



Los productores aprendieron sobre la importancia de las buenas prácticas en la agricultura, el manejo postcosecha, la manufactura de los productos, la distribución de planta y el uso de técnicas agroindustriales, entre otros. (Foto Ruth Garita/OCM)

Agricultores agregan valor

Productores de cebolla mejoran su oferta apoyados por el TEC

16 de Febrero 2018 Por: [Noemy Chinchilla Bravo](#) ^[1]

- Los productores se capacitaron en la importancia de las buenas prácticas en la agricultura, el manejo postcosecha y agroindustrial, equipo, distribución de planta y elaboración del producto.
- La cebolla es una importante hortaliza a nivel costarricense, con una participación del 0,4 por ciento en el valor agregado agropecuario.

A causa de las nuevas tendencias alimentarias mundiales, en donde se requiere que los productos sean aptos para el consumo humano y de calidad, **el Tecnológico de Costa Rica (TEC)** ^[2], **por medio de la Escuela de Agronegocios** ^[3] brinda su apoyo a **productores cebolleros costarricenses**

Los agricultores son específicamente de la Zona Norte de Cartago, de los Cantones de Oreamuno y Alvarado. Algunos pertenecen a la Asociación de Horticultores de la Región de Irazú (ASHORI), a la Corporación Hortícola Nacional (CHN), a la Cooperativa Agropecuaria y de Servicios Múltiples de Buenos Aires de Pacayas R.L (CoopeBaires) o son independientes.

Según el estudio de la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (Sepsa) [4] sobre la actividad cebollera en Costa Rica para el período 2010-2014, este subsector **generó una producción anual de 1.318 toneladas, con un área promedio sembrada de 3.743 hectáreas.**

De acuerdo con Sepsa, estos datos tienen una tendencia al alza para los últimos años. La cebolla es una importante hortaliza a nivel costarricense, pues generó una participación del 0,4 por ciento en el valor agregado agropecuario y un consumo per cápita de ocho toneladas.

El aporte del TEC

Dada la importancia de la cebolla en la economía nacional y el trabajo colaborativo, según el convenio vigente del TEC con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) [5], esta Casa de Enseñanza Superior **profundiza en los retos que se le han presentado a esta agrocadena, y toma la decisión de dar su aporte en la agroindustrialización de este producto primario.**

"El Programa de Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria (Pitta) Cebolla, donde coincidan distintos actores de la agrocadena, entre otras cosas, ha considerado que las condiciones en ciertos momentos del año de sobreproducción y bajos precios, así como otros retos en la comercialización de la producción primaria, hace que la agregación de valor se considere como una opción para diversificar la presentación del producto y de generar ingresos al sector productor, así como opciones de consumo para el mercado", destacaron las investigadoras y extensionistas de Agronegocios: máster Laura Brenes Peralta, máster Marianella Gamboa Murillo y máster Ana Cecilia Segreda Rodríguez (destacada en la Escuela de Agronegocios mediante el Convenio INTA-ITCR).

A la fecha, se han capacitado a **30 personas, algunos de ellos productores y líderes de sus organizaciones**, de manera que se logre un efecto multiplicador, o bien **a las mujeres de la zona con interés de incursionar en agregación de valor, como posible medida de generación de encadenamientos locales.**

Estos beneficiarios han recibido capacitaciones teóricas y prácticas en las instalaciones del TEC. Durante **la sesión teórica se abordó la importancia de las buenas prácticas en la agricultura, el manejo postcosecha y agroindustrial de los productos**, así como las generalidades de los productos que se propondrían desarrollar. Estos fueron probados, desarrollados y validados antes por las extensionistas del proyecto para luego ser presentados a consumidores potenciales, para ajustar su formulación en función a gustos y preferencias.

Posteriormente, se hicieron tres talleres en la Planta Piloto Agroindustrial de la Escuela de Agronegocios del TEC. En este caso, mediante una atención más personalizada y detallada y

aplicando metodologías como la de “aprender-haciendo”, los participantes pudieron ver aspectos sobre el **desarrollo de la formulación, buenas prácticas de manufactura, equipo, distribución de planta y elaboración del producto.**

Daniela Asenjo, hija de productor cebollero y vecina de la Zona Norte de Cartago, formó parte de las 30 personas que participaron en los talleres impartidos por Agronegocios. Daniela menciona que estas capacitaciones le parecieron muy útiles para poder brindar apoyo a su papá, Rafael Asenjo y así mejorar la oferta en la cebolla.

Todo esto, se logró bajo la guía de las investigadoras y extensionistas con el proyecto denominado: **"Evaluación técnica y económica de variedades de cebolla cultivadas en la Región Central Oriental (Norte de Cartago) para agregación de valor"**.

Según las investigadoras, "a partir de esos procesos se puede brindar un producto de calidad e inocuo (apto para el consumo humano), con valor agregado y que esté en armonía con el medio ambiente, esto permite que **aumente** su consumo al penetrar en nuevos nichos de mercado, como otra alternativa de comercialización, **lo que genera un impacto socioeconómico a los pequeños productores involucrados en la actividad cebollera"**.

Gracias al respaldo del Pitta Cebolla, este proyecto fue presentado y aprobado por la Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica (Fittacori), la cual financió su ejecución durante el 2017.

Investigación técnica y económica de variedades de cebolla

Primeramente el TEC, realizó un acercamiento con la **Agencia de Extensión Agropecuaria del MAG de Tierra Blanca y los grupos productores**, lo que permitió conocer las condiciones actuales tecnológicas y objetivos de interés. Posteriormente, con la participación de estudiantes asistentes de la Escuela de Agronegocios **se realizaron pruebas preliminares de productos procesados a base de cebolla**. Estos se presentaron en una de las sesiones del Pitta Cebolla, lo cual, junto al criterio de experto y la validación de este grupo intersectorial, permitió seleccionar los productos y las variedades que se evaluarían.

Las pruebas agroindustriales iniciaron en el TEC, lo que permitió proponer "un proceso estandarizado de elaboración de los productos desarrollados, se determinó su costo y características técnicas, para finalmente transferir los conceptos teórico - prácticos obtenidos en los procesos de desarrollo de los productos de valor agregado, al grupo beneficiario", puntualizaron las investigadoras.

A la fecha, las pruebas de procesamiento han concluido, lo que permitirá contar con información del costo de producción, valor nutricional, rendimiento y caracterización del producto.

Finalmente, los resultados se expusieron en una feria del MAG realizada en la explanada del parque de las Ruinas en Cartago. "El proyecto, además de generar un resultado hacia la agrocadena, permitió la interacción de estudiantes de Ingeniería en Agronegocios con las realidades del sector productivo, poniendo en práctica conceptos teórico-prácticos aprendidos a

lo largo del curso de su Carrera", mencionaron las expertas.

"Los productores han manifestado que esta iniciativa ha sido positiva para ellos pues ha abierto el panorama de posibles, nuevas y diferentes formas de comercializar su producto, e incluso, algunos de ellos han iniciado con el planeamiento de posibles emprendimientos", concluyeron las investigadoras



[6]

Agricu



[7]

chunky en grandes supermercados [6]

Salsa picante de quavaba v piña. v 'toppino' de quavaba y mango: productores de Paquera le dan v



[8]

Mujeres artesanas de Copey elaboraron productos cosméticos a partir del aguacate [8]

Source URL (modified on 06/26/2020 - 00:46): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2632>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/noemy-chinchilla-bravo>

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

[3] <https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-agronegocios>

[4]

<https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/la%20Secretari%CC%81a%20Ejecutiva%20de%20Planificacio%CC%81n%20Sectorial>

[5] <http://www.mag.go.cr/>

[6] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/10/18/agricultores-venden-salsa-tomate-pesto-salsa-chunky-grandes-supermercados>

[7] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/09/26/salsa-picante-guayaba-pina-topping-guayaba-mango-productores-paquera-le-dan-valor>

[8] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/09/07/mujeres-artesanas-copey-elaboraron-productos-cosmeticos-partir-aguacate>