

Una empresaria boricua está entre las mujeres más innovadoras con prácticas sustentables en el mundo

La cofundadora de Amasar, Marisol Villalobos, resultó finalista de la competencia “WE Empower UN SDG Challenge” por adelantar los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU

martes, 7 de septiembre de 2021 - 11:40 p.m.

Por [José Orlando Delgado Rivera](#)



Marisol Villalobos, fundadora de Amasar. (Suministrada)

Para la cofundadora de la agro empresa puertorriqueña **Amasar**, Marisol Villalobos, estar entre las mujeres más innovadoras con prácticas sustentables en el mundo significa que los emprendedores puertorriqueños sí tienen la capacidad de desarrollar organizaciones sostenibles que convivan en armonía con el planeta Tierra.

La empresaria se colocó en julio entre las 25 finalistas de la competencia **“WE Empower UN SDG Challenge”**, que organiza la Universidad del Estado de Arizona y la organización *Vital Voices Global Partnership*. La iniciativa **sirve para reconocer el trabajo de las mujeres del mundo que adelantan los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas (ONU)**.

Amasar, una agro empresa dedicada a la elaboración de harinas de pana, fue fundada en 2016 por Villalobos y su esposo, Jesús Martes. Desde entonces, se han dedicado a desarrollar una compañía que, entre otras cosas, conserve el planeta y genere alimentos saludables. Estas características, según la empresaria, son cónsonas con los ODS.

“La magia de Amasar comienza en la finca, ya que tengo un proyecto agroforestal y agroecológico, lo que significa que yo no tumbé árboles para sembrar árboles de pana en filas. Eso fue un proceso de entrar en el predio y mirar hacia dónde podía sembrar los árboles de pana. Ahora nuestra finca es un bosque con árboles de pana adentro, así como con árboles de café, de cacao y plátano”, explicó la microbióloga industrial en entrevista con **El Nuevo Día**.

Añadió que la finca localizada en Jayuya también persigue la conservación del suelo a través de la creación de zanjas al contorno para evitar la erosión. Asimismo, recogen el agua de lluvia para el riego.

Villalobos resaltó que su finca ayuda a la mitigación del cambio climático, ya que el árbol de pana tiene la capacidad de “secuestrar” el dióxido de

carbono, uno de los principales causantes del calentamiento global. Igualmente, Amasar instaló placas solares que le permiten operar al 100% con energía renovable.

“Este es el ejemplo que le queremos dar a otros agricultores de Puerto Rico y el mundo al ser seleccionados en este programa. Nosotros fuimos el único proyecto agrícola que ganó dentro de los cinco finalistas del Caribe y Latinoamérica”, expresó. “Lo que la ONU está diciendo es que los seres humanos tienen que producir y echar la economía hacia adelante, pero a la misma vez hay que hacerlo con respeto y en balance con la madre Tierra”.

Impulso para crecer

La participación de Amasar en la competencia también representó un impulso para el crecimiento de la compañía, que actualmente tiene ocho empleados. Por ejemplo, ganaron exposición a nivel internacional y acceso a recursos relacionados con la innovación empresarial.

Villalobos detalló que la empresa tiene cuatro productos en el mercado, entre los que se destacan la mezcla de harina de pana para todo uso y la mezcla de harina de pana para *pancakes* y *waffles*. Recientemente, Amasar también lanzó una crema de pana para los desayunos.

“Nosotros le pusimos un poco de ciencia y tiempo a los productos y ahora tenemos las primeras mezclas basadas en harina de pana en el mundo”, resaltó. Amasar describe a la pana como un superalimento que tiene la mayoría de los componentes que necesita el ser humano para alimentarse.

Los productos salieron a la venta por primera vez en 2018 y, aunque la empresaria aseguró que han tenido éxito, reconoció que necesitan más respaldo. Su competencia principal son el conjunto de “harinas

poderosas”, como lo son la harina de almendra, la harina de coco y la harina de quinoa.

“El producto local no es que sea más costoso, es que es más valioso. Tiene más valor porque ayuda a promover la economía circular nuestra, porque tenemos seguridad alimentaria, porque, en nuestro caso, es un producto eco amigable que ayuda a proteger el planeta”, reclamó.

Actualmente, los productos de Amasar están disponibles en los principales supermercados del país, así como en algunos establecimientos dedicados a la venta de alimentos saludables.

La empresa inició la exportación de sus productos a Islas Vírgenes, pero también planifica llevarlos hasta Florida, donde, a juicio de Villalobos, tienen un gran potencial de crecimiento.

“Tengo un producto que tiene la fuerza de llegar a Florida para competir de tú a tú con otro producto para alimentar el paladar latinoamericano que conoce de la pana”, acotó.