

## AGROINDUSTRIELLE PRODUKTION

Im Jahr 2011 konnte die Ernährungswissenschaftlerin Sara Mariel Gómez mit Fördergeldern von Edumanía einen Behälter und einen Gaskocher anschaffen. Dieser Gaskocher erlaubt es, den Kochprozess besser zu kontrollieren als eine Kochstelle, die mit Brennholz betrieben wird. Mit diesen Anschaffungen ist es möglich, eine Reihe von kulinarischen Produkten herzustellen, darunter auch Konserven. So werden z.B. Süßspeisen aus einer Papayaart (mamón), Orangenmarmelade, Doca-Süßspeise (aus der Frucht einer wilden Kletterpflanze), süß-sauer eingelegte Früchte und Gemüse, Pickles, sowie einige Spezialitäten, die das Mehl des Johannisbrotbaums verwenden.

