

CADENAS AGROALIMENTARIAS:

“Cómo Introducir *Innovación y Tecnología* Para Aumentar
La Productividad De Las Mipymes Agrícolas”

Por: P. José Rafael Núñez Mármol, S.J.



INNOVAR:

Modificar o cambiar la manera habitual de hacer las cosas.



INNOVAR: Ejemplos

- Implementación de nuevas técnicas de cultivo.
- Introducción de nuevos cultivos.
- Estrategias de reducción de costos.
- Estrategias de conservación del producto.
- Procesamiento de los cultivos.



TECNOLOGÍA:

Conjunto de conocimientos, recursos técnicos y procedimientos.



INSTITUTO POLITÉCNICO LOYOLA E INSTITUTO TECNOLÓGICO SAN IGNACIO DE LOYOLA

- Posee un **Centro de Emprendimiento** que, con apoyo de instituciones públicas y privadas, nacionales e internacionales, promueve la innovación y la tecnología.
- Un **Centro MiPymes** que imparte talleres, cursos y asesoría a pequeños y medianos empresarios.
- Un **Centro de Calidad** de Alimentos que enseña sobre la transformación de frutas y hortalizas mediante tecnologías.
- Sembradora de semillas por precisión para la producción de hortalizas.



FUENTES DE FINANCIAMIENTO Y APOYO

- Públicas (Banco Agrícola, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Industria y Comercio, INDRHI, etc.)
- Privadas (sector industrial, responsabilidad social, Banco Popular)
- ONG's y Proyectos Internacionales (Unión Europea, JICA, iila)



iila



CASOS PRÁCTICOS:

ITESIL e IPL

PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS

ETAPA 1

Compra de plántulas.

Pros: Fácil

Cons: Más costoso, desplazamiento a comprarlas, maltrato en el transporte.

ETAPA 2

Creación de nuestro propio semillero.

Pros: Más económico, producir la cantidad exacta a utilizar.

Cons: Mayor tiempo de labor.

Esto se logra mediante la utilización de sembradoras de precisión y motocultor para la preparación del terreno.

ETAPA 3

Pendiente:

Venta de plántulas a productores de la zona.

RD\$1.00/Plántula → RD\$0.25

→ RD\$



PRODUCCIÓN DE MANGOS

ETAPA 1

Venta de fruta entera por unidad.

Pros: Fácil

Cons: Poco margen de utilidad, alto volumen de desperdicios, costo alternativo/de oportunidad.

RD\$7.50/Lb

ETAPA 2

Despulpado y congelado.

Pros: atrae nuevos mercados, presentación más fácil de consumir, aprovecha la venta fuera de temporada, mayor rentabilidad.

Cons: Mayor costo de conservación, mayor mano de obra.

Se logra mediante la utilización de despulpadora, hornos, congelador rápido, cuartos fríos.

RD\$30.00/Lb

ETAPA 3

Mermeladas y jugos.

Pros: Mayor longevidad del producto, atrae nuevos mercados, presentación más fácil de consumir, aprovecha la venta fuera de temporada, eleva exponencial el valor de la materia prima.

Cons: Mayor costo de conservación, mayor mano de obra, conocimientos técnicos.

RD\$125.00/Lb



PRODUCCIÓN DE LÁCTEOS

ETAPA 1

Venta de leche por litro.

Pros: Fácil

Cons: Poco margen de utilidad, alto volumen de desperdicios, costo alternativo/de oportunidad.

ETAPA 2

Yogurt.

Pros: Mayor longevidad del producto, atrae nuevos mercados, presentación más fácil de consumir, mayor versatilidad, mayor rentabilidad.

Cons: Mayor costo de producción en sentido general.

Utilizando estufas, ollas, cuartos fríos.

ETAPA 3

Pendiente:

Quesos, leche pasteurizada, helado, mantequilla y otros.

RD\$35.00/Litro



RD\$112.15/Litro



RD\$_____



PRODUCCIÓN DE MIEL

ETAPA 1

Apiario como pasatiempo.

Pros: -

Cons: Gastos de mantenimiento.

ETAPA 2

Producción industrializada.

Pros: Mayor longevidad del producto, atrae nuevos mercados, mayor versatilidad, mayor rentabilidad.

Cons: Mayor costo de producción en sentido general.

Esto se logra con extractores de miel, envasadoras y etiquetadora, trampas.

ETAPA 3

Producción de cera, propóleo, jalea real, polen, hidromiel, cerveza de miel, shampoo, acondicionador de pelo, crema de peinar y gotas de brillo para pelo.

MUCHAS GRACIAS

