

FACTORÍA CONOCIMIENTO

Productores/as de
FRESAS

Pag 4

Servicios profesionales
ASIDCON

Pag 11

Producción y venta
FRIJOLES

Pag 28

Biofertilizantes
FERTINIC

Pag 31

5 Iniciativas emprendedoras

PRODUCCIÓN | VALOR AGREGADO | EMPRENDIMIENTO

Turismo

LOS LIRIOS

Pag 34

www.emprendimientos.asdenic.org

I

Productores/as de
FRESAS

Pag. 4

Intercambio
de experiencias
VALOR AGREGADO

Pag. 8

Valor agregado
RECETAS

Pag. 11

Nuestra historia
ASIDCON

Pag. 22

Grano Joven

Pag. 28

Intercambios
Fertinic

Pag. 31

Turismo científico
Los Lirios

Pag. 34

*Litzy Nohelia Acevedo
Productora de fresa
Buena Vista*



Productores y productoras DE FRESAS

En el municipio de Las Sabanas, departamento de Madriz, se encuentra la comunidad de Buena Vista. Desde la ciudad de Estelí es un largo camino el que nos lleva hacia nuestro destino...

Una vez que se ha dejado atrás la ciudad de Somoto, el resto del camino, continuaremos ascendiendo, a través, de lo que aparenta ser, un interminable trayecto de pendientes y curvas. Sin embargo, la dificultad y longitud del recorrido, son compensadas por las impresionantes vistas panorámicas y paisajes que se pueden divisarse.

A medida que avanzamos en nuestro recorrido, la carretera asfaltada va quedando atrás, y nos acercamos a la comunidad; que por estar ubicada en la reserva Tepesomoto – La Patasta, puede presumir de: Una vegetación que permanece verde durante todo el año, tierras fértiles y abundante presencia de agua.

Una vez finalizado nuestro recorrido, nos vamos acercando al objeto de nuestra visita, un grupo de entusiastas jóvenes y sus familias, que han decidido asumir riesgos e implementar un cultivo que, si bien es cierto, tiene años de estarse reproduciendo en el municipio de Las Sabanas, continúa siendo novedoso a la vista del resto de nuestro país, Nicaragua... La fresa.

Este cultivo, se desarrolla mejor en zonas altas, de clima fresco, pero también requiere abundancia de sol y agua; motivos por los que, la comunidad de Buena Vista, se convierte en un lugar idóneo para la producción de la misma. La fresa, es dulce y delicada, como una niña, que requiere de muchos cuidados y atención todos los días; sin embargo, es también muy agradecida, retribuyendo generosamente los mimos que recibe, con una abundante cosecha y ventajas considerables, en relación a otros cultivos.

Además, es una planta que no requiere grandes extensiones de terreno, favoreciendo las posibilidades para la diversificación.

La pasión por el cultivo de fresas, es una fiebre que continúa esparciéndose y cautivando a más personas en la comunidad; tal es el caso de 5 jóvenes, que decidieron dar un giro a sus vidas y no solo convertirse en productores de fresa, sino integrarse a la Factoría del Conocimiento Rural, un espacio que abre la puerta a grandes oportunidades.

Antes de implementar el cultivo, realizaron un estudio de suelo, los resultados del mismo, serían la guía, para posteriormente, desarrollar un adecuado proceso de fertilización. Este fue solo el principio de una larga travesía, en la que hemos acompañado y visto a estos emprendedores, enfrentar retos, superar obstáculos y avanzar en sus proyectos de vida.



A medida que ha ido transcurriendo el tiempo, no solo las plantas de fresa han ido creciendo, sino que también, las y los jóvenes lo han hecho, tanto en conocimientos sobre el cultivo, como en capacidades genéricas.

En todo este proceso, han contado con el seguimiento y apoyo constante de la Fctoría del Conocimiento Central, tanto en la parte productiva, como en la comercialización; además, se les ha integrado en intercambios de experiencias, que les permiten establecer vínculos y comunicación con otros jóvenes.

Aunque, han tenido algunas dificultades, éstas no han logrado detener su entusiasmo, al contrario, estas les han dejado valiosas lecciones, que toman en cuenta, al momento de decidir. Cada uno de ellas y ellos, tiene algo valioso que aportar, y son conscientes, que el trabajo en equipo es fundamental, para continuar fortaleciéndose.



Delia del Socorro Alvarado, desde un inicio, sobresalió en el equipo, por su carisma y habilidades sociales, ella es un ejemplo de que, con perseverancia y dedicación se puede superar cualquier obstáculo. Los muchachos, al principio eran más tímidos, pero a medida que ha ido transcurriendo el tiempo, se hace evidente el cambio de actitud, ya que, tienen más facilidad para comunicarse con otras personas, que no pertenecen a la comunidad.

Actualmente, ya han cosechado y visto los resultados de su trabajo, se sienten orgullosos de su producción y son conscientes de la calidad de la misma, logrando transmitir su

entusiasmo a sus familias y otras personas de la comunidad, como en el caso de la joven Litzy Acevedo, que también se ha sumado al equipo, iniciado con su propia parcela de fresas. Sin embargo, aún quedan muchos obstáculos que superar, por ejemplo: Abrirse paso en el mercado y superar las exigencias de los clientes, continuar mejorando la calidad de su producto y dar valor agregado, con el fin de obtener mejores ingresos y reducir las pérdidas.

Ahora que saben, de lo que son capaces, están motivados y con deseos de continuar. El futuro es prometedor para esta comunidad, que avanza de la mano de su juventud.



Intercambio de experiencias

VALOR AGREGADO DE LAS FRESAS

Agroindustria y valor agregado, son temáticas que están relacionadas entre si y son factores que activan la creatividad e innovación, para crear estrategias que promuevan el desarrollo de las comunidades rurales y urbanas.

La Factoría del Conocimiento promueve espacios prácticos y de conocimientos para motivar a la juventud, especialmente en dos direcciones: La producción agrícola y el valor agregado de la materia prima. Es aquí donde la juventud converge para despertar la mente y satisfacer la demanda de nuestra sociedad. La sinergia que se genere en estos espacios es de vital importancia para la creación de proyectos conjuntos.

En este intercambio se invitaron a jóvenes productores/as de fre-

sas y jóvenes universitarios de la carrera de agroindustria, para conocer las diferentes formas de procesamiento de la fresa y a la vez los métodos de conservación. Además el intercambio fue dirigido por **Irene Weber (cooperante de Interteam)**, que compartió sus conocimientos con todos los jóvenes.

Se realizaron 7 recetas:

1. Licor de fresas.
2. Jarabe de limón.
3. Mermelada de guayaba con fresas.
4. Jarabe de fresas filtrado
5. Mermelada de fresas con cascara de naranja.
6. Jarabe de fresa turbio.
7. Mermelada de fresas (cocción larga).

La ventaja de que estos dos grupos se reunieran está por un lado el sector universitario

que posee los conocimientos científicos, conocen la tecnología y diferentes técnicas de procesamiento y conservación de alimentos. Por otro lado tenemos a los productores/as que posee la materia prima y el conocimientos de buenas prácticas agrícolas y manejo de este tipo de cultivos(Fresas).

En este intercambio se tomaron en cuenta factores como:

- 1. Presentación del producto:** la inocuidad y la belleza del producto son importantes, especialmente para la imagen de una empresa que se dedique al procesamiento de alimentos. El uso de gorros y tapabocas son importantes para cuidar la higiene.
- 2. Uso de agua y materia prima segura:** Fue necesario seleccionar la fruta y utilizar agua tratada.



3. Medición de la materia prima: Se realizaron mediciones del peso de la fruta, azúcar y cantidad de agua para llegar al producto con la calidad deseada.

4. Cuidado y protección: fue necesario tener cuidado en la manipulación de utensilios a altas temperaturas para evitar quemaduras mientras se preparaban los productos.

5. Trabajo en equipo: Algo que caracterizó este intercambio fue que cada uno de los participantes pudieron ponerse de acuerdo y se dividieron las tareas sin ningún problema.

El cultivo de la fresa es un cultivo no tradicional y en nuestro país pocos emprendedores procesan este producto. Los productores usualmente solo venden los frutos que son gran-

des y de mayor calidad pero desperdician los frutos pequeños, siendo una pérdida para las y los productores.

En el mercado nicaraguense no existen líneas de valor agregado con las fresas y carecemos de la transformación de muchos cultivos. Así que estos intercambios que promueve la factoría del conocimiento apoyará a motivar a la juventud a crear sus propias iniciativas y por ende al desarrollo de su comunidad.

También estos espacios están abiertos para todas las personas que quieran compartir sus conocimientos y aprendan el procesamiento y conservación de las frutas. Además de despertar el espíritu emprendedor en la juventud.





Valoraciones

1. Mujeres y hombres participaron en conjunto en cada uno de los procesos del intercambio.
2. Las productoras de fresas valoraron que este intercambio les ayudó a abrir su mente y dar valor a las fresas pequeñas que no se venden. Con el valor agregado no solo se aprovecha toda la producción sino también aporta al consumo de las mismas familias y a la seguridad alimentaria.
3. Las y los jóvenes desarrollarán talleres para replicar estos conocimientos a otros jóvenes que quieran conocer más de estos procesos de transformación de las frutas.



Recetas

Valor agregado de las fresas

Licor de fresas

1 Lavar la fruta y secarla (puede ser con papel toalla)



2 Partir la fruta, quitar las hojas.



3 En 700 cc de alcohol (Vodka) y se pone a macerar 700gr de fresa y se deposita en un envase de vidrio con tapadera bien hermética.



Nota: Si es un envase de vidrio transparente dejar en un lugar que no le de la luz.

Dejar reposar por 20 días.



Después de los 20 días

4

Colar el licor para sacar la fruta maserada (puede ser con papel filtro).



5

Hacer un jarabe de agua con azúcar. Usar 300 gr de azúcar en 500 cc de agua sin cloro, purificada y poner a calentar un poco, para que se disuelva el azúcar rápidamente.



6

Paso 6: mezclar el jarabe de azúcar con el licor de fresa en cantidades iguales



Dejar reposar por 15 días más

13



Jarabe de limón

1

Pele finamente la cáscara de limón (solo en la parte amarilla) y córtala en pedazos muy finos, luego retire la piel blanca de la pulpa.



Filetear la fruta →



2

Poner en una olla 550 gr de azúcar en 2.5 dl de agua. Hervir hasta que el azúcar se haya disuelto.



Luego agregar 450 gr de filetes de limón al jarabe de azúcar y dejar hervir 15 min.



3

Déjalo reposar durante al menos una hora, después filtrar.



4

Agregar 2 Cuchara-
das de cáscara de
limón, o un moño de
menta fresca. Hervir
con el jarabe filtrado.



Colar el jarabe para
sacar las cáscaras o la
menta.

Envasar en botellas
limpias, previamente
esterilizadas.



Limpiar los bordes y
cerrar bien las bo-
tellas. Dar vuelta a
las botellas y dejar
enfriar.



15

Nota: Los restos de fruta que quedaron de limón se pueden usar para fabricar dulces o mermeladas. Para hacer el dulce es necesario licuar los restos de fruta, esparcir en una bandeja con papel para hornear, poner en el horno a temperatura moderada, hasta que tenga una consistencia sólida.



Jarabe de fresa filtrado

1

1000 g de fresas maduras y 1000 g azúcar. Lave las fresas, luego córtelas por la mitad o cortar en cuatro partes, añadir el azúcar y dejar macerar por una noche.



2

En 500 ml agua, añadir la fresa macerada, hervir 15 minutos, y filtrar.



3

Hervir nuevamente el jarabe, añadir el jugo de un limón, hervir y embotellar con envases previamente esterilizados.



16

Nota: Con el resto de la fruta, puedes fabricar dulces o mermelada. Para hacer el dulce es necesario licuar los restos de fruta, esparcir en una bandeja con papel para hornear, poner en el horno a temperatura moderada, hasta que tenga una consistencia sólida.



Mermelada de fresa con guayaba

1000 g fresas maduras
1000 g azúcar.

1 Lave las fresas, luego córtelas por la mitad o en cuatro partes, añadir el azúcar y dejar macerando una noche, para obtener el jarabe de fresa.



2 1-2 Guayabas
Cortar las guayabas en cuadritos (sin semillas) y hervir con el líquido de la fresa hasta que empieza a ponerse espeso (aprox. 15 min.)



3 Hervir la guayaba en el jarabe de la fresa hasta que empieza a ponerse espeso (aprox. 15 min.) y filtrar, añadir la fresa licuada y hervir otra vez, embotellar en vasos limpios previamente esterilizados.



Mermelada de fresa con cascara de naranja

1000 gr fresas maduras
1000 g azúcar

1

Lave las fresas, luego córtelas por la mitad o en cuatro partes. Añadir el azúcar y dejar macerar una noche.



18

2

Utilizar 2-3 Naranjas, Pelar solo la piel blanca.

Hervir la piel blanca con el jarabe de la fresa hasta que empieza a ponerse espeso (aprox. 15 minutos), después filtrar. Añadir la fresa restante, dejar hervir 5-10 minutos, embotellar en envases previamente esterilizados.



Jarabe de fresa sin filtrar

1000 g fresas de maduras
900 g azúcar

1

Lave las fresas, luego córtelas por la mitad o en cuatro partes. Añadir el azúcar y dejar macerar una noche.



2

Agregar en 500 ml de agua el jugo de un limón. Hervir con la fresa macerada, hasta que el azúcar se haya disuelto completamente.



3

Añadir la fruta y dejar hervir 15 minutos. Dejarlo reposar, verter en un colador y exprimir el jugo.

Hervir el jugo otra vez, embotellar.



Mermelada de fresa cocción larga

1

700 g fresas maduras
600 g azúcar
1/2 limón, solo
jugo

Lave las fresas, luego
córtelas por la mitad
o en cuatro partes.
Añadir el azúcar y el
jugo de limón, dejar
1 noche en un lugar
fresco para la mace-
ración.



20

2

Vierta la mezcla en
una cacerola grande
y caliente. Remue-
va con una suave
agitación hasta que
comience a subir.
Bajar la temperatura
y dejar hervir hasta
que el almíbar se
espece (20-30 mi-
nutos). Remover
frecuentemente.



3

Al gusto añadir los filetes de naranja cortados y hervir unos minutos más.

Ponga unas gotas de mermelada en un plato de vidrio frío, debe gelificarse fácilmente. Si es así, embotellar en vasos esterilizados y cerrar los vasos inmediatamente.



ASIDCON



Somos una empresa dedicada al diseño y construcción de obras civiles. Comprometidos al continuo aprendizaje y actualización sobre las tecnologías de la construcción, por lo que aseguramos eficacia y responsabilidad en nuestros servicios.

 @ASIDCONNic

 asidconicaragua@gmail.com

Nuestra historia

ASIDCON es una iniciativa emprendedora conformada por jóvenes, que brindan servicios de diseño y construcción.

Wilber Gutiérrez uno de sus fundadores, nos compartió un poco acerca de su historia...

Él y los demás jóvenes se conocieron mientras estudiaban en la Universidad, según nos comentaba, al principio él no sostenía mucha comunicación con los demás integrantes; sin embargo, al escuchar algunas de sus conversaciones, pudo descubrir, que el deseo de emprender era mutuo.

Fue a partir del Segundo Semestre del Cuarto año de su carrera, cuando la comunicación entre ellos, fue siendo cada vez más fluida, hasta el punto en que, llegaron a entablar una amistad.

En una ocasión, decidieron hacer una gira de campo con motivo de su despedida, sin sospechar, que aquel día, habrían de tomar importantes decisiones, relacionadas con su futuro y sus objetivos en la vida. En aquel momento, cursaban su último año, y debían salir al mundo real, en búsqueda de un empleo, como les habían enseñado.

Sin embargo, eran conscientes de que, no tenían experiencia laboral y que sus oportunidades de acceder a un empleo eran limitadas. Esta fue su motivación, cuando decidieron que optarían por tomar otro camino, El Emprendimiento.

Ese mismo día, mientras regresaban de ese viaje, decidieron que debían poner en marcha su idea, y así fue. A partir de ese momento comenzaron a desarrollar las actividades propias de las iniciativas empresariales emergentes: Diseñaron su logo, Wilber eligió el nombre ASIDCON, y en consenso decidieron que él sería el líder del equipo.

Más tarde los miembros de ASIDCON se unieron a la factoría del conocimiento, se dieron cuenta que integrarse a esta red, podría brindarles muchas oportunidades y compartir sus conocimientos a los demás.

Desde entonces, ASIDCON se ha involucrado en las diferentes actividades que la Factoría del Conocimiento realiza. Han

realizado mejoras a la imagen corporativa de su empresa, y su colaboración con la organización, en el tema de agua, ha sido muy importante.

Durante este tiempo consideran que ha habido valiosos aprendizajes, siendo para ellos el más significativo, el enfoque social, la interacción que han tenido a través de los proyectos de agua potable con la realidad que viven las familias de las comunidades. Siendo además la Factoría del Conocimiento, un espacio que les ha permitido intercambiar conocimientos con otros jóvenes y ampliar su red de alianzas.

Este grupo de jóvenes se caracteriza por su disciplina y por estar en constante autoformación. Son conscientes que si quieren que su empresa destaque entre las demás deben actualizarse constantemente, y esto a su vez, los motiva a ser cada día mejores profesionales.

Wilber enfatiza en la importancia de poner en práctica las buenas Relaciones Hu-

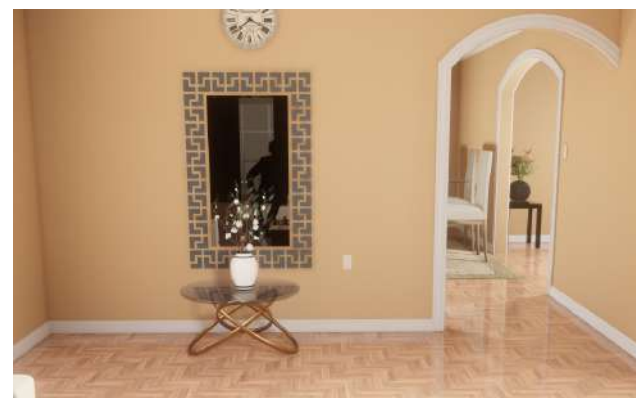
manas, como una medida necesaria y obligatoria, para establecer contactos y abrir la puerta a nuevas oportunidades.

Como todo comienzo, no ha sido fácil, han tenido algunos retos, que en la medida que han ido incrementando su experiencia, van superando; esto los impulsa a seguir avanzando y esforzándose por alcanzar sus metas. Gracias a su esfuerzo y dedicación han ido superando los obstáculos, fortaleciendo sus capacidades profesionales y mejorando la calidad de sus servicios. Estos jóvenes emprendedores, son un gran ejemplo, debido a que, son responsables, disciplinados y asumen riesgos. Permanecen firmes con la mirada puesta en su meta, y con la convicción de que emprender es su destino.





- 1.** Entrega de trabajo en tiempo y forma
- 2.** Cumplimiento de normas de construcción.
- 3.** Metodología de Trabajo
- 4.** Costos Favorables
- 5.** Sensibilización en el sector construcción
- 6** Interacción Producto Cliente



Diseño Arquitectónico



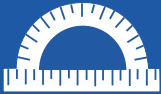
Poligonal



MAG, MABE



Diseño de Interiores



Terracería



MINIACUEDUCTOS

Remodelación



TOPOGRAFÍA

SERVICIOS PROFESIONALES

OBRAS VERTICALES

RETOS

DE NUESTRA EMPRESA

Por la falta de conocimiento sobre los avances en la tecnología de la construcción y el cumplimiento de las normas que las rigen, no se reconoce la importancia que tiene una correcta planificación en las obras civiles que asegure el bienestar de los pobladores. Esto ha generado situaciones, como:

**Insatisfacción de los Propietarios.
Estructuras deficientes.
Vulnerabilidad ante fenómenos Naturales.
Aumento de costos por imprevistos.**

Nos hemos propuesto, como empresa encargada de velar por el bienestar nicaragüense, a:

- 1- Crear valor a la necesidad y solicitud de nuestros clientes, considerando cada uno de sus intereses (gustos, costo, tiempo, diseño favorable, construcción) de gran importancia para satisfacer y cumplir con los requerimientos de nuestro servicio.
2. Diseñar conforme las normas y reglamentos de construcción que establezcan criterios estructurales óptimos para la construcción y uso de las edificaciones, asegurando la concepción y deseo de nuestros clientes, así como su seguridad.
3. Presentar y exponer las características estructurales de las edificaciones, y su funcionalidad, creando conciencia entre la población sobre la relevancia y responsabilidad de la seguridad estructural en toda construcción.
- 4- A través de sistemas constructivos eficientes estructuralmente que aseguren su rendimiento en tiempo, costo y resistencia; reduciremos la vulnerabilidad que existe ante los fenómenos naturales, salvaguardando las vidas de aquellos que las habitan.
- 5- El control y administración que proponemos dentro de el diseño y formulación, son esenciales para minimizar imprevistos y resultados fuera de lo necesario (entre actividades, materiales, tiempo, costos, entre otras) y establecer un proceso de trabajo eficiente desde la concepción hasta la culminación y construcción.

Gran  Joven



Frijol “ **Grano Joven** ”, nace de una alianza con pequeños productores de la zona de norte Nicaragua, que están en transición a una producción agroecológica, y a fin de dar el valor agregado al cultivo del frijol y facilitar la distribución para que llegue a las familias norteañas a través de comercios minoristas y restaurantes, se han empacado en presentaciones de 1kg y 5kg, garantizando calidad desde la producción hasta comercialización local, serán frijoles limpios y libres de preservantes contaminantes.

CII-ASDENIC tiene presencia en diferentes comunidades del norte de Nicaragua, una de estas es Darailí en el municipio de Condega. Durante muchos años su principal actividad económica ha sido el cultivo de granos básicos, sin embargo, continuaban haciéndolo de la misma manera, aplicando los mismos insumos y sin saber si estos eran los que realmente el suelo necesitaba.

En la comunidad, se realizó un proceso investigativo, en algunas parcelas de frijol, partiendo de la problemática de los bajos rendimientos. Para determinar lo que estaba ocasionando esto, se realizó estudios de suelos en las parcelas, mediante los cuales, se pudo identificar de qué nutrientes carecían.

Para demostrar la importancia de realizar periódicamente estos muestreos de suelo; en conjunto con otras organizaciones, se hizo ensayos, mediante el establecimiento de 4 parcelas con fórmulas de fertilización diferentes; incluyendo la parcela testigo, que es la que se trabajó de la manera tradicional. En estos territorios se descubrió, que había elevados niveles de fósforo, tenían 5 veces más de lo requerido por el suelo. Esto generaba más costos de producción y contaminación ambiental.

El experimento se hizo en varios ciclos consecutivos. Esto contribuyó a que los productores, tomaran la iniciativa de ir más allá, haciendo una transición, de la parcela demostrativa



a la real. A partir de los ensayos, se comprobó, que la formulación con base en el análisis de suelo era productiva, debido al incremento en los rendimientos, además que, se reducían los costos de producción.

Después de los ensayos, se continuó haciendo los estudios de suelo, y mediante todo este proceso, se construyó una herramienta de frijol; que sirve como una guía, que orienta al productor, para que realice ciertas actividades

claves, correspondientes a determinadas etapas del cultivo.

Durante cada ciclo productivo, se ha continuado implementando el muestreo de suelo y la herramienta de frijol. En la actualidad las y los productores con quienes se trabaja, son conscientes de la importancia de este proceso y tienen dominio del mismo.

El aporte económico se brinda, no con dinero, sino proporcionando al productor los insumos que necesita antes de la siembra y una vez que se obtiene la cosecha; el/

la productor/a, devuelve la inversión con su equivalente en frijol.

Finalmente, para brindar nuevas alternativas de comercialización, surge la marca grano joven, con el fin de reducir los intermediarios, entre productores y consumidores. Proporcionando un producto, del que se puede garantizar la calidad, por tener una menor presencia de químicos, contribuyendo a su vez, a mejorar la Seguridad Alimentaria de las familias.



Para promover el fortalecimiento de las redes que se formaron en el último **Encuentro Internacional de Agroecología Comunitaria (RIAC-Joven)** y a la vez la sensibilización en temáticas de agroecología, se realizó un encuentro con jóvenes de la universidad de Jinotega y jóvenes que trabajan en el procesamiento de fertilizantes orgánicos.

Los líderes de este encuentro fueron: **Amy Cruz y Danny Pérez**, siendo estos jóvenes parte de la RIAC, se propusieron aliarse para realizar un encuentro que fortaleciera los conocimientos enseñados en la universidad.

Para iniciar este encuentro, se realizó una presentación sobre el propósito de la finca, además se visitaron las diferentes áreas de

biointensivos y el área de Biofertilizantes.

En el área de biointensivos se explicaron los diferentes principios como la doble excavación, el uso de composta, siembra cercana, asociación, rotación de cultivos, uso de semillas criollas o acriolladas, cultivos para la producción de composta, generación de carbono, calorías y además el cuidado integral.



PRODUCTOS
Fertinic



En el área de fertilizantes, se presentaron todas las experimentaciones que se realizaron con quelatos, lombrihumus, microorganismos de montaña sólidos y líquidos.

En asociación a esto, se realizó una presentación de la empresa Fertinic que procesa fertilizantes orgánicos.

Podemos apreciar estos productos en diferentes presentaciones de 5 libras a 1 arroba, además de los fertilizantes en líquido en una presentación de 1 galón.

Fertinic también contó su historia, dificultades y logros; además de los retos que tienen en el camino.

Como resultados:

1. Se facilitaron materiales didácticos sobre los principios de los biointensivos.
2. Se realizaron reflexiones sobre la importancia del uso de fertilizantes orgánicos para recuperar el recurso suelo.





"Del campo a tu mesa"

En nuestro entorno y realidad social, nos enfrentamos a muchos problemas, desde las injusticias laborales, la violación a la dignidad de las personas, la poca preocupación a la salud y al medio ambiente. Por esta razón esta empresa no está pensado en un emprendimiento convencional sino que se hace necesario la creación de empresas que conlleven a impactos sociales para conseguir un equilibrio entre la sostenibilidad económica y el aporte social que se genera.

Dicho esto, En Los Lirios - Telpaneca podemos encontrar una cooperativa que ha crecido en los últimos años;

no solo con el procesamiento de leche; sino que se está convirtiendo en un punto de referencias para turistas.

Con respecto a los productos que realizan:

- Yogur de fresa o piña.
- Cuajada
- Crema
- Queso
- Y queso vegetal

Los servicios que ofrecen:

- Capacitación en procesamiento de leche.
- Servicio de alimentación en el parador turístico.

Gracias a estos productos y servicios, podemos crear paquetes turísticos científicos

para estudiantes de agroindustria que estén interesados en conocer los procesos que realiza la planta procesadora de leche; emprendedores y organizaciones que trabajen con productores/as.

Generando empleos

Después que estas mujeres de esta comunidad decidieran unirse para formar una alianza y dar valor agregado a la leche que se produce en la comunidad, pudimos observar un crecimiento, que dio oportunidad al establecimiento de un parador turístico que ayudó a generar empleo a las familias de las socias, demostrando de esta manera la importancia de la agroindustria y el desarrollo de nuevos emprendimientos.

