



La salsa de manzana para acompañar comidas y las barras de manzana son parte de los nuevos productos que han aprendido a elaborar los capacitados por el TEC. Foto: **Ruth Garita/OCM**.

Cooperativistas de Los Santos diversifican producción gracias a acompañamiento del TEC

7 de Noviembre 2017 Por: [Geovanni Jiménez Mata](#) ^[1]

Desde **hace 15 años**, un equipo de **investigadores del Tecnológico de Costa Rica (TEC)** ^[2] y las demás universidades estatales capacitan al personal de varias cooperativas a nivel nacional.

Productores de la Zona de los Santos se han visto beneficiados por dicho apoyo, específicamente organizaciones como **Frutalcoop, cooperativa proveniente de dicha región.**



Integrantes del grupo de mujeres durante la capacitación. **Foto: Ruth Garita/OCM.**

El Grupo de Mujeres Agroartesananas de Copey es una de las instancias que conforman dicha cooperativa. Ellas **visitaron a finales de septiembre la planta piloto de la Escuela de Agronegocios del TEC**, en donde **-además de continuar con su capacitación-** pudieron fabricar, envasar y degustar sus productos.

Precisamente, **salsa de manzana agripicante y barras de granola con manzana deshidratada** son los alimentos que desarrollaron en esta visita al TEC, que se dio **luego de un acompañamiento de dos años que la Institución les ha brindado.**

Dicho proceso ha sido **coordinado por las escuelas de Agronegocios y Biología**, cuyo aporte ha ido **más allá de la producción**, incluyendo en su trabajo **capacitaciones dirigidas a los empresarios y pobladores** de las comunidades en las que se desenvuelve la cooperativa.

También, **tuvo participación la escuela de Diseño Industrial** por medio de un **conjunto de estudiantes** que **diseñaron algunas aplicaciones que servirán para publicitar los productos.**

Según la **ingeniera Laura Brenes -de la Escuela de Agronegocios-** lo **más importante** de este apoyo del TEC ha sido **el dar valor agregado a la producción.** “Algunas de las mujeres que conforman el grupo que nos visitó son esposas o familiares de los productores de las cooperativas. Esto les ha permitido generarse una fuente de trabajo paralela a las actividades agrícolas”, señaló Brenes.



Las barras de manzana deshidratada son parte de los productos realizados por

Frutalcoop. Foto: Ruth Garita/OCM.

Algunas **temáticas específicas** en que los **cooperativistas reciben capacitación** son los **principios de formulación, las buenas prácticas de manufactura, envasado y empaclado del producto**. “Al final de cada etapa, los beneficiados evalúan la capacitación y los comentarios siempre han sido positivos”, agregó la ingeniera Brenes.

“**Hemos aprendido mucho gracias al TEC**. Nos han enseñado sobre las **propiedades** de las frutas, como **cantidad de antioxidantes y otras características que diferencian el producto**. También nos han **dado ideas para darle valor agregado**”, comentó la **señora Seidy Rodríguez**, representante del **grupo de Mujeres Artesanas de Copey**.

El **acompañamiento del TEC a Frutalcoop finalizará a mediados de noviembre** con la entrega de resultados del proyecto. Además, próximamente se estará brindando un nuevo taller de procesamiento que tendrá lugar en las instalaciones que tiene la Cooperativa en Los Santos.

“Una vez finalizado este proceso de dos años, se valorará seguir apoyando a Frutalcoop mediante algún programa diferente de los que ofrece la Institución”, concluyó Brenes.

Todo este trabajo es **financiado por el Consejo Nacional de Rectores (Conare)** [3] y además del aporte del TEC, están involucradas las demás universidades estatales.

Source URL (modified on 04/10/2018 - 09:00): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2474>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/geovanni-jimenez-mata>

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

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