



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

El “vino de Jamaica” ejemplifica el encadenamiento del ecosistema innovador en el Caribe

Iniciativa de colegiala conectó apoyo del Ministerio de Educación Pública y de la Universidad de Costa Rica para prototipar una bebida llena de identidad caribeña

27 SEPT 2018 Innovación



De izquierda a derecha: los estudiantes Yader Muñoz Hernández, Kimberly Adden Pinnock y Stephen Coleman Wilson muestran su producto, un fermentado a base de flor de Jamaica.

Los cursos de Control de Producción y Cinética de Reacción y Reactores Químicos impartidos en la [Sede del Caribe de la Universidad de Costa Rica](#) fueron los escenarios de partida de una relación productiva entre un colegio técnico y una incubadora empresarial del Ministerio de Educación Pública en la región.

El producto final fue una bebida fermentada a base de la flor de Jamaica, un proyecto que terminaron formalizando los estudiantes, Kimberly Adden Pinnock, Yader Muñoz Hernández y Stephen Coleman Wilson, quienes ahora desean que su emprendimiento permanezca y enriquezca la zona.

“El valor agregado del proyecto es que rompe el esquema metal, los estudiantes de la Sede creen que estudian para ir a trabajar a San José, pero con este tipo de experiencia se demuestra que es posible trabajar empresas de base tecnológica aquí, eso cambia la mentalidad y la perspectiva del estudiante”, comentó el profesor e investigador de la Universidad de Costa Rica, José Alberto Castillo Benavides, promotor de este proceso.

La idea se generó por estudiantes de un colegio técnico, la misma se trasladó a la incubadora de empresas de la zona (atendida por el MEP) y de allí el docente Castillo la presentó a sus estudiantes de la UCR.

LEA TAMABIÉN: [Acérquese, llame, escriba y pregunte, ¡la UCR le responde!](#)

Como resultado de su paso por los cursos de Ingeniería Química de la Sede del Caribe, se hizo una re ingeniería completa al proyecto y se redujo a casi la mitad el tiempo de

fermentado que pasó de 40 días a 23. También se resolvió un problema con el sabor del jengibre y se estandarizó el contenido de alcohol.

A esto se le sumó un proceso creativo para diseñar la etiqueta y otros aspectos de mercadeo, que además permitieron a los estudiantes del curso incursionar en esos contenidos. Por esa misma vía de experiencia recibieron un aporte semilla de ₡55 000 aportados de forma personal por el docente, inversión que fue recuperada con la venta de la primera producción.

“Hay una tendencia docente que educa a través del juego, así lo resolvimos ” explica Castillo.

La propuesta busca mejorar la salida del llamado “vino de Jamaica” e incentivar la agroindustria en la región, este tipo de bebida forma parte de la cultura afrocaribeña y se suele beber en las fiestas “*Remerber*” donde se fabrica el “vino” de forma artesanal. La apuesta es industrializar un poco más el proceso.

ADEMÁS: [AUGE-UCR colocará hasta \\$1 millón anual de recursos del Sistema de Banca para el Desarrollo](#)

Las pruebas de mercado fueron satisfactorias, 20 botellas de la primera producción se vendieron todas en una semana. Ahora el grupo de emprendedores continúa recibiendo asesoría técnica en busca de materializar el emprendimiento.

La experiencia promovida por José Alberto Castillo Benavides se quiere sistematizar para que los estudiantes de la UCR logren potenciar los emprendimientos de la zona, que suelen ser muy básicos y no llevan el componente tecnológico. El mensaje es que existe trabajo fuera de los esquemas tradicionales.



[Gabriela Mayorga López](#)

Editora digital y periodista, Oficina de Divulgación e Información.

Destacada en: ciencias económicas, innovación y emprendimiento y derecho.

gabriela.mayorgalopez@ucr.ac.cr

Etiquetas: [emprendimiento](#), [auge](#), [innovacion](#).