Published on *Hoy en el TEC* (https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec)

Esteban Reyes es un empresario capacitado por el TEC y que emprendió su propia empresa de alimentos a base de bambú. **Foto: Bosque Áureo.**

Graduado de Técnico en Administración de Empresas crea alimentos a base de bambú

20 de Septiembre 2017 Por: Geovanni Jiménez Mata [1]

Esteban Reyes es un orgulloso g**raduado del Técnico en Administración de Empresas (TAE) del Tecnológico de Costa Rica** [2]**,.**

Él, **motivado por lo aprendido en dicho Programa y la vocación heredada de su abuelo**; emprendió hace **poco más de un año** una idea verdaderamente innovadora: **alimentos a partir del bambú.**

Bajo la **marca "Bosque Áureo"**, Esteban ofrece al público productos como c**hileras, vinagretas y el mismo bambú puro empacado al vacío para cocinar**. Esto además de **almuerzos a base de esta planta**.

La **Escuela de Agronegocios del TEC** [3] **cooperó activamente en la realización de este proyecto**, brindando **apoyo en mejoras del producto y posibilidad de elaboración** para **aumentar expectativas de comercialización**. Incluso **desde el año pasado,** la **mayor parte de su producción** la elabora en la **Planta Piloto Agroindustrial de la Escuela,** con un **acompañamiento y apoyo constante** en consultas de cómo proceder.

A continuación, **una entrevista** con este empresario **originario de San Rafael de Oreamuno en Cartago.**

- ¿Cuál es el origen de este proyecto?

Todo empezó porque el consumo de bambú es muy común en mi familia, mi abuelo materno realizaba y comercializaba las chileras en los setenta, ochenta y noventa. Cuando murió, nadie siguió con el proyecto y por tal motivo yo lo retomé en el TAE cuando lo llevé en el TEC en 2014.

La empresa inició sus operaciones en abril del año 2016, pero las investigaciones habían comenzado en diciembre de 2015.

-¿Cómo se procesa el bambú?

El proceso del bambú puede ser algo tedioso para algunos, pero a mí me gusta mucho. El bambú a cierta edad se pela con sumo cuidado y se cocina para luego empacar.

La investigación la basamos en analizar cuáles variedades de la planta son más manejables y aptas para el consumo. En el proceso trabajamos sobre la durabilidad del producto empacado y procesado; esto para dar una excelente calidad.

¿Cuántas personas trabajan en la producción?

El proyecto es personal momentáneamente y tengo la ayuda de mi mamá y abuela en el pelado del bambú crudo. El empacado, distribución y estrategias únicamente lo manejo yo.

Chilera a base de bambú fabricada por la empresa de Esteban. **Foto: Bosque Áureo.**

-¿Cuáles son los beneficios del bambú y por qué la gente debe consumirlo?

-Del bambú se consumen los brotes tiernos que han sido popularizados gracias a los restaurantes chinos. Además, de ser un alimento básico en la dieta de los osos panda y los elefantes asiáticos.

Entre sus nutrientes destaca su alto contenido en fibra y especialmente su gran aporte de silicio, lo cual lo hace muy recomendable en personas desmineralizadas o que sufren de problemas como artrosis, artritis, reumatismos, descalcificación, etc.) ya que colabora en la síntesis de colágeno y esto favorece la salud de los huesos y cartílagos

El bambú es apto para dietas adelgazantes ya que es bajo en calorías, saciante y disminuye, gracias a la fibra, la absorción de grasas y azúcares.

-¿Cómo comercializa los productos, dónde los vende y cuál es el precio?

De momento abarcamos la zona de Cartago y se encuentra en carnicerías. En Escazú está disponible en el mercadito Combai y además asistimos los sábados al mercadito de San Rafael en Escazú. También se puede adquirir en la Escuela de Ciencias Forestales de la Universidad Nacional y en la zona de Pérez Zeledón. Los precios oscilan entre los 1500 y 3000 colones, según la presentación.

Para más información sobre los productos Bosque Aúreo, puede escribir al correo **emarcelo03@outlook.com** [4]

Source URL (modified on 04/10/2018 - 09:00): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2334

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/geovanni-jimenez-mata
[2] https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/tecnico-administracion-empresas
[3] https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-agronegocios
[4] mailto:emarcelo03@outlook.com