

## **Descripción**

Jóvenes motivados, trabajando, unidos por el cambio... En un día memorable, algunos miembros de la Factoría del Conocimiento compartieron su experiencia con estudiantes universitarios.

La Factoría del Conocimiento es un espacio, en el que los y las jóvenes pasan por un proceso de diferentes etapas, que contribuye a su desarrollo personal, para descubrir y desarrollar sus talentos, a la vez que crean o fortalecen sus proyectos de vida; sin ignorar los impactos positivos o negativos que nuestras acciones generan en nuestro entorno.

Este intercambio de experiencias y saberes, permitió a los y las jóvenes ver más allá de su propia realidad, analizar situaciones en las que probablemente no habían pensado; como el origen y todo el proceso que conlleva trasladar los alimentos que consumimos hasta nuestros hogares. Detrás de los mismos hay toda una cadena, que involucra a muchas personas y que nos conecta con muchos otros temas (Agua, Seguridad Alimentaria, entre otros), algo de los cual muchas veces no somos conscientes.

A través este tipo de encuentros nuestra red sigue creciendo, logrando motivar y compartir nuestro mensaje con más personas... Cada pequeño avance, es un paso que nos acerca más a nuestra meta.

## **Encuentro con Jóvenes Universitarios**

Al principio hubo una breve introducción sobre la Generación de Oportunidades. Es decir ver las problemáticas que enfrenta la población, especialmente del área rural, no como un obstáculo, sino más bien, ir en búsqueda de oportunidades. Se habló sobre el vínculo que existe entre jóvenes universitarios y del área rural.

Se trata de generar oportunidades, trabajando de la mano con el productor(a), pero sin aprovecharse de él, es decir comprar y vender a precios justos, estableciendo un vínculo en el que ambas partes resultan beneficiadas.

## **Presentación sobre el Modelo de la Factoría del Conocimiento**

La metodología que utilizamos como Factoría del Conocimiento, es replicada con jóvenes de diferentes lugares. Es un modelo de desarrollo en diferentes niveles, que incluye varios aspectos como: Sostenibilidad, aprendizaje, desarrollo personal, entre otros.

Es un espacio donde las personas pasan por diferentes etapas, acompañadas de una formación integral, además que se crea un espacio para compartir con otros jóvenes, socializar con especialistas en temas de investigación y acercarse a la realidad que enfrentan las familias.

Para facilitar su funcionamiento la Factoría del Conocimiento se divide en tres: Universitaria, Central y Rural. Los jóvenes universitarios visitan las comunidades, esta es

una oportunidad para ellos de trascender y buscar oportunidades. Por otra parte tienen la posibilidad de conocer especialistas que comparten sus conocimientos científicos con ellos.

De esta manera los jóvenes comparten sueños y metas, tienen la oportunidad de trascender y buscar oportunidades; a medida que van creando o fortaleciendo su visión. La sostenibilidad es muy importante, es por eso que debe promoverse en diferentes niveles y replicarse en la comunidad.

La Factoría del Conocimiento Central, es la responsable de guiar y unir a las personas, para que puedan establecer un vínculo. Todo esto permite que los y las jóvenes, sean personas conscientes de lo que ocurre en su entorno, en todo este proceso, no están solos, tienen un acompañamiento continuo.

### **Gestión del Conocimiento e Investigación Aplicada**

La Factoría de Conocimiento desarrolla la Gestión del Conocimiento desde la práctica, en comunidades del Norte de Nicaragua. Para trabajar con los productores(as), lo primero que debemos hacer es adecuarnos a su realidad, no imponernos, de esta manera poco a poco vamos construyendo un ambiente de confianza.

Nuestro modelo está encaminado a trabajar la investigación aplicada, llevándola a la acción, La metodología parte del suelo, ya que todos dependemos de este, y esta metodología la hemos adecuado a diferentes sectores con los que se trabaja: Universitarios, niños y productores(as); a su vez se comparte con otras personas, para que puedan replicarla, permitiendo expandir y compartir el conocimiento.

La mayoría de las veces desconocemos el origen de los productos que consumimos, cuando visitamos el campo, nos damos cuenta de las dificultades que enfrentan los agricultores para poder producir.

La investigación que aplicamos en campo, surge ante la necesidad de conocer la causa de los bajos rendimientos productivos, específicamente en el cultivo del frijol. De esta manera se descubrió que los productores se orientaban haciendo uso de cartas técnicas desfasadas o aplicaban productos que les recomendaban en los agro servicios.

Cuando se hicieron los análisis, se determinó que no estaban utilizando los insumos adecuados. Es por esto que se inició un proceso de investigación con el CIAT (Centro de Investigación Agrícola Tropical), gracias a esta extensa red, se creó una mezcla de saberes, para dar respuesta a la gente.

Se hizo un ensayo de Fertilidad de Suelo, con una metodología de fácil comprensión, para que los mismos productores(as) fueran capaces de tomar los datos de su parcela. El objetivo final de todo este proceso es fomentar el cambio, pero esto lleva tiempo.

La metodología que se implementa es un Ensayo de Investigación en el campo, para que ellos conocieran que insumos son los que deben aplicar. Para esto se establecieron parcelas de frijol, aplicando diferentes tratamientos, este es un proceso en el que se involucra toda la familia.

Luego esta experiencia debe ser documentada, generando los Productos del Conocimiento, además se les ha enseñado a ellos mismos a realizar los análisis de suelo. Producto de esto se ha obtenido una herramienta, que se ha demostrado que funciona. Todo este proceso se hace aplicando la metodología de la Factoría del Conocimiento.

## **Empresa de Fertilizantes Orgánicos**

A partir de estas necesidades identificadas en los estudios de suelo, surge una nueva iniciativa empresarial, cuya función es realizar fertilizantes orgánicos y a su vez promover el uso de los mismos en la población.

Actualmente la pequeña empresa está ofertando 4 productos: Fertilombriz, FertiMM (Microorganismos de Montaña), Fertipurin (Con desechos de la lombriz), Fertibiofermentados. Partiendo de la problemática de que en la actualidad, la mayoría de nuestros suelos están degradados, debido a la práctica de la agricultura convencional.

Su mercado meta son: 50 cooperativas de café, 500 empresas locales, 5,000 productores individuales y jardines urbanos. Entre las ventajas se encuentra, que es un producto de excelente calidad, a un precio económico y visión social.

Su competencia son 4 instituciones en Estelí, que trabajan con la lombricultura, entre sus posibles desventajas sería que los clientes tengan preferencia para la compra de estos productos.

El producto que ofrecen es orgánico, pero para seguir ampliando su mercado, deben sensibilizar a la población sobre los beneficios tanto para nuestra salud como para el Medio Ambiente, ya que se recolectan los residuos vegetales para la alimentación de las lombrices, contribuyendo de esta manera a la recuperación del suelo.

Además del producto obtenido, también se ofrece el servicio de capacitaciones; gracias a estos productos hay mejoras en la Productividad y la Seguridad Alimentaria. Esta empresa no requiere de tecnología avanzada, ni de mano de obra demasiado calificada.

Tienen una capacidad de producción de 180 sacos cada dos meses y los venden a 240 córdobas. La primera línea de productos que han comercializado es el lombrihumus, a través de las alianzas que tienen con organizaciones que trabajan con un enfoque agroecológico.

Ha surgido una nueva iniciativa de sacar una nueva línea al mercado, en este caso consistirá en darle valor agregado al frijol, debido a que usualmente son los intermediarios los que se quedan con la mayor parte de las ganancias y no el productor.

De esta manera se garantiza a la población que estará consumiendo un producto sano y de mejor calidad, a su vez el productor recibe un precio justo por su cosecha, motivando de esta manera a los agricultores para que continúen dando un manejo adecuado al cultivo.

## **Procesadora de Alimentos de Nicaragua**

Es una pequeña empresa creada para dar valor agregado a los productos que se obtienen del campo. PROANIC está conformada por cuatro jóvenes estudiantes de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial y que forman parte de la Factoría del Conocimiento.

Al principio no tenían conocimientos más que de procesamiento... Al igual que otros jóvenes llegaron con la idea de terminar la universidad y conseguir un empleo; pero al ingresar a la Factoría del Conocimiento cambió su perspectiva, por lo que optaron por emprender con un enfoque social.

Fueron capacitados en temas de: Emprendimiento y Desarrollo Personal. Posteriormente crearon algunos prototipos, una vez que realizaron los cambios al producto, realizaron su Plan de Negocios, el siguiente paso era la legalización, actualmente están legalmente constituidos como Sociedad Anónima.

Han participado en muchas ferias, esto ha sido para ellos una plataforma, para darse a conocer y hacer algunas pruebas de la aceptación de los productos, lo que los ayudó a mejorar. También han recibido asesoría para mejorar la imagen del producto y hacerlo más atractivo.

Para garantizar que el producto final sea de calidad no utilizan preservantes, contribuyendo a sensibilizar a la población en el consumo de productos saludables. Los jóvenes se han distribuido las tareas por áreas, de acuerdo a sus habilidades.

Tienen una red de alianzas con jóvenes del área rural, que les proveen la materia prima necesaria, de esta manera se garantiza la calidad de la materia prima y se paga al productor un precio justo. También jóvenes interesados en hacer sus prácticas de profesionalización o sus estudios de tesis pueden hacerlo, de manera que ambas partes resultan beneficiadas.

Los productos que ofrecen son: Néctares de frutas, té helado, cereales (prototipo) y el licor de cacao, que es su producto principal. El licor de cacao fue la primera línea que sacaron al mercado, lo elaboran con Cacao fermentado que compran a jóvenes productores del municipio de Waslala, aun precio justo.

Su lema es: *"Innovando Nuestra Tradición"*, porque retoman recetas que han prevalecido durante años, pero dándole un valor agregado y una presentación atractiva. Los jóvenes comercializan sus productos en ferias, restaurantes, y en el futuro desean llevarlo a supermercados, una vez que obtengan su Registro Sanitario, que está en proceso de gestión.

De esta manera dan valor agregado a productos que usualmente se desperdician en el campo; al hacer uso de cacao fermentado, el licor tiene un mejor sabor y olor. Actualmente la empresa tiene 2 líneas de productos permanentes (Tamarindo y Jamaica), y un tercer producto que varía de acuerdo a la época del año (Nancite, Maracuyá y Naranja).