

# INNOVACIÓN Y EMPREDIMIENTO

## Producción de vino, un proyecto que refuerza la formación académica

Violeta Irias Nelson  
Directora de ACCES-BICU

Francis Johana O'mier Vado  
Responsable de Investigación ACCES - BICU



Veinticuatro estudiantes (71% mujeres) de cuarto año de la Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas y del segundo año de la Licenciatura en Ciencias Ambientales, con el acompañamiento del equipo del Área del Conocimiento de Ciencias Económicas y Sociales del CUR BICU Bilwi y en coordinación con el Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa (MEFCCA), se desarrolló el proceso de aprendizaje en elaboración y producción de vino en el laboratorio de esta Alma Mater, específicamente de flor de Jamaica, melocotón, piña, pera y mixto.

El vino es una bebida antiquísima y universal, tradicionalmente elaborado con uvas fermentadas, su origen está en Asia Occidental. Según Wikipedia (s.f) hace 4,000 años en China ya conocían el proceso de fermentación de la uva y en Egipto, en el siglo XIV a. C., ya conocían la

viticultura. En América Latina, los países más exportadores y consumidores de vino se encuentran en Suramérica, a saber: Argentina, Chile y Uruguay (Tahan, 2023).

En el CUR BICU Bilwi, una materia prima utilizada fue la flor o rosa de Jamaica, una hierba semileñosa de cáliz rojo nativa de la India y que se cultiva en climas cálidos y secos. Tiene múltiples usos y contiene varias vitaminas. Su cultivo en Nicaragua inicia en Nandaime, Granada, en 1996, específicamente por la Asociación NOCHARIS (Domínguez y García, 2009). También se usa para hacer vino, cuyo proceso consiste en: cocción de la flor, fermentación del jugo y añejamiento; conserva las propiedades medicinales, puede ser consumido como aperitivo y su graduación estándar es de 11% de alcohol. La industria y comercialización de este vino, aunque en desarrollo básico, no están extendidas en Nicaragua, quizá por el imperio de los vinos extranjeros.

El proyecto de producción de vino en este recinto de la BICU se implementó en el marco de la estrategia educativa del Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional de Nicaragua, que promueve el emprendimiento y la innovación a través del programa Aprendo, Emprendo y Prospero (AEP), que busca reforzar la formación académica de los estudiantes, desarrollar sus habilidades y destrezas, fortalecer sus capacidades emprendedoras; así también aplicar sus conocimientos en proyectos que fomenten el crecimiento económico local y regional. En particular, se brindó experiencia en la industria alimenticia.

Este es un claro ejemplo del compromiso de esta universidad con la educación integral que prepara a los estudiantes para enfrentar los desafíos del mercado laboral con creatividad e iniciativa. La BICU, en coordinación con las instancias gubernamentales, está comprometida a continuar y profundizar la educación integral, razón por la cual se ampliará la producción de este rubro, que en el futuro inmediato será en base a frutas, particularmente de marañón, melocotón, mango y piña.

El MEFCCA brindó asesoría y asistencia técnica a los estudiantes mediante clases teóricas y prácticas para el cumplimiento de los estándares de calidad requeridos. El proceso incluyó la evaluación, envasado, colocación de corchos y etiquetado de las botellas.

También jugaron un rol importante de acompañamiento a los estudiantes y a los funcionarios del MEFCCA, los directores de áreas de conocimientos y los coordinadores de carreras.



### Referencias:

Domínguez Caldera, L. A. y García Hernández, S. E. (2009). *Estudio de Prefactibilidad para La Instalación de una Planta de Fabricación y Comercialización de Vino de Rosa de Jamaica "Marrojo" en la Ciudad de Managua*. [Tesis para optar al título de Ingeniero Industrial, Universidad Nacional de Ingeniería]. RIBUNI. <https://ribuni.uni.edu.-ni/1535/1/26834.pdf>

Tahan, M. (26 de julio de 2023). Consumo y comercio de vino en Sudamérica. <https://empresastahan.com/consumo-y-comercio-de-vino-en-sudamerica/>  
Wikipedia (s.f). Vino. <https://n9.cl/07g7m>

