



Enólogo Mauricio Navarro junto a Fernando Rosa, director de Fonper.



Fórmula y presentación mejorada, Antes y Después.

## FORMULA + PRODUCCION + MARCA

### Trío inseparable

#### Redacción ONAPI

**L**a marca es el signo que identifica a un producto en el mercado, haciéndolo único y diferente a los demás en su propia categoría. Resume en sí misma, todas las bondades atribuibles a ese producto, aquellas que le han dado o podrían dar fama y preferencia en el público consumidor.

La calidad y exquisitas condiciones del producto, adquieren a través de la marca, personalidad propia. No es menos cierto, sin embargo, que la formulación y proceso de producción son los responsables de ratificar, en cada consumo, aquella excelencia que la marca predica.

Es por eso que formula, proceso y marca son un trío inseparable de mutuo refuerzo. Una marca, para establecerse, necesita de un producto cuyas bondades le hagan apetecible a la compra. Por eso, toda mejora en el proceso productivo, incidirá positivamente en la marca.



Senador de Hato Mayor Rubén Cruz y Fernando Rosa, observan las instalaciones

Eso es precisamente lo que está aconteciendo en la Asociación Vinícola de mujeres de Guayabo Dulce, una vieja iniciativa artesanal que refina ahora su proceso productivo y se encamina al lanzamiento de su marca con la asistencia de instituciones gubernamentales.

En el recodo que sigue al “gustico de la vieja”, puente de la carretera San Pedro Hato Mayor, desde hace más de 12 años, 70 mujeres de la Cooperativa San Antonio de Padua producen vino

a partir de plantas de Maguey y Cerezas cultivadas por ellas mismas.

Su presidenta, Mayra Sánchez, recuerda el año de 1978 cuando una promotora del Ministerio de Agricultura les enseñó a hacer el vino artesanal. “Nosotras sembramos en nuestros patios el Maguey, que tarda como seis meses en crecer, y las Cerezas, que paren tres o cuatro veces al año. La promotora fue la que nos enseñó y nosotras seguimos haciéndolo para ayudar nues-



### Brindando por un nuevo producto

De izq. a derecha Mayra Sánchez, COPADUA, Moreno Vásquez, diputado por Hato Mayor, Manuel de la Cruz, gobernador de Hato Mayor, Fernando Rosa y Magalys Medina, ejecutivos de FONPER, Bernarda Castillo, directora del IIBI y José Domínguez, Director del CEA.

tras familias. Somos setenta mujeres en esta cooperativa.”

En los recorridos de visita sorpresa del presidente Danilo Medina por Hato Mayor, un domingo fueron sorprendidas:

“El director del Consejo Estatal del Azúcar nos mandó llamar para que reuniéramos las mujeres un domingo. Pensábamos que era el sólo que venía y cuando vimos al Presidente, ni lo creíamos. Se sentó ahí, en el patio de mi casa, donde casualmente hace ya 25 años se sentó Juan Bosch, estando yo con mis hijos chiquitos y mi esposo.”

En el esquema usual de este acercamiento gubernamental a los sectores productivos agrícolas, luego de la visita, varias instituciones dan seguimiento específico a las responsabilidades que le fueron delegadas. El proyecto vinícola de Guayabo Dulce fue asignado al Fondo Patrimonial de las Empresas Reformadas (FONPER), para que diseñara y proveyese los fondos para una mejora sustancial de esta iniciativa comunitaria. FONPER tiene dentro de sus responsabilidades crear iniciativas de empleo para las zonas donde fueron capitalizados ingenios.

“Es un regocijo para nosotros poder contribuir con la comunidad laboriosa de esta zona, en iniciativas empresariales”, enfatizó Fernando Rosa, Director de FONPER, al tiempo de recordar a los que recibían los novedosos equipos y asesoría técnica que “es una planta modelo. Ahora deben ustedes cuidarla y mantenerla productiva. Denle mantenimiento para que no sólo ustedes sino sus nietos también puedan vivir de esto. Recuerden, este es su proyecto, sólo hemos venido a mejorarlo. Deben cuidarlo pues nadie vendrá luego a reparar las modernas máquinas que instalamos hoy. Son oportunidades únicas de las que buenos empresarios y asociaciones como ustedes, sabrán tomar el mejor provecho”.

Todo el procedimiento de elaboración de este vino artesanal ha sido modificado, gracias al aporte del ingeniero Mauricio Navarro, enólogo chileno contratado por el Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI), para este tipo de proyectos.

Bernarda Castillo, directora del IIBI enfatiza el estrecho vínculo entre la tecnología de producción



Fachada Asociación Vinícola Guayabo Dulce.



Personal de la nueva vinícola

y la marca, “pues la tecnología correcta en el proceso de manufactura no sólo eleva las bondades del producto, representados por la marca, sino que abre las puertas a la internacionalización de la marca. Solo cuando se produce con estándares internacionales, se puede exportar la marca.”. El IIBI trabaja intensamente con grupos de productores que requieren el soporte gubernamental para la mejora en su producción, de manera que puedan elevar la calidad y el volumen del producto tanto para el consumo nacional como para la oferta exportable.

Con agua propia de osmosis, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), implementadas por el IIBI y una nueva formulación, la producción de vino de la Cooperativa San Antonio de Padua, es ahora totalmente diferente.

De un vino con alta turbidez y baja definición de sabores, a un vino seco, transparente, de excelente sabor, en sus variedades de Maguey y Cereza, la fábrica de vinos de Guayabo Dulce tiene ahora un producto totalmente diferente, para una marca totalmente nueva que de seguro dejará una huella perdurable en el mercado. El equipo de proyectos de la Oficina Nacional de la Propiedad Industrial (ONAPI), les acompañará ahora en el registro de esta y otras marcas de productos derivados.

Innovación en la formulación, en la producción, en el empaque, elementos primordiales para una marca fuerte y distintiva. Es el camino de los nuevos tiempos, el secreto de los productores exitosos, en el campo y en la ciudad.

ONAPI, cuida tu marca.