



# BOLETIN CAMINO AL DESARROLLO

Boletín FUNDESYRAM, edición Nº 85 | Abril, 2018

## EMPRENDEDURISMO JUVENIL, ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO E INDEPENDENCIA DE LAS Y LOS JÓVENES



*— Jason Gerson Cajul – Santo Domingo de Guzmán y Alvaro Alberto Garcíaguirre, FUNDESYRAM —*

Queremos compartir el testimonio del Joven Jason Gerson Cajul Ramírez, originario de Santo Domingo de Guzmán, quien desde pequeño trae en la sangre el emprendedurismo, ya que nos comenta que su iniciativa ha venido de generación en generación, por lo que, fue su madre la que le apoyo desde un inicio, para dedicarse a la producción y comercialización de dulces en diferentes espacios. Siempre que participa en eventos lleva los dulces para comercializarlos.

Fue aproximadamente en el año 2007 cuando FUNDESYRAM inicio un proceso de capacitaciones en emprendedurismo, oportunidad que aprovecho Jason, para capacitarse. Luego de haber concluido con el proceso de capacitaciones se les dio apoyo a los jóvenes en diferentes iniciativas, y como dice Jason, gracias a Dios fue beneficiado y fue apoyado en su emprendimiento el cual consistió inicialmente en elaboración de mermeladas artesanales y dulces, al inicio sólo estaba produciendo mermelada de tamarindo, mango y piña y en el área de elaboración de dulces solo el de nance.

Posteriormente, aprovecho que FUNDESYRAM desarrollo un taller de elaboración de dulces artesanales, en la cual asistió su madre, y ella le transfirió estos conocimientos de procesos diferentes de elaboración de dulces, lo cual, con la practica lograron perfeccionar el producto, incorporándole un empaque para mejorar la presentación y diversificar la producción. Desde un inicio se comenzó a trabajar con los dulces de frutas de papaya, coco, maní, nance y en el año 2018,

se ha incorporado a la producción y comercialización los dulces de leche, jengibre, coco rallado, maní, papaya, nance y tamarindo con chile y mermelada de mango. Comenta que, sus productos tienen diferencia con la competencia, ya que su producto es el de mejor calidad, puesto que no se utilizan preservantes ni colorantes en el proceso de conservación, todo es natural, y la fruta puede mantener su estado natural, no cambia de color, olor y sabor se mantiene durante un año. Para realizar este proceso de elaboración FUNDESYRAM, le apoyo con material semilla y equipo básico como; peroles, batea de madera etc. El emprendimiento es familiar, ya que ha incorporado a su esposa y madre.

En la actualidad tiene un mercado dentro de la comunidad del municipio de Santo Domingo de Guzmán, también comercializa productos en Apaneca, específicamente en el restaurante Entre Nubes y en el mercado regional, teniendo ventas de un promedio de \$40.00 semanales, con los cuales sostiene a la familia.