



El TEC capacitó a miembros de Frutalcoop R.L, de la comunidad de Copey, de la Zona de Los Santos, para elaborar productos cosméticos como jabones, cremas y champú a partir del aguacate. *Foto OCM.*

TEC capacita a miembros de Frutalcoop R.L.

Mujeres artesanas de Copey elaboraron productos cosméticos a partir del aguacate

7 de Septiembre 2017 Por: Noemy Chinchilla Bravo [1]

Algunas plantas silvestres y una gran variedad de frutas han sido objeto de diferentes estudios científicos en el Tecnológico de Costa Rica (TEC) [2], con el fin de beneficiar a las comunidades de nuestro país. Estos trabajos los realizan en conjunto con investigadores de las otras universidades estatales (UCR [3], UNA [4] y UNED [5]) y cuenta con el financiamiento del Fondo Especial para el Financiamiento de la Educación Superior (FEES).

En este caso, la comunidad de Copey, de la Zona de Los Santos, no ha sido la excepción, porque la Escuela de Biología [6] en conjunto con la de Agronegocios [7] **se interesaron en capacitar a los miembros de Frutalcoop R.L para que aprendan a elaborar productos cosméticos como jabones, cremas y champú a partir del aguacate**

“Estas capacitaciones nos empoderan porque podemos aprovechar el producto agrícola y primario para el valor agregado”, destacó Seidy Rodríguez, miembro de un grupo de mujeres artesanas de Frutalcoop R.L

"Los frutos que no se logran comercializar en el mercado de exportación o mercado nacional representarían una pérdida alimenticia pero con el apoyo que las universidades, se da la orientación a estos grupos organizados para que se aproveche el producto y se contribuya a mejorar la calidad de vida de ellos y la de sus familiares”, afirmó la máster Elizabeth Arnáez, investigadora de la Escuela de Biología.

La investigación

Esta capacitación se enmarca bajo el proyecto denominado: “**Fortalecimiento de las capacidades de dos cooperativas costarricenses en el aprovechamiento de sus cultivos mediante el desarrollo de productos agroindustriales**”. Fue impartida en la Planta Piloto Agroindustrial de la Escuela de Agronegocios.

Este proyecto está a cargo de las investigadoras de la Escuela de Biología máster Elizabeth Arnáez, máster Ileana Moreira y con el apoyo de la ingeniera Katherine Sánchez y las másteres Laura Brenes Marianella Gamboa, ambas de la Escuela de Agronegocios.

El grupo de investigadores proponente ha venido trabajando la fase de investigación de la domesticación de especies con compuestos bioactivos y las propiedades que se han detectado en las especies estudiadas han sido puestas al alcance de los productores así como de la población costarricense.

“Lo anterior, se ha venido desarrollando bajo la metodología del grupo proponente, basada en el acompañamiento a las comunidades en las iniciativas que ellas mismas priorizan como importantes para su desarrollo socioeconómico y productivo, con base en su conocimiento y experiencia. En este caso, las universidades aportan la visión de desarrollo sostenible, sin que medie la extracción ni el deterioro de las zonas protegidas”, afirmaron las investigadoras Moreira y Arnáez.

Para las investigadoras, en la presente propuesta, el objetivo del proyecto es mejorar las capacidades de dos grupos organizados, FRUTALCOOP (Copey, Zona de Los Santos), conformado por productores de *Prunus domestica* (ciruelo); *Malus domestica* (manzana); *Persea americana* (aguacate) y COOPEPROGUATA (Río Grande de Paquera, Puntarenas), conformada por productores que cultivan *Psidium guajava* (guayaba taiwanesa).

“El fin es contribuir a un mejor encadenamiento, acceso al mercado y generación de ingresos alternativos o complementarios a su actividad de comercialización de frutos frescos para los grupos productores, mejorando la calidad de vida de las personas que conforman el núcleo familiar y por ende de la comunidad en general”, destacaron Moreira y Arnáez

El proceso

En los laboratorios de las Universidades, se realizan las pruebas preliminares de elaboración de productos, después de un proceso de valoración de su calidad. Igualmente, un grupo de productores de FRUTALCOOP están recibiendo capacitaciones en buenas prácticas de elaboración de productos cosméticos y alimenticios a partir de manzana, ciruela y aguacate. Ellos luego servirán de agentes de multiplicación de la capacitación brindada y decidirán sobre el proceso de escalamiento y posicionamiento de los productos obtenidos.

“Me siento muy agradecida con el TEC por todo el aporte que nos brindó”, concluyó Cindy Granados, integrante del grupo de mujeres artesanas de Frutalcoop R.L

Trabajo conjunto

Desde la Escuela de Agronegocios del TEC, uno de los aportes es realizar un sondeo para conocer las posibilidades de aceptación de ciertos productos con valor agregado tanto de agroindustria alimentaria como no alimentaria .También se ha trabajado en conjunto con las otras universidades estatales y la Escuela de Biología del TEC, quienes analizan ciertas propiedades y características fitoquímicas en los productos desarrollados.

Otro de los aportes que se ha dado son las propuestas de productos alimenticios con valor agregado. En este caso, se ha tenido la participación de **estudiantes asistentes que han estado colaborando junto con la investigadora Marianella Gamboa en el desarrollo puntual de productos que iban a ser descartados por no cumplir, sobre todo con razones estéticas o de tamaño**, como las ciruelas, y las manzanas de este grupo productivo de Copey, de la Zona de Los Santos .

“Según las respuestas de los sondeos realizados, **lo que queremos es darle una transformación o agregación de valor a estas frutas, y que los grupos vayan a encontrar opciones reales de agregación de valor y de comercialización futura de sus productos”**, afirmó la Ingeniera Brenes.

Seguridad alimentaria

Al “poner a disposición los productos de valor agregado en otras presentaciones como por ejemplo, frutas transformadas agroindustrialmente en formulaciones saludables, se está

contribuyendo a una utilización más racional de los recursos productivos como el agua, el suelo y el esfuerzo de estos agricultores, para hacer que estos productos no sean desperdiciados sino mas bien, que se les pueda dar una utilización mayor y una opción más al consumidor”, concluyó Brenes.



[8]

Miembros de Frutalcoop R.L elaboraron productos cosméticos como jabones, cremas y champú a partir del aguacate. *Foto cortesía de Katherine Sánchez.*

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/noemy-chinchilla-bravo>

[2] <https://www.tec.ac.cr/>

[3] <https://www.ucr.ac.cr/>

[4] <http://www.una.ac.cr/>

[5] <https://www.uned.ac.cr/>

[6] <https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-biologia>

[7] <https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-agronegocios>

[8]

<https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/paragraph/cosmetico.png>