



Tradicional vino de coyol ahora es más higiénico

18 SEPT 2017 Ciencia y Tecnología



Forma de extracción de la savia de la palma de coyol. Coyolera en la provincia de Guanacaste. Foto Vicerrectoría de Investigación UCR.

El proyecto **“Apoyo a productores de vino de Coyol de la Zona de Santa Cruz y Nicoya en Guanacaste para mejorar el proceso productivo y la inocuidad para generar valor agregado”** ([ED-3291](#)) busca mejorar los procesos de elaboración de esta bebida, capacitando a productores locales sobre las medidas para la obtención de un producto que no afecte la salud y sea inocuo, es decir, higiénico. Este es un proyecto que se desarrolla con [Fondos Concursables](#) de Acción Social.

Estos fondos de financiamiento para el **desarrollo de nuevas iniciativas de Acción Social**, pretenden incentivar a las unidades académicas para que **contribuyan de manera orgánica en la búsqueda de soluciones a problemas de atención prioritaria** del país.

El M.Sc. Pedro Vargas Aguilar, coordinador del proyecto, explicó que la iniciativa surgió a partir de una investigación que se realizó desde la [Escuela de Tecnología de Alimentos](#) de

la Universidad de Costa Rica ([UCR](#)), en la que se determinó las propiedades físico químicas del **vino de coyol sin fermentar** y se encontró que no contenía sustancias tóxicas, sin embargo, **se identificó un problema de contaminación en el proceso y empaque del producto por ausencia de medidas higiénicas.**

Desde inicios de 2017, el proyecto **trabaja con uno de los productores mayoristas de la zona de Nambí de Nicoya, la Coyolera Tony.** La primera etapa consistió en la realización de capacitaciones sobre procesos de pasteurización que permite eliminar la contaminación durante la manipulación, y procesos de sensibilización sobre los beneficios del trato higiénico del producto.



Diferencia en el proceso de envasado. A la izquierda, envasado en botellas recicladas sin proceso de pasteurización, a la derecha vino de coyol envasado y pasteurizado posterior a las capacitaciones. Foto cortesía del TCU-ED-3291

“Nosotros trabajamos con vino de coyol sin fermentar, que es el vino de coyol que normalmente la gente llega a comprar. Trabajamos con el concepto que al productor le enseñamos a pasteurizar el vino de Coyol, a envasarlo y mantenerlo en refrigeración. Probamos que la gente al consumirlo, no encuentra ninguna diferencia en lo que es el gusto; y por el contrario observamos que la gente se sentía más feliz porque se siente más segura, comprando un vino que se encuentra pasteurizado”, afirmó Vargas.

El proyecto comenzó con este modelo, en donde **se enseña a las personas productoras a pasteurizar el producto y empacarlo en recipientes adecuados para obtener como resultado un producto higiénico.** El objetivo es eliminar los organismos patógenos, es decir dañinos para quien consume el producto, que se generan antes del proceso de fermentación.

Actualmente el proyecto se encuentra en la segunda etapa de capacitación, que pretende explicar al productor la composición química del vino de coyol y las propiedades que tiene para beneficio de quien lo consume. El propósito es que a futuro, el proyecto pueda ser replicado en otras coyoleras.

Don Antonio Muñoz González, dueño de la Coyolera Tony, asegura que el vino de coyol pasteurizado representa una gran ventaja, ya que se preserva más tiempo sin que se dañe o se fermente. “Para mi ha sido algo especial, es un proyecto muy bueno porque estamos pensando en el bienestar de la gente. Yo quiero seguir en el proyecto, pienso a fines de diciembre trabajarlo, empezar a vender una parte igual y otra parte pasteurizado para ir acostumbrando a la gente” explica.



Proceso de pasteurización del vino de coyol. Foto cortesía del TCU ED-3291

Uno de los mayores retos identificados por el equipo del proyecto ha sido **lograr que los productores cambien la forma en que se ha venido procesando el producto**. Se ha trabajado fuerte en la sensibilización sobre el proceso térmico como un proceso que no altera la tradición guanacasteca de preparación del vino de coyol.

El vino de coyol es un producto de larga tradición en la provincia de Guanacaste. Es una bebida elaborada a partir de la savia que se extrae de la palma de coyol (*Acrocomia vinifera*) mediante un proceso de fermentación natural. La palma crece en las sabanas y faldas de la costa Pacífico, principalmente en Guanacaste. Tiene dos periodos de producción al año, y es vendido y muy consumido por las y los guanacastecos y turistas de la zona.

Para el periodo restante del 2017, el proyecto tiene previsto visitar la zona para que las personas productoras comiencen a desarrollar solas el proceso y realizar algunas pruebas con el vino que se genere en la próxima etapa de producción.

Para mayor información contactar a pedro.vargas@ucr.ac.cr

[Laura Camila Suárez Rodríguez](#)

Unidad de Comunicación Vicerrectoría de Acción Social

laura.suarez@ucr.ac.cr

Etiquetas: [vino](#), [coyol](#), [productos tradicionales](#), [pasteurizacion](#), [fondos concursables](#), [escuela de tecnologia de alimentos](#), [nambi](#), [nicoya](#).