



La primera parte de la capacitación se desarrolló el 21 de setiembre en la planta piloto de Agronegocios. **Foto: Ruth Garita / OCM.**

Transferencia de conocimiento

Salsa picante de guayaba y piña, y 'topping' de guayaba y mango: productores de Paquera le dan valor agregado a sus excedentes

26 de Septiembre 2017 Por: [Johan Umaña Venegas](#) ^[1]

- Productores y productoras visitaron la Planta Piloto de Agronegocios para conocer la formulación de nuevos productos

Las guayabas que antes se dejaban pudrir en el campo porque no daban la talla o simplemente la producción de ese mes sobrepasaba la demanda del mercado; hoy **pueden tener una nueva vida y llenar de sabor las mesas de los turistas que visitan la parte sur de la península de**

Nicoya.

Es el plan que Laura Brenes y Marianella Gamboa, investigadoras y docentes de la Escuela de Agronegocios del Tecnológico de Costa Rica (TEC) [2], están cristalizando con productores de la Cooperativa Agrícola Industrial de Productores de Guayaba Taiwanesa (Coopeproguata), de Paquera.

Para ellos, las especialistas diseñaron dos productos para dar valor agregado y aprovechar los excedentes de sus cosechas, que se dan ya sea por cantidad o porque las guayabas no tienen el tamaño o la coloración que pide el mercado. Se trata de:

- **Salsa picante de guayaba y piña.**
- **Topping de guayaba y mango.**

“Hemos venido trabajando con la identificación de productos que pueden hacerse agregando valor a su producción primaria, o sea, la guayaba de la zona. **Hemos sondeado mercados para ver la aceptación de esos productos agroindustriales** y el día de hoy, propiamente, después de haber depurado algunas formulaciones, lo que estamos es haciendo la práctica con ellos para que aprendan cómo desarrollar sus formulaciones“, detalló Brenes el pasado 21 de setiembre, cuando se llevó a cabo la capacitación.

Como explica Brenes, ambos productos surgen de la investigación de estas especialistas, quienes se aseguraron de que tuvieran un mercado en las zonas cercanas a Paquera y pudiera ser fácilmente producido por los productores y sus familias.

La transferencia de conocimiento, como las recetas, formulaciones y demás detalles de la producción, inició el 21 de setiembre, cuando los productores y sus familias visitaron la planta piloto de Agronegocios, en el Campus del TEC, en Cartago.

También se incluirá una segunda visita a Paquera, donde se les ayudará a fabricar los productos con sus propios equipos.

“Están muy contentos y esperanzados. A ellos les queda mucha guayaba de rechazo, que es una guayaba perfectamente útil pero que tiene una manchita o un tamaño muy pequeño y entonces no se vende. Según los cálculos que nosotros sacamos, en la investigación que hicimos inicial, les quedan 830 kilos, más o menos, por semana (...).

“Esta es una oportunidad de ampliar su mercado, de aprovechar un producto que no están metiendo a un sistema de comercialización y esto a ellos les da mucha esperanza. Les permite crecer como organización“, comentó Gamboa.

El trabajo de los productores en imágenes

Fotos: Ruth Garita / Oficina de Comunicación y Mercadeo del TEC.

Aprovechar el desperdicio

Aunque la cosecha de la guayaba se puede dar todo el año, la producción no es nada estable, con **meses en que Coopeproguata saca al mercado unos 20.000 kilos, y épocas en las que en una sola semana se produce más de eso.**

Esa inestabilidad económica la atacaran los agricultores dándole valor agregado a sus productos y variando su oferta.

“Con este taller se le enseña al productor qué hacer con el rechazo de fruta cuando lo tiene, incluso tomarlo en cuenta porque hay situaciones cuando hay exceso de producción y no se sabe qué hacer con esa fruta. Esta es una forma de darle mayor vida útil al producto y darle un valor agregado”, detalló el gerente de Coopeproguata, Patrick Matarrita.

La labor de Brenes y Margarita es parte de un proyecto de mayor envergadura, organizado por el Consejo Nacional de Rectores (Conare) [20] y en el que participan la Universidad de Costa Rica, la Universidad Estatal a Distancia y la Universidad Nacional, bajo la coordinación del Tecnológico.

La iniciativa busca mejorar las capacidades organizativas y económicas de los productores de Coopeproguata y Frutalcoop, que se ubica en la Zona de los Santos.

Mientras que Brenes y Gamboa se enfocaron en desarrollar los productos alimenticios, especialistas de la Escuela de Biotecnología del TEC les acompañan en el desarrollo de productos cosméticos con la misma materia prima [21].

De hecho, hace unas semanas estos mismos productores de Paquera visitaron uno de los laboratorios de Biotecnología para aprender cómo desarrollar productos cosméticos a partir de la guayaba taiwanesa.

“Lo que esperaríamos es que ya ellos aquí ingresen a otras fases, donde otras instituciones y el mismo expertise que van desarrollando los puedan llevar hasta establecer su proceso agroindustrial formalmente”, comentó Brenes.

Según Brenes, el proyecto también tendrá otro valor adicional, pues de la experiencia con Coopeproguata y Frutalcoop se espera plantear un documento que sienta las bases para propiciar el desarrollo de organizaciones similares en otras partes de Costa Rica.

“Los resultados van a ser divulgados para que puedan servir como ejemplo de cómo abordar esas problemáticas de variaciones en la producción, de necesidades de mejorar el ingreso y la competitividad de grupos como estas cooperativas, así que si bien ellos son los beneficiarios puntuales en este proyecto, eso no quita que podamos tener también replicación de casos similares en otros grupos ya con sus particularidades”, ahondó Brenes.



[22]

TEC a



sus productos [22]

[21]

Mujer



cosméticos a partir del aguacate [21]

[23]

Biotechnología impacta en el desarrollo de comunidades rurales [23]

Source URL (modified on 04/10/2018 - 09:00): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2353>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/johan-umana-venegas>

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

[3]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa

[4]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[5]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[6]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[7]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[8]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[9]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[10]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[11]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[12]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[13]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[14]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[15]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[16]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[17]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[18]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[19]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/capacitacion_productores_pa
[20] <https://www.conare.ac.cr/>
[21] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/09/07/mujeres-artesanas-copey-elaboraron-productos-cosmeticos-partir-aguacate>
[22] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/03/27/tec-apoya-cooperativas-diversificacion-sus-productos>
[23] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/07/18/biotecnologia-impacta-desarrollo-comunidades-rurales>