



Instalaciones de TEC Emprende LAB, donde el 16 de abril el grupo de emprendedores del Mercadito Azul llevó una sesión de asesoría. **Foto: Cortesía TEC Emprende Lab.**

Empresas cartaginesas

Productores orgánicos incuban sus empresas para impulsar el Mercadito Azul

20 de Abril 2018 Por: Johan Umaña Venegas [1]

- Feria de productos orgánicos de Cartago y sus productores crecen de la mano de TEC Emprende Lab
- Todos los sábados se ubican en la mañana en parque de residencial El Molino, frente al Registro Civil

Varios productores de la **Asociación Cartago Orgánico** se apuntaron desde el año pasado a **incubar sus proyectos, para continuar impulsando el crecimiento de sus emprendimientos y del Mercadito Azul**

Se trata de **emprendimientos de alimentos naturales, mayonesas artesanales, ajo negro y bebidas a base de jengibre**, entre otros, que buscan dar el siguiente paso, de la mano del **TEC Emprende Lab** [2], el centro de incubación del **Tecnológico de Costa Rica** [3] (TEC).

Además de sus ideas innovadoras y el deseo de promover el consumo de alimentos orgánicos de bajo impacto para el ambiente, estos productores tienen en común su participación en el **Mercadito Azul, una feria orgánica que se realiza todos los sábados, en la mañana, en el parque norte del residencial El Molino (200 al sur del CUC, frente al Registro Civil), en Cartago.**

En esta feria, además de **frutas, verduras y hortalizas** orgánicas, usted encontrará **alimentos preparados, innovadores productos de distinto índole y opciones de desayuno.**

También se desarrollan talleres de yoga, agricultura orgánica o preparación de quesos veganos, por nombrar algunos, y campañas de información.

“Nos dimos cuenta que estaban apareciendo muchos **productos innovadores en la provincia de Cartago, libres de agroquímicos, con producción local, en pequeñas empresas familiares. que no tenían donde promocionar sus productos**, tenían que salir a otras provincias o estar en ferias itinerantes. Entonces, se vio la necesidad de crear una feria orgánica, agroecológica, en la provincia“, comentó Laura Mora Rodríguez, presidenta de la Asociación Cartago Orgánico.

Desde hace dos años expertos del TEC trabajan con ese mercado, primero para impulsar la marca propia, y después –desde hace un año– para apoyar el proceso de incubación de los productores participantes. Como parte de esa gestión, se consiguió el espacio para que los últimos domingos de cada mes el Mercadito Azul se traslade al centro comercial Paseo Metrópoli [4].

“**La experiencia yo la recomiendo muchísimo, de verdad que ha logrado empoderarnos de nuestras empresas**, conocernos mejor, tener una mejor proyección y visualizar hacia dónde vamos, porque todos creemos en nuestras empresas y ahora las vemos como un medio de sustento, ya dejó de ser un *hobby*, ahora es lo que nos da de comer“, agregó Mora

En este caso, **la asesoría del TEC Emprende Lab consiste en un acompañamiento de más de un año, que abarca desde el modelo de negocios hasta temas de mercadeo y control de costos y flujo de caja.**

“Cuando ellos empiezan a llevar todas las etapas es irlos guiando un poco de lo que deberían saber de cómo manejar su propio negocio, incluso de qué ofrecerle al cliente (...).

“También un modelo de negocios, desde quién es su cliente, quiénes deberían ser sus aliados claves, cuáles son sus recursos, cómo ingresa y cómo sale dinero del negocio...“, detalló la máster Lorna Vindas Pereira, gestora de proyectos del TEC Emprende Lab.

Incubación

“Me gusta mucho el trabajo colaborativo y mejor si es concéntrico, yo estoy orgulloso de ser cartaginés, y me siento muy bien con el Mercadito Azul. También me agrada saber que soy parte de un proceso en el que las personas involucradas lo que hacemos es procurar el mayor bienestar para los demás y el medio ambiente “, declara Ronald Mejía, fundador de Vital Artesanal.



Primer productor de ajo negro del país. *Foto: Cortesía R. Mejía.*

Mejía se presenta como el primer productor de ajo negro de Costa Rica y Centroamérica. Este innovador alimento consiste en el tratamiento especial del ajo para mejorar los beneficios a la salud del producto y modificar su sabor.

“El ajo negro está considerado dentro de los súper alimentos, por el aporte saludable que tiene para el organismo, y dentro del ámbito de la gastronomía está considerado como gourmet, uno de los alimentos más apetecidos ahorita por el sabor que tiene (...).

“Es completamente otro sabor, es una experiencia distinta, cuando consumís el ajo negro por primera vez es curioso porque no tenés con qué referenciarlo“, explica Mejía.

Además de vender su producto en el Mercadito Azul, Mejía hace entregas a domicilio en Heredia, San José y Cartago. Se le puede contactar en la página de Facebook [Ajo Negro Costa Rica](#) [10].

“Antes me veía solamente como un productor, con un producto interesante que a la gente le gustaba. Ahora me considero un empresario con una visión, que lo que espero es convertirme en el máximo proveedor y el mejor de la zona, no solo Costa Rica sino de Centroamérica”, así explica Mejía su cambio después de llevar el proceso de incubación con TEC Emprende Lab.

Por su parte, Mora maneja tanto el desarrollo del Mercadito Azul como el de su propio emprendimiento: Karma Dulce Chocolates. Ella ha encontrado en el TEC , el impulso para soñar con dedicarse a tiempo completo a su pasión algún día:



Productos orgánicos a base de cacao. **Foto: Cortesía L. Mora.**

“Realmente Karma Dulce es una proyección de modo de vida para mi futuro, por ahora tengo otro trabajo, entonces la empresa es mi actividad económica paralela a la producción audiovisual, que es lo que hago, pero quiero que sea mi modo de vida más adelante.

“Me siento muy confiada ahora que estoy con el TEC Emprende Lab, porque a veces uno llega un punto en la empresa en el que sabe que tiene que dar un paso, pero no sabe cuál es o le da miedo cómo hacerlo. Entonces, con la guía de TEC Emprende Lab ya sabés cómo, ellos van a tu lado, y uno se siente muy acompañado“, contó Mora.

Emprendimientos en incubación:

Emprendimiento:	Enfoque	Contacto

Mercadito Azul	Mercado orgánico.	Facebook.com/MercaditoAzulCR/ [11]
Karma Dulce Chocolates	Dulces saludables.	Facebook.com/chocolateskarmadulce/ [12]
Doña Iris	Alimentos artesanales	Facebook.com/Productos-Artesanales-Do%C3%B1a-Iris-129859764240437/ [13]
Ginger Elixirs	Bebidas a base de jengibre.	Facebook.com/GingerElixirs/ [14]
Naturalisima Mayonesas	Mayonesas artesanales	Facebook.com/Naturalisima.mayonesa.artesanal/ [15]
Ajo Negro	Ajo negro y derivados	Facebook.com/originalajonegro/ [10]
Agropura	Condimentos saludables	Facebook.com/agropura/ [16]
Villa del Hongo	Hongos y derivados	Facebook.com/VilladelHongo/ [17]

Estas empresas se han sometido a un proceso de incubación dividida en tres etapas: capacitación, asesoría personalizada y apoyo en el procesamiento de alimentos, explicó Vindas.

En la primera etapa se cubrieron materias básicas para la articulación de un negocio exitoso:

- **Mapa de empatía.**
- **Modelo de negocio con metodología Canvas.**
- **Mercadeo y ventas.**
- **Mercadeo digital.**
- **Costos y flujo de caja.**

- **Servicio al cliente.**

“Ha sido una buena experiencia, primero porque todos tienen ese interés de que todo tiene que ser orgánico o ecológico, entonces tienen como esa noción social. Tienen mucha dedicación y agregan esa parte de innovación, todos sus productos tienen algo innovador y de beneficio a la salud”, Lorna Vindas de TEC Emprende LAB.

Además, se les brindó apoyo de diseño para mejorar la imagen de sus marcas.

Después, en la asesoría, se ha dado seguimiento a los temas que las personas participantes consideraron más pertinentes. En este caso, los emprendedores escogieron ahondar en los temas de mercadeo digital, a través de redes sociales, y el manejo de costos y flujos de caja.

Paralelamente, algunos continuarán con un reforzamiento adicional por parte de la Escuela de Diseño Industrial del TEC.

Asimismo, gracias a la Escuela de Agronegocios del TEC, a los emprendedores se les está brindando una asesoría especial en el procesamiento de alimentos por parte de la máster Marianella Gamboa.



[18]

Emprendimiento evoluciona y se convierte en TEC Emprende Lab [18]

Source URL (modified on 05/02/2018 - 16:08): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2737>

Enlaces

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

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

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

[4] <https://www.facebook.com/paseometropoli/>

[5] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/mercadito-azul-tec-8.png>

[6] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/paseo-metropoli-tec.jpg>

[7] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/mercadito-azul-tec-6.jpg>

[8] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/dsc_0043_0.jpg

[9] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/dsc_4898.jpg

- [10] <https://www.facebook.com/originalajonegro/>
- [11] <https://www.facebook.com/MercaditoAzulCR/>
- [12] <https://www.facebook.com/chocolateskarmadulce/>
- [13] <https://www.facebook.com/Productos-Artesanales-Do%C3%B1a-Iris-129859764240437/>
- [14] https://www.facebook.com/GingerElixirs/?hc_ref=ARTI2BTR5hTBV8g2cKROw2A3PzI6Phr79cJ8_MwPa7EXxA8VrkrAc
- [15] <https://www.facebook.com/Naturalisima.mayonesa.artesanal/>
- [16] <https://www.facebook.com/agropura/>
- [17] <https://www.facebook.com/VilladelHongo/>
- [18] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/11/24/emprendimiento-evolucionase-convierte-tec-emprende-lab>