

206

**PROYECTO**

**CONTRIBUCION AL CONOCIMIENTO CIENTIFICO  
Y POTENCIALIDAD ECONOMICA DEL PIPILONGO  
(PIPERACEA) COMO MATERIA PRIMA PARA LA  
ELABORACION DE LA PIMIENTA COLOMBIANA  
(CONDIMENTO)**

**RESPONSABLE : YUANETH MOLINA GOMEZ  
ESTUDIANTE DE ETNOBIOLOGIA  
UNIVERSIDAD DEL VALLE  
TELEFONO DE RESIDENCIA  
436 00 43 CALI.**

**PRESENTADO ANTE EL INSTITUTO VALLECAUCANO  
DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS  
INCIVA.**

**SANTIAGO DE CALI, JULIO 28 DE 1998.**

## JUSTIFICACION

La piperacea es una familia tropical de arbolillos, arbustos de trepadoras leñosas. Su genero mas importante es piper, que proporciona condimentos como la pimienta.

Algunos botánicos consideran a las piperaceas como una familia de un solo genero (piper), con unas 2.000 especies, mientras que otros reconocen pequeños géneros segregados como ottonia, con aproximadamente 70 especies en América del Sur, Pothomorphe con aproximadamente 10 especies tropicales, sarcorhachis con aproximadamente 4 especies tropicales en América Central y del Sur que se diferencian en la forma y posición de la inflorescencia.

En el Sur Occidente Colombiano se encuentra una especie de piperacea, conocida comúnmente como PIPILONGO, que es un fruto cuyo consumo esta muy limitado a los pueblos y veredas que conocen sus bondades, por ello le han dado la importancia en el saber empírico, utilizándolo tanto en la medicina como en la alimentación (como condimento) de allí que este producto haya sido respaldado por su efectividad durante muchos años en el sentido común.

Se hace necesario entonces una inversión económica destinada a la investigación que conduzca a obtener el conocimiento científico de su contribución, con lo cual se avalara la industrialización y comercialización del pipilongo como condimento para la cocina colombiana.

Su proceso de producción, industrialización y comercialización se facilita por cuanto esta planta se propaga de manera silvestre en municipios como : Buenos Aires, Jamundi, Santander de Quilichao, etc.

Vale la pena anotar que una vez se obtengan los análisis del producto se procederá a la creación de una microempresa para su procesamiento que dará la oportunidad de empleo a los habitantes de los municipios antes mencionados, con lo cual se dará solución a uno de los grandes problemas sociales que vive Colombia hoy (desempleo).

## **OBJETIVOS**

### **a. OBJETIVOS GENERALES.**

- Obtener el análisis físico, químico, microbiológico y de propagación del pipilongo como mecanismo de garantía para el consumo en la alimentación humana.

### **b. OBJETIVOS ESPECIFICOS.**

- Conocer el recuento total de microorganismos aerobios mesofilos que posee el pipilongo (piperacea).
- Determinar el numero mas probable de coliformes fecales y totales que posee el pipilongo (piperacea).
- Identificar el grado de E. Coli que contiene el pipilongo (piperacea).
- Conocer el recuento de hongos y levaduras existentes en el pipilongo (piperacea).
- Obtener un análisis físico-químico del pipilongo, tomando como parámetros el color, olor, aspecto y perfil macrofotográfico.
- Establecer las condiciones y mecanismos de propagación del pipilongo tanto a nivel empírico como científico, para garantizar la existencia permanente de materia prima en la elaboración del condimento.

## **METAS**

- Que el pipilongo sea un cultivo de alternativa generadora de ingresos económicos, para las personas que estén prestas a cultivarlo.
- Crear una microempresa, con el fin de procesar y obtener el condimento.
- Generar posibilidades de empleo, tanto en la parte de su cultivo como en su procesamiento e industrialización.
- Producir toda la pimienta que se consume en nuestro país y en un futuro exportar.

- **GESTOR**

El presente proyecto es el producto de las inquietudes de un estudiante de etnobiología de la Universidad del Valle, quien a través de sus estudios e investigaciones pudo comprobar que en el mundo existen mas de 2.000 especies de piperaceas que son utilizadas en la alimentación humana como condimento y que precisamente una de esas especies es el PIPILONGO que se encuentra de manera silvestre en los municipios de Jamundi, Buenos Aires y Santander de Quilichao entre otros, siendo utilizado de manera empírica en la medicina y en la alimentación (baños corporales calentados al sol, turrone, maíz...).

**YUANETH MOLINA**  
**ESTUDIANTE DE ETNOBIOLOGIA**  
**UNIVERSIDAD DEL VALLE**

## **BENEFICIARIOS**

### **a. DIRECTOS.**

Con el presente proyecto se espera beneficiar de manera directa a :

- Gestor del proyecto.
- Campesinos prestos a cultivar el pipilongo en sus territorios.
- Habitantes de los municipios de Jamundi, Buenos Aires y Santander de Quilichao que puedan emplearse en los procesos de : cultivo y producción, industrialización y comercialización.
- Los administradores municipales quienes pueden convertirse en pioneros del desarrollo de la microempresa y apoyo al campesino de sus municipios.

### **b. INDIRECTOS**

Los beneficiados son:

- Los consumidores del producto por cuanto tienen la garantía científica de del pipilongo.
- Los municipios donde se cree la microempresa para industrialización y comercialización del producto.
- Otros municipios que conozcan el proceso y deseen implementar tanto el proceso de cultivo, industrialización y comercialización como el modelo de desarrollo que asuman los municipios pioneros en este proceso.

## **ESTRATEGIAS**

Para llevar a feliz termino este proyecto se tendrá en cuenta la experiencia del centro de estudio con que se contrate dicho servicio. Quien deberá certificar por escrito que el personal disponible para dicha labor sea altamente calificado para la realización de análisis microbiológico y fisicoquímico de productos alimenticios.

El laboratorio escogido para tal fin certificará los resultados agregando a ello el tiempo de experiencia en dicha labor.

El pipilongo para el estudio se obtendrá en las plantaciones silvestres que existen en la región.

Para establecer las condiciones y mecanismos de propagación del pipilongo se contratarán los servicios de un ingeniero agrónomo u otra persona calificada en este campo.



## **ADMINISTRACION**

El presente proyecto se propone obtener el análisis físico, químico, microbiológico y de propagación de garantía para el consumo en la alimentación humana.

Para que dicho objetivo se cumpla es necesario contar con la disponibilidad de una persona que se dedique a la consecución y manejo de los recursos destinados a tal fin así como a hacer el seguimiento necesario para que las pruebas y resultados de laboratorio correspondan a las que se requieren para este tipo de análisis.

Para garantizar lo anterior se contara entonces con:

Un Administrador del proyecto que se encargara de: Gestionar la consecución de recursos económicos para cubrir los gastos en que se incurra en la obtención del análisis y de adelantar los tramites necesarios ante la entidad que se seleccione para hacer el estudio. Como también, realizar la planeación de todas las actividades a realizar, hacer el seguimiento de las mismas y propender por que se obtengan los resultados de manera satisfactoria.

## **ACTIVIDADES**

En el desarrollo del presente proyecto se hace necesario realizar las siguientes actividades:

- Consecución de los recursos.
- Cotizaciones y contratación de las entidades.
- Colectas botánicas.
- Entrega de muestras.
- Visita municipios, pueblos y veredas.
- Visita a entidades contratadas.
- Obtención de análisis resultados.
- Organización, elaboración de informes.
- Presentación de informe a Alcaldías patrocinadoras.
- Publicación.

## **RECURSOS**

### **HUMANO :**

- Un Coordinador general para el proyecto.
- Tres Recolectores para la muestra de estudio.
- Los trabajadores y Director del Laboratorio seleccionado para hacer el estudio.

### **MATERIALES :**

- Guantes.
- Recipientes plásticos.
- Tijeras.
- Pinzas.
- Tapabocas.
- Papelería.
- Cámara fotográfica.
- Grabadora.
- Casetes.

### **FISICOS :**

- Laboratorio de análisis microbiológico.

**LOGISTICOS :**

- Transporte.
- Honorarios.
- Pago de servicio de análisis.

**PRESUPUESTO**

| RUBRO                        | CANTIDAD | VALOR UNIDAD | SUBTOTAL             |
|------------------------------|----------|--------------|----------------------|
| Guantes                      | 4 Pares  | \$ 3.000     | \$ 12.000            |
| Recipientes plásticos        | 6        | \$ 2.000     | \$ 12.000            |
| Tijeras                      | 3        | \$ 10.000    | \$ 30.000            |
| Pinzas                       | 2        | \$ 5.000     | \$ 10.000            |
| Tapabocas                    | 4        | \$ 1.000     | \$ 4.000             |
| Papelería                    | 1        |              | \$ 300.000           |
| Cámara fotográfica           | 1        | \$ 50.000    | \$ 50.000            |
| Grabadora                    | 1        | \$ 60.000    | \$ 60.000            |
| Caja de cassettes            | 1        | \$ 10.000    | \$ 10.000            |
| Transporte                   |          | \$250.000    | \$ 250.000           |
| Honorarios                   |          |              | \$ 2'530.000         |
| Pago de servicio de análisis |          |              | \$ 800.000           |
| <b>Subtotal</b>              |          |              | <b>\$ 4'068.000</b>  |
| Imprevistos                  |          |              | \$ 81.360            |
| <b>Valor TOTAL</b>           |          |              | <b>\$ 4' 149.360</b> |

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

| ACTIVIDADES                             | PRIMER<br>MES | SEGUND<br>MES | TERCER<br>MES | CUARTO<br>MES | QUINTO<br>MES |  |  |  |  |
|-----------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--|--|--|--|
| Consecución de los recursos             | XXXXX         |               |               |               |               |  |  |  |  |
| Cotizaciones y contratos de la entidad  |               | XX            |               |               |               |  |  |  |  |
| Colectas botánicas                      |               | X             |               |               |               |  |  |  |  |
| Entrega de muestras                     |               | X             |               |               |               |  |  |  |  |
| Visitas a municipios, pueblos y veredas |               | XX            | X             |               |               |  |  |  |  |
| Visita a las entidades contratadas      |               |               | X             |               |               |  |  |  |  |
| Obtención de análisis y resultados      |               |               |               | X             |               |  |  |  |  |
| Organización y elaboración de informes  |               |               |               | XX            |               |  |  |  |  |
| Presentación de informes                |               |               |               | XX            |               |  |  |  |  |
| Alcaldías patrocinadoras                |               |               |               |               | X             |  |  |  |  |
| Publicación                             |               |               |               |               | XX            |  |  |  |  |