UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Pequeños productores de Dota diversifican y expanden su mercado

Trabajo Comunal Universitario les ayuda a producir quesos y mermeladas

18 JUN 2015 Sociedad

Estudiantes de Nutrición, Agronomía y Administración por medio de su trabajo comunal beneficiaron a 17 pequeñas y medianas empresas al mejorar la elaboración y comercialización de quesos y mermeladas.

Pequeños productores y emprendedores, vecinos y vecinas de la Finca Integral San Francisco de Asís en la zona de Copey de Dota, producen alimentos a partir de la manzana e incursionan en la producción de quesos y mermelada, con las recomendaciones y

sugerencias brindadas por el equipo de Trabajo Comunal Universitario (TCU) TC-230 **Desarrollo Agroindustrial.**

Según un estudio realizado por el Ministerio de Economía Industria y Comercio, las PYMES del sector de industria, comercio, servicios y tecnologías de la información, generan un 27% de empleos en el sector privado del país.

Teniendo en cuenta la relevancia de las PYMES en la generación de puestos de trabajo, el TCU brinda asesorías especializadas y servicios técnicos dirigidos a la mejora productiva de los PYMES de alimentos en el país.

En el TC-230 participan estudiantes de Ingeniería de Alimentos, Nutrición, Agronomía, Administración de Empresas, Derecho.

Durante la primera fase en la que asesoraron en la preparación de queso fresco, detectaron que los productores de Dota tenían problemas, como la necesidad de trabajar con intermediarios y una fuerte competencia en el mercado, por lo que **se les recomendó elaborar un producto diferenciado como el queso palmito y el queso mozzarella.**

También han trabajado en **la iniciativa de las mermeladas naturales sin persevantes**. Al respecto, María Isabel Serrano Elizondo productora de mermeladas, mencionó: "Yo las preparaba muy artesanalmente, con muy poco conocimiento. Me invitaron a la Feria de la Expo UCR y ahí di a conocer mi producto, acá mi papá tiene un tramo de frutas y es la única parte donde yo las vendía, pero ahora más bien debo dedicarle un día a la semana a la producción de mermeladas, porque tengo muchas ventas".

En el TC-230 participan estudiantes de Ingeniería de Alimentos, Nutrición, Agronomía, Administración de Empresas, Derecho. Hasta la fecha el proyecto ha logrado beneficiar a 17 PYMES , entre ellas el **Proyecto de producción de chayote fresco empacado** (Paraíso, Cartago) **Tradiciones Doña Mina** (Moravia, San José), **Productores de Queso** (Nuevo Arenal Guanacaste) **Industrias Tita Rompope** (Pozos Santa Ana, San José).

Pequeñas empresas de Cartago, Moravia, Guanacaste y Santa Ana diversificaron sus quesos y mermeladas para ampliar sus mercados.

Massiel Calderón Rojas
Trabajo Comunal Universitario

Etiquetas: trabajo comunal universitario, queso, mermelada, pymes.