



La Salsa Chunky, es uno de los productos que se encuentra a la venta en Automercado. (Imagen cortesía de Marcos Villalta).

Productores de tomate desarrollan productos alternativos gracias a iniciativa del TEC

Agricultores venden salsa de tomate, pesto y salsa chunky en grandes supermercados

18 de Octubre 2017 Por: [Irina Grajales Navarrete](#) ^[1]

- Agricultores de Cartago, Heredia, Alajuela, Santa Ana y Puriscal han sido los beneficiados

Colaboró la periodista Noemy Chinchilla

Si es de los amantes del tomate, es mejor que preste atención. **Porque ahora usted podrá encontrar salsa de tomate, pesto y salsa chunky, en los stands de los grandes supermercados, los cuales son producidos directamente por los propios productores.**

Esto, gracias a un proyecto que inició desde el 2012, la Escuela de Agronegocios [2] del Tecnológico de Costa Rica [3] con agricultores de tomate de Cartago, Heredia, Alajuela, Santa Ana y Puriscal.

En los años siguientes también se unieron a los esfuerzos del TEC, el Programa Nacional de Tomate del Ministerio de Agricultura y Ganadería, la Fundación Fittacor y la FundaTEC.

Asoprocona, es uno de los grupos de agricultores que se encuentra comercializando su producto, a través de la *marca dell`paladar*. “El Arte del Paladar es un proyecto agroindustrial impulsado por la Asociación Nacional de Organizaciones Agropecuarias”, dicta parte de su etiqueta que hoy se comercializa en distintas partes del país.

Entre los productos que *dell`paladar* ofrece se encuentran:

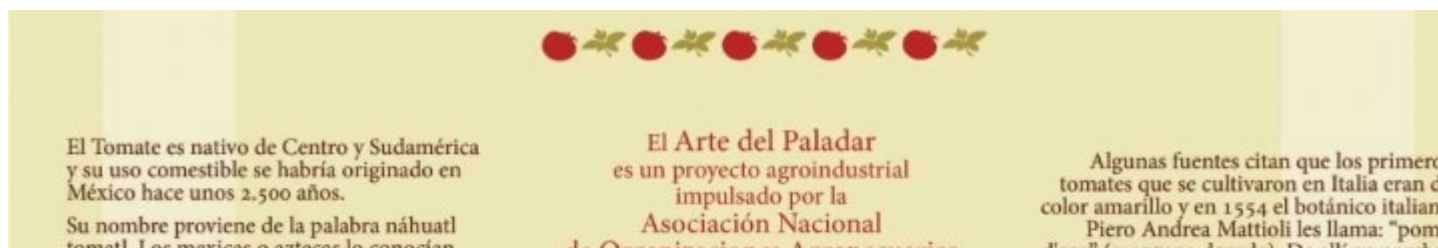
- Pesto de tomates secos
- Salsa barbacoa picante
- Salsa tica – chunky
- Salsa arrabbiata
- Salsa mediterránea
- Salsa barbacoa
- Pesto rosso
- Salsa tica – chunky picante
- Salsa ranchera
- Salsa ketchup con chile, tomate y ajo rostizado

“Estamos en el proceso de ganar un nicho en el mercado, pero para estar iniciando nos ha ido muy bien. A los clientes les ha gustado mucho que sea un producto elaborado artesanalmente”, afirmó Marcos Villalta, encargado de generación de valor agregado del producto del Paladar.

De acuerdo con Villalta el próximo paso es incorporar el producto a los supermercados de la región occidente, principalmente en Grecia, Palmares, Naranjo, y San Ramón. “Consideramos que es una zona con una actividad económica fuerte”, puntualizó.

Otra de las organizaciones de campesinos que está incorporándose al mercado es el Centro Cantonal de El Guarco.

“¿Qué es lo bueno acá? Que cada una de las organizaciones está generando productos diferentes, entonces no compiten entre sí”, explicó la gerente del Programa Nacional de Tomate, Ligia López.



Tomate deshidratado

Otro de los productos que pronto saldrá al mercado, será el tomate deshidratado; es decir, un tomate al cual se le eliminará el agua y se colocará en bolsas selladas.

Este tipo de fruta es muy apetecida de forma deshidratada en recetas mediterráneas, pastas, ensaladas, bocas españolas, entre otros.

"Adicionalmente, los productos deshidratados, al tener menos agua tienen mejor comportamiento ante los microorganismos, entonces el producto dura mucho más tiempo", explicó la coordinadora del proyecto del Tecnológico de Costa Rica, Laura Brenes.

Sin embargo, según Brenes, las primeras pruebas revelaron que producir tomate deshidratado tiene costos de producción muy altos para nuestro país; es por ello, a que a partir de este año, las investigadoras lograron apoyo de Fittacori para realizar una investigación más a fondo sobre la tecnología y costo de deshidratación.

"Ahorita estamos en la etapa de pruebas. Así por ejemplo, en las primeras pruebas, solo la electricidad representaba el 18% de los costos, pero ahora estamos viendo que solo el hecho de utilizar un deshidratador solar nos permite ahorrar estos costos en electricidad", explicó Brenes.

La primera muestra del producto estará lista en diciembre de este año.

Galería: Capacitación sobre deshidratación del tomate

Fotografías: Ruth Garita / OCM.

¿Cómo inició el proyecto?

Aún no hay estudios concretos, pero de acuerdo con Ligia López, gerente del Programa Nacional de Tomate ^[10] del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) ^[11] se estima que cerca del 30% de la producción del tomate costarricense se desperdicia durante el proceso de cosecha y poscosecha.

“Hay un momento histórico, donde se genera una sobreproducción de tomate ¿y qué es lo que pasa? nosotros no podemos decirle al productor ‘no produzca más tomate’”, afirmó López.

Es por esta razón que en el 2012 nace la unión entre la Escuela de Agronegocios del TEC y el Programa Nacional de Tomate del MAG.

En aquel momento se tomó la decisión de desarrollar cuatro productos: pastas, mermelada, tomate deshidratado y salsa. Estos dos últimos han sido los más aceptados por el mercado.

Source URL (modified on 04/10/2018 - 09:00): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2421>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/irina-grajales-navarrete>

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

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

[4] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/paragraph/paladar_.jpeg

[5] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/tomate_deshidratado_04.jpg

[6] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/tomate_deshidratado_07.jpg

[7] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/tomate_deshidratado_14.jpg

[8] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/tomate_deshidratado_08.jpg

[9] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/tomate_deshidratado_05.jpg

[10] http://www.mag.go.cr/acerca_del_mag/estructura/oficinas/prog-nac-tomate.html

[11] <http://www.mag.go.cr/>