración de miel infusionada con planta de lavanda para incrementar el valor agregado y las utilidades económicas de los productores apícolas del municipio de Punata.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

- ✓ Generar un proceso de elaboración de miel infusionada con planta de lavanda para incrementar el valor agregado y las utilidades económicas de los productores apícolas del municipio de Punata.

1.3.2 Objetivos específicos

- Analizar a través de un diagnóstico para conocer las utilidades y bienes, a partir de los beneficios que aporta individualmente cada ingrediente de la miel de abeja infusionada con la planta de lavanda.
- Establecer un guía o manual sobre la elaboración de miel infusionada con lavanda para incrementar el valor agregado de este producto.
- Explicar detalladamente el producto para ofertar a la población que brinde una nueva propuesta de incremento al valor agregado lo cual beneficia a los apicultores del municipio de Punata.

ÍNDICE DE CONTENIDO

1.	INTRODUCCIÓN	1
1.1	Justificación.....	2
1.1.1	<i>Justificación Teórico</i>	2
1.1.2	<i>Justificación Económica</i>	3
1.1.3	<i>Justificación Social</i>	3
1.2	Planteamiento y formulación del problema.....	3
1.2.1	<i>Planteamiento del problema</i>	3
1.2.2	<i>Formulación del problema</i>	4
1.3	Objetivos.....	5
1.3.1	<i>Objetivo general</i>	5
1.3.2	<i>Objetivos específicos</i>	5
2	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	6
2.1	Taxonomía de la abeja.....	6
2.2	Historia de la miel	6
2.3	Clasificación de la historia de la miel.....	7
2.3.1	<i>La apicultura primitiva</i>	7
2.3.2	<i>La apicultura moderna</i>	7
2.3.3	<i>La apicultura en los Yungas</i>	8
2.4	Concepto de la miel	9
2.5	Concepto de la apicultura	9
2.6	Composición de la miel	9
2.7	¿Cómo se obtiene la miel?.....	10
2.8	¿Por qué las abejas producen miel?.....	10
2.9	Características de la miel.....	10
2.10	Importancia de la apicultura	11
2.11	La miel en Cochabamba	11
2.12	Propiedades de la miel	12
2.13	Curiosidades de la miel.....	12

2.14	Concepto de la lavanda	12
2.15	Taxonomía de la lavanda	13
2.16	Historia de la lavanda	13
2.17	Variedades de la lavanda	13
2.18	Características de lavanda.....	14
2.19	Propiedades de la lavanda.....	15
2.20	Curiosidades de la lavanda	15
2.21	Concepto de infusión	16
2.22	Tipos de infusiones	16
2.23	Beneficios de la infusión.....	17
2.24	¿Para qué sirve la miel infusionada?.....	17
2.25	La infusión en Bolivia.....	18
3	MATERIALES Y METODOLOGÍA.....	19
3.1	Ubicación del Área de estudio.....	19
3.2	Materiales	19
3.2.1	<i>Equipos y herramientas</i>	20
3.2.2	<i>Materiales de gabinete</i>	20
3.2.3	<i>Materiales y equipos de campo</i>	20
3.3	Metodología.....	20
3.3.1	<i>Enfoque de investigación</i>	21
3.3.2	<i>Tipo de investigación</i>	21
3.4	Métodos	22
3.4.1	<i>Inductivo</i>	22
3.5	Fuentes de Información.....	22
3.5.1	<i>Fuentes de información primaria</i>	22
3.5.2	<i>Fuentes de información secundaria</i>	22
3.6	Técnicas e instrumentos de recolección de dato.....	22
4	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	23
4.1	Proceso de elaboración de miel de abeja infusionada con lavanda para incrementar el valor agregado.....	23

4.2	Diagnóstico para conocer las utilidades y bienes, a partir de los beneficios que aporta individualmente cada ingrediente de la miel infusionada con lavanda.....	24
4.3	Guía o manual sobre la elaboración de miel infusionada con lavanda para incrementar el valor agregado de este producto	25
4.4	Explicación del producto para ofertar a la población que brinde una nueva propuesta de incremento al valor agregado lo cual beneficia a los apicultores del municipio de Punata.....	26
5	PROPUESTA.....	28
5.1	Antecedentes.....	28
5.2	Plan de elaboración de la miel infusionada con lavanda.....	33
5.3	Estudio de mercado	39
5.4	Evaluación a la población de Punata	40
6	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	48
6.1	Conclusiones.....	48
6.2	Recomendaciones.....	49
7	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	50
	ANEXOS	

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Usos y beneficios de la miel y la planta de lavanda.....	24
Tabla 2 Guía de elaboración de la miel infusionada con lavanda.....	25
Tabla 3 Tabla de usos y beneficios de la miel infusionada con lavanda.....	27
Tabla 4 <i>Tabla de costos</i>	40

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mapa Geográfico de Punata	19
Figura 2 Flujograma del proceso de elaboración.....	23
Figura 3 Ingredientes importantes, frasco de vidrio con tapa hermética.	33
Figura 4 Reserva de miel en frasco de vidrio con tapa.	34
Figura 5 Corte de la flor y tallo de lavanda con tijeras esterilizadas.	35
Figura 6 Lavado de flor de lavanda con agua fría.....	36
Figura 7 Introducción de la flor de lavanda limpia y seca a la miel.	37
Figura 8 Flores de lavanda dentro de la miel de abeja.	38
Figura 9 Miel de abeja infusionada con lavanda terminada y lista para su reposo.....	39
Figura 10 Lapso de consumo de la miel infusionada con lavanda.....	41
Figura 11 Modo de consumo	42
Figura 12 Calificación del sabor de la miel infusionada con lavanda	43
Figura 13 Uso de la miel infusionada presentando malestares	44
Figura 14 Mejora de malestares con el consumo de la miel infusionada con lavanda ...	45
Figura 15 Continuidad en el consumo de la miel infusionada con lavanda.....	46
Figura 16 Recomendación de la miel infusionada con lavanda a otras personas	47