



Estudiantes proponen ideas novedosas para comercializar el plátano

Cristian Chaves Jaén
Cristian.chaves.jaen@una.cr

Un Manual de buenas prácticas agrícolas en la gestión de proyectos agrícolas para el cultivo y comercialización del plátano en sus presentaciones de pulpa, chips y empaçado al vacío le presentaron los estudiantes Edgar Fuentes Hernández, Emily Monjarré Mongrillo y Brian Ramos Benavides a la cooperativa CoopeSanta Cecilia R.L., de Santa Cecilia de La Cruz, Guanacaste.

Fuentes, Monjarré y Ramos, quienes son estudiantes de IV nivel de Bachillerato de la carrera de Administración de la Sede Regional Chorotega, Campus Liberia, plantearon esta propuesta como parte de su práctica profesional.

CoopeSanta Cecilia R.L. se dedica al cultivo y comercialización del plátano y como proyección a futuro se les recomienda procesar el plátano y venderlo en presentaciones de chips, empaçado al vacío y pulpa. De ahí la necesidad de crear el manual de buenas prácticas agrícolas con el que puedan mejorar sus procesos productivos, pero también negociar contratos con otras



empresas que se dedican a la distribución y compra de este producto.

Según el diagnóstico realizado por los estudiantes, a esta empresa le habían rechazado un contrato por no cumplir con ciertos aspectos claves relacionados con las buenas prácticas de manufactura (BPM), como los equipos, instalaciones, orden, inocuidad de los procedimientos y participación del personal a cargo de la preparación del producto final.

Emily Monjarré, integrante del grupo que estudió el caso, destacó que "la

Muchos de los beneficios del cultivo y comercialización del plátano se pueden ver potenciados en CoopeSanta Cecilia R.L. tras la implementación de un manual de buenas prácticas agrícolas.

aplicación de las buenas prácticas de manufactura en negocios que se dediquen a fabricar productos alimentarios constituye una garantía de calidad e inocuidad y redundará en beneficio del empresario y del consumidor, pues comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización".

De igual forma, Edgar Fuentes Hernández, destacó el aporte que el manual brindará a la cooperativa en cuanto a buenas prácticas de cultivo de plátano y sus derivados, mejora en los

ingresos y competencia en un negocio tan participativo y tecnológico. CoopeSanta Cecilia cuenta, además, con la capacidad para incursionar en otras regiones del país.

Aval académico

Jorge Loáiciga, académico del Campus Liberia y tutor de esta práctica profesional, recordó que este proyecto se ha gestado desde la extensión, lo cual permitió establecer un vínculo directo de los estudiantes con la cooperativa que, como en este caso, tienen una organización a la que todavía le falta madurar en algunos aspectos pero que tienen mucho potencial.

"Este manual de procedimiento lo que va a ser es, de alguna forma, impulsarlos en las buenas prácticas agrícolas y esto tiene una relevancia muy grande porque es un manual que no va a quedar en el papel, sino que va a llegar a ejecutarse desde la planeación misma que se construyó; el manual está muy bien dirigido porque los va a orientar, será una base para consulta, una base con la cual ellos puedan salir o saber qué es lo que deben de hacer para lograr sus objetivos", concluyó Loáiciga.