



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

# Manzana, ciruelo y guayaba: joyas cooperativistas

7 AGO 2017 Sociedad



La guayaba taiwanesa producida en COOPEPROGUATA, Paquera. Foto cortesía del ED-3239.

Las plantas y frutos del país son atesorados por sus propiedades nutritivas, medicinales y su sabor. Pero, ¿qué tan ciertos son sus excepcionales dones? ¿y cómo aprovecharlos más?

El proyecto de Extensión Docente de la Universidad de Costa Rica ([UCR](#)) “**Fortalecimiento de las capacidades de dos cooperativas costarricenses en el aprovechamiento de sus cultivos mediante el desarrollo de productos agroindustriales**” ([ED-3239](#)) se propuso dar respuesta a ambas preguntas.

La Dra. Mirtha Navarro Hoyos, encargada del proyecto, es docente e investigadora de la Escuela de Química de la UCR. Ella indica que el objetivo del trabajo es **incentivar el desarrollo productivo y aprovechamiento racional de recursos, sobre todo en regiones con menores índices de desarrollo económico.**

Navarro forma parte de un equipo interdisciplinario de profesionales y estudiantes del Instituto Tecnológico de Costa Rica (**TEC**), la Universidad Nacional (**UNA**), la Universidad Estatal a Distancia (**UNED**) y la UCR. Participan personas de Biología, Química, Tecnología de Alimentos e Ingeniería en Agronegocios.

Desde 2010 el grupo trabaja con las cooperativas **Frutacoop en Copey de Dota, Zona de Los Santos y Coopeproguata ubicada en Río Grande de Paquera, Puntarenas.** Primero determinaron las plantas más importantes para las comunidades y sus usos, analizaron sus componentes y determinaron sus propiedades nutritivas y medicinales. Los frutos estrella son el **ciruelo y la manzana en Copey y la guayaba taiwanesa en Paquera; los dos primeros tienen propiedades antioxidantes y la guayaba medicinales.** A partir de esta selección se buscó cómo aprovechar los “no en fresco”, es decir, procesarlos y mejorar su comercialización.



Talleres sobre los compuestos de la guayaba con agricultores de Los Santos. Foto cortesía del ED-3239.

Mediante encuestas a las comunidades se determinaron los subproductos más populares. En Los Santos ganaron las barritas de granola con manzana y ciruela endulzadas con miel de abeja y una salsa agridulce de manzana para carnes. En Paquera el producto alimenticio más popular fue un topping de guayaba con papaya o piña, mientras que los medicinales fueron un champú y un bloqueador solar.

Anthony Juárez Villalobos, estudiante de Ingeniería en Agronegocios del TEC, participó en el sondeo y cuenta que las comunidades han respondido muy bien al proyecto. “La percepción de la gente es que es un proyecto que va a beneficiar a una cooperativa, que a su vez va a beneficiar a miembros de la comunidad” explica. Actualmente el proyecto está realizando la degustación de los productos alimenticios. “Tuvimos tanto éxito que más

bien habíamos presupuestado trabajar tres días y en día y medio ya habíamos terminado” agregó Juárez. Posteriormente se hará con los medicinales.



Elaboración de topping de guayaba taiwanesa con base de papaya y otro con base de piña. Foto cortesía del ED-3239.

Gracias al proyecto, los productores cooperativistas han tenido visibilidad en programas de radio del TEC, el Ministerio de Agricultura ([MAC](#)) y el Consejo Nacional de Producción ([CNP](#)), así como el programa Conciencia del Canal 15 de la UCR. También les ha permitido comercializar con cadenas de supermercados.

La MSc. Ileana Moreira González, encargada del proyecto del TEC, expresó que el trabajo con las cooperativas ha sido muy gratificante. “Que podamos ir allá, estar con aquellos calores terribles, debajo de los galerones dando charlas. O traerlos a nuestros laboratorios a que empiecen a elaborar el jabón que ellos quieren hacer, las cosas que ellos quieren hacer. Y después vayan a su comunidad a replicar de manera artesanal lo que nosotros les enseñamos” concluyó Moreira.



Miembros de Frutacoop en la planta procesadora de la Escuela de Agronegocios del TEC.  
Foto cortesía del ED-3239.

---

[Angélica Castro Camacho](#)  
**Extensión Docente**  
[maria.castrocamacho@gmail.com](mailto:maria.castrocamacho@gmail.com)

**Etiquetas:** [agroindustria rural](#), [plantas medicinales](#), [productos naturales](#), [manzana](#), [cerezo](#), [guayaba](#), [frutalcoop](#), [coopeproguata](#), [copey](#), [paquera](#), [tec](#), [una](#), [uned](#), [escuela de química](#), [universidad de costa rica](#) .