UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Las pymes del sector agroalimentario en Guanacaste resguardan la cultura alimentaria de la región Chorotega

La UCR trabaja en conjunto con actores fundamentales de la provincia para mejorar las condiciones socioeconómicas de las comunidades

25 JUL 2022 Gestión UCR

Rocío González (izq.) y Dunia Méndez forman parte del proyecto de Acción Social de la Sede de Guanacaste, dirigido a mejorar la gestión de las MIPYMES. Foto cortesía Ana María Quirós.

Desde la incorporación a Costa Rica del partido de Nicoya ocurrida el 25 de julio de 1824, la identidad cultural costarricense no podría definirse sin los aportes culturales, económicos y naturales de esta provincia, sin embargo es una de las provincias con mayor desigualdad, alto desempleo y pobreza.

Según los datos del Banco Central, Guanacaste es la segunda provincia con menor desarrollo empresarial (9.343 empresas) en el 2017. Considerando la importancia de las PYMES y su potencial vinculación con la principal actividad económica de la región (el turismo), la Universidad de Costa Rica (UCR) desarrolla en la región Chorotega varios proyectos de acción social, entre los que destaca el **ED-3245 Servicios de capacitación y asesoría para micro y pequeñas empresas procesadoras de alimentos (PYMES) en la provincia de Guanacaste.**

Su principal objetivo es fortalecer las capacidades técnicas de PYMES aplicables al procesamiento, control de calidad e innovación de productos alimenticios, para el desarrollo del sector agroindustrial en la región Chorotega. Muchos de estos productos son elaborados con cultivos de la zona.

Con las **capacitaciones sobre manipulación e inocuidad de los alimentos, estandarización de procesos, etiquetado y registro**, se espera que las PYMES mejoren la calidad y cumplan con los requisitos necesarios para obtener los permisos del Ministerio de Salud que les permitan operar en diversos mercados, y de esta forma se amplíen sus oportunidades económicas, ya que estos productos en su gran mayoría se realizan de forma artesanal.

La carrera de Ingeniería de Alimentos, de la Sede de Guanacaste, ha organizado varios talleres y charlas para las y los participantes del proyecto. Foto cortesía Ana María Quirós.

Según la Licda. Ana María Quirós Blanco, coordinadora del proyecto, desde el 2015 han trabajado en los 11 cantones de la provincia de Guanacaste, no solo contribuyendo al desarrollo de la ingeniería de alimentos y agro industrial, sino también en el rescate de algunos aspectos de la cultura culinaria de la provincia.

Gracias a que en la Sede de Guanacaste de la UCR se imparte la carrera la Ingeniería de Alimentos, se logró que participaran en este proyecto ocho de los 10 docentes de esa carrera, así como estudiantes que por medio del Trabajo Comunal Universitario **TC-721 Apoyo a MYPIMES de la provincia de Guanacaste,** participan activamente para brindar las capacitaciones.

Rocío González, una de las participantes del proyecto cuyo emprendimiento es la carnicería Jomar, que se ubica en Abangares, recibió asesoría técnica y recomendaciones para cumplir con los requerimientos que solicita el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), así como mejoras en la creación de procesos e inocuidad de los alimentos.

“Elaboramos desde cero los productos, traemos la carne del matadero, hacemos los cortes y elaboramos embutidos, chuletas ahumadas, chorizo chino, tocineta ahumada, pastrana y salchichón jamonado. Nuestro proceso es totalmente natural y lo hacemos de forma artesanal”, concluyó González.

Este proyecto tiene como objetivo el impulso de las MIPYMES en Guanacaste, con el fin de mejorar la calidad de vida en las comunidades locales. Foto cortesía Ana María Quirós.

Por su parte, Dunia Méndez, quien es dueña de un emprendimiento de productos en Hojancha llamado Lácteos DValle, resaltó la formación integral que ha recibido en las capacitaciones y que responde a necesidades concretas adaptadas a la realidad de los productores.

“La capacitación que obtuve fue en cómo realizar la pasteurización de forma correcta, lo cual es muy importante cuando hablamos de productos lácteos, y las temperaturas adecuadas de los cultivos en el caso del yogurt, ya que mi formación en ese campo era muy básica”, indicó Méndez.

Ambas productoras se caracterizan por desarrollar sus productos desde las etapas más básicas de la materia prima, pasando por el envasado o empaquetado, hasta lograr la distribución en el mercado local.

Uno de los principales aportes de Guanacaste al país es su gastronomía y producción agropecuaria. En ese sentido, Ana María Quirós destacó la importancia de la industria agroalimentaria en la provincia, dada la cantidad de PYMES que se dedican a esta actividad y el servicio que le brindan al turismo, que representa la primera actividad económica de Guanacaste.

Así, este proyecto de la UCR contribuye a la economía, la innovación y al rescate de la cultura alimentaria de la región Chorotega.

Esteban Umaña Picado
Periodista de la Vicerrectoría de Acción Social
esteban.umana@ucr.ac.cr

Etiquetas: mypimes, pymes, guanacaste, emprendedurismo, socioproductividad, inocuidad, alimentos, conmemoracion.