



Especialistas del programa MAG-FRUTALES y la Universidad de El Salvador capacitan a procesadores de frutas tropicales

El programa MAG-FRUTALES, a través del Componente de Procesamiento Agroindustrial de Frutas, en coordinación con la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de El Salvador (UES) impartieron una capacitación denominada: **“Combinación de Frutas para elaborar productos innovadores”**, el cual se dirigió a técnicos y operarios de las empresas procesadoras de frutas que promueve el Programa MAG-FRUTALES.

El objetivo principal de la capacitación fue la elaboración de productos alimenticios combinando dos o más frutas, en proporciones que permitan una buena aceptación al paladar, y estables al proceso de fabricación, además que los participantes desarrollaran sus destrezas tecnológicas mezclando frutas para desarrollar nuevos productos.



El evento se desarrolló en la Planta Piloto de la Facultad de Ciencias Agronómicas Estación Experimental, ubicada en San Luis Talpa, Cantón Tecualuya, departamento de La Paz, los días 26 y 27 de agosto de 2009 y fue impartido por el Ing. Edwin Francisco de León Barrios, Responsable del Componente de Procesamiento Agroindustrial de Frutas del Programa MAG-FRUTALES; el Ing. Saúl Ovidio González Rosales, Docente de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la (UES), y la Licda. Sara Gabriela Lazo, Asistente del Componente de Agroindustria con el tema Costos de Producción.

Se contó con la participación de 30 personas entre ellas 18 mujeres y 10 hombres, todos micro, pequeños y medianos procesadores de frutas interesados en buscar alternativas agroindustriales para el procesamiento de las frutas.

De acuerdo al Ing. De León, *“la capacitación se desarrolló mediante la formación de grupos, a quienes se les distribuyó equitativamente insumos, materiales y equipos, se utilizaron pulpas congeladas de frutas fuera de estación como: nance, jocote y tamarindo; dio como resultado el procesamiento de tres nuevos productos; a) mermelada mix, tomando como base pulpa de nance, jocote, tamarindo y papaya; b) jugo de frutas tropicales se utilizó pulpa de nance, papaya, anona, fresa y jocote de verano; c) coctel de frutas en el cual se manipuló papaya, piña, y fresa. La transferencia de tecnología impartida en este curso permitirá que las empresas aprovechen los excedentes de producción de frutas y hortalizas y que desarrollen productos estables con calidad e inocuidad, competitivos para tener presencia tanto en el mercado nacional e internacional. Una vez adoptada esta tecnología, las ventas de los productos permitirá mantener empresas estables, lo que conllevará a la generación de empleo calificado, ya que con estos procesos agroindustriales se motiva a otros sectores directamente involucrados como los fabricantes de equipos de acero inoxidable y otros equipos especializados”*.

El Programa MAG-FRUTALES pone a disposición el material impartido en la capacitación, el cual puede solicitarlo al Ing. Edwin Francisco de León, al e-mail: edwin.deleon@ica.org.sv

Visite nuestro portal www.frutal-es.com

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA

Avenida Manuel Gallardo y final 1^a. Av. Nte., Santa Tecla, La Libertad, El Salvador, C.A. Apto Postal 01-69, Santa Tecla.
Teléfonos: (503) 2241-1550 y 2241-1500, Fax: (503)2241 1517 y 22411566