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

El emprendimiento de producción de jaleas y mermeladas a base de guayabita de Perú, así como varios productos artesanales, es liderado por Franciny Quiros Calvo. Fotografía Pablo Quesada/TEC.

TEC Emprende Lab

Emprendimiento busca llevar a su mesa nuevos sabores de la zona de Los Santos

22 de Mayo 2023 Por: Redacción [1]

- Joven creó la empresa Dolcelina Delossantos para crear productos con sabores más allá de lo que tradicionalmente se conoce de la región

En un mercado gastronómico cada vez más diverso, surge un emprendimiento que desde la zona de Los Santos está buscando destacar por su calidad, sabor y autenticidad. Su nombre es Dolcelina Delossantos.

Este emprendimiento es liderado por Franciny Quiros Calvo y está orientado a crear nuevos

productos que aprovechan los recursos que tradicionalmente no son tan conocidos de la zona de Los Santos, como lo es la Guayabita de Perú.

Actualmente Quirós está dedicada a la producción de jaleas y mermeladas, así como varios productos artesanales, y ha buscado la manera de diferenciarse de productos similares incluyendo innovación y tecnología para buscar nuevos mercados cada vez más conscientes de la calidad de los procesos y las propiedades nutricionales de los alimentos que consumen.

Con una pasión por los ingredientes frescos y una dedicación inigualable, Dolcelina Delossantos inicia un proceso importante para destacar en el competitivo mercado de las jaleas y mermeladas.

Su fundadora, Franciny Calvo, estudiante universitaria de la carrera de Economía Agrícola y Agronegocios [2] de la Universidad de Costa Rica (UCR), comenzó esta aventura con el objetivo de compartir su amor por los sabores auténticos y mostrar las fortalezas de los ingredientes y alimentos que pueden encontrarse en su comunidad de San Pablo de León Cortes.

Las jaleas y mermeladas de Dolcelina Delossantos se están mejorando para utilizar frutas cuidadosamente seleccionadas, libres de conservantes y aditivos artificiales. La frescura y calidad de los ingredientes se refleja en cada producto, ofreciendo una experiencia única de sabores y texturas.

Además de su compromiso con la calidad, Dolcelina Delossantos se destaca por su enfoque sostenible. Franciny y su equipo trabajan de la mano con agricultores locales, promoviendo la producción responsable y el comercio justo. Al utilizar ingredientes frescos de proximidad, se reducen las emisiones de carbono asociadas al transporte y se apoya el desarrollo de la economía local.

Desde el Tecnológico de Costa Rica, por medio de **TEC Emprende Lab** [3], se han creado redes de apoyo para que Dolcelina Delossantos pueda desarrollar un proceso que le permita expandirse más allá incluso de los mercados locales más inmediatos.

Sus productos han sido estudiados y trabajados con el acompañamiento de la Escuela de Agronegocios del Tecnológico de Costa Rica, para reconocer las principales propiedades fisicoquímicas que permiten mejorar las fortalezas que tienen sus ingredientes y transformarlas en alimentos que cumplan los estándares de calidad más exigentes, así como que la emprendedora incorpore en sus procesos las mejores prácticas de manufactura.

La Coordinadora de la Planta Piloto Agroindustrial, Carolina Guadamuz Mayorga, señala la importancia que tiene para la academia realizar estos procesos de mejoramiento de productores locales.

La pasión y dedicación de Franciny Calvo por ofrecer lo mejor de la naturaleza en cada uno de sus productos es clave en el crecimiento y aceptación de su potencial como emprendedora. Desarrollar sus procesos productivos con los fondos no reembolsables del Sistema de Banca para el Desarrollo permite que un programa como Catalitec potencie el aporte del TEC hacia las comunidades más necesitadas.

Por otra parte, Franciny Calvo, comenta que, en el futuro, Dolcelina Delossantos planea expandir su línea de productos y explorar nuevas variedades de productos que exploren el desarrollo de productos con altas propiedades alimenticias.

> “También se encuentra en proceso de incremento de su capacidad de producción, para que los amantes de los productos sanos puedan disfrutar de Dolcelina Delossantos desde cualquier parte del país y llevar a sus hogares un pedacito de la zona de Los Santos”, señaló Calvo.

Si están buscando una experiencia gastronómica inolvidable y desean deleitar su paladar con sabores auténticos y naturales, Dolcelina Delossantos es una elección de al que no se va a arrepentir. Puede descubrir el encanto de lo artesanal y disfrutar de una explosión de sabores en cada cucharada.

Puede buscar más de este emprendimiento y otros apoyados por TEC Emprende Lab [3] en las redes sociales:

- Instagram [4]
- Facebook [5]

Escrito por Manuel González Espinoza, Gestor de Incubación de TEC Emprende Lab.

Galería: Emprendimiento "Dolcelina delossantos"

Fotografías tomadas por Pablo Quesada/TEC.

Source URL (modified on 05/23/2023 - 13:37): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/4499

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/redaccion
[2] https://economiagricola.ucr.ac.cr/
[3] https://www.tec.ac.cr/tec-emprende-lab
[4] https://www.instagram.com/tecemprendelab/
[5] https://www.facebook.com/TEC-Emprende-Lab-187315287998618/?ref=br_rs
[6] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/003.png
[7] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/043.png
[8] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/080.png
[9] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/077.png