

Deshidratado solar de frutas, energía pura, sabor intenso: Emprendimiento Natalie Rugeles Productos AN

Entrevista a: Natalie Rugeles
Fundadora Emprendimiento Productos AN
Por: Ángel González 

En el mapa global de la energía renovable, Venezuela ocupa una posición de privilegio. Nuestra ubicación en la zona intertropical, apenas unos grados por encima del ecuador, no es solo un dato geográfico; es una ventaja competitiva extraordinaria para la seguridad alimentaria y el emprendimiento sostenible. Mientras en otras latitudes el invierno apaga las posibilidades de producción, en Venezuela el sol es un recurso constante, disponible, democrático y vibrante.

En un rincón donde el sol parece dictar el ritmo de la vida, surge un proyecto que desafía la inmediatez de la era industrial, no se trata solo de quitarle el agua a una fruta, sino de concentrar su alma. El emprendimiento de Natalie Rugeles: Productos AN, utiliza la energía radiante para transformar la cosecha local en un bocado eterno. En esta entrevista, Natalie nos explica por qué su labor es, en esencia, una conversación entre la tecnología limpia y la paciencia de la naturaleza.

Más allá de la técnica, aprovechar las bondades climáticas de Venezuela para este proyecto es enviar un mensaje de resiliencia. En un contexto donde la soberanía alimentaria es clave, convertir el excedente de nuestras frutas en productos de larga vida útil mediante energía limpia es trazar una ruta hacia un futuro verde. No necesitamos importar soluciones energéticas complejas para el campo; basta con mirar hacia arriba y reconocer que el mayor aliado siempre ha estado allí, brillando con una intensidad que es la envidia del mundo.

Emprender en deshidratados solares en suelo venezolano es un acto de coherencia. Representa utilizar el recurso más abundante que tenemos, la luz solar, para dar valor agregado a lo que nuestra tierra produciría de todos modos. Deshidratar no

es solo conservar; es concentrar la identidad de nuestra geografía en un bocado. Lejos de ser un simple método de secado, esta técnica artesanal representa una de las innovaciones más disruptivas y humanas en la conservación de alimentos. Al prescindir de químicos y conservantes industriales, el deshidratado solar logra algo que la industria moderna suele olvidar: capturar la esencia viva del producto en su punto máximo de madurez.

Este proceso es una declaración de principios, al utilizar el flujo constante de energía y la convección natural del aire, reduce a cero la huella de carbono de la producción y resulta profundamente amigable con el ambiente. Es, además, un ejercicio de maestría artesanal, donde el ojo del productor y el ritmo del clima sustituyen a los botones de una fábrica. Pero el verdadero tesoro reside en su valor nutricional. Al extraer el agua de forma lenta y controlada, se concentran las vitaminas, minerales y azúcares naturales de nuestras tierras, para entregar un producto denso en energía y honesto en sabor. En las siguientes páginas, exploramos cómo este emprendimiento convierte el excedente de nuestras frutas en un alimento eterno, saludable y cargado de futuro.

¿Cómo surge la idea?

En un viaje de paseo por el estado Mérida, probé unos tomates deshidratados a la hierba, esa experiencia me pareció exquisita. ¡Me encantó! y dije: ¡tengo que hacerlo!. Sin embargo, por muchos años viví en piloto automático, sin prestarle atención a lo que quería hacer, sino concentrada en lo que creía se debía hacer.

En su momento, realicé una receta en casa y la compartí con mis compañeros de trabajo, quienes afirmaban que estaban buenísimos – risas –. Años

después, sequé unas piñas en una bandeja con mosquitero en el patio de la casa. Fue un éxito entre mi familia, que las devoró, pero nunca más volví a hacer más nada, ahí quedó todo.

Con el tiempo, abrumada por la rutina del trabajo dependiente, comencé a estudiar Ingeniería en Producción Industrial para terminar una carrera técnica que tenía pendiente. Luego de un accidente que me enseñó mucho, empecé a pensar en lo que realmente quería y me planteé interrogantes como: ¿Qué me gustaría hacer? ¿Qué podría hacer por mi cuenta? ¿Cómo producir ingresos por mí misma? ¿Qué hacer para aprovechar los recursos disponibles y no afectar el ambiente?.

Quería crear algo saludable y rico a la vez, un producto que gustara a la gente y quisieran comprar. Y recordé: ¡los deshidratados con energía solar!. A partir de ahí, enfoqué todo mi esfuerzo, mis estudios y mi carrera en ello, hasta realicé mi tesis de grado relacionada con el desarrollo de una empresa de deshidratado solar.

Gracias a esa investigación, pude entender el uso de las diferentes fuentes de energía para llevar a cabo el proceso productivo. La deshidratación de alimentos no está exenta del uso de energía, bien sea a través de hornos eléctricos, de gas, de leña, de microondas, solares o sencillamente expuestos al sol. En este caso, la energía solar es la que representa la mayor cantidad de ventajas: sin usar electricidad ni combustibles fósiles, es posible llevar a cabo el proceso con una energía renovable e inagotable que no contamina el ambiente y permite la independencia energética.

Sin embargo, influyen varios factores a considerar para garantizar la cantidad y calidad del producto final, como la temperatura, la radiación solar, el espacio disponible, el tiempo de exposición al secado, el tipo de alimento, la velocidad del aire, el contenido de agua e, inclusive, el tamaño y el corte que se le dé al fruto.

Al mismo tiempo, quedé fascinada con las técnicas y ventajas de la deshidratación, una de

las formas más antiguas de procesar alimentos. Consiste en eliminar una buena parte de la humedad para que no se deterioren, se conserven por más tiempo y puedan almacenarse y trasladarse con mayor facilidad. A partir de ahí, surgieron muchas ideas sobre cómo vender el producto.



Figura 1: Detalle de caja deshidratadora solar “Modelo AN”.

Fuente: Ángel González (2026).

¿En qué momento te diste cuenta de que el sol y la fruta podían convertirse en el motor de tu vida?

Bueno, comencé con la inquietud de pasar a la acción. Esta vez no quería que quedara solo en una idea, sino materializar lo que deseaba hacer con mi vida y organizar esa actividad de manera productiva. Me preguntaba: ¿Realmente puedo desarrollar esto como una empresa? Descubrí que no se necesitaban equipos sofisticados, sino construir un deshidratador con materiales como vidrio o plástico transparente, permitiendo que los frutos reciban los rayos solares directamente sin estar expuestos a la intemperie, como la lluvia, el polvo o los insectos.

Gracias al apoyo de mi compañero de vida, conseguimos unas cajas de cartón reciclado e hicimos los primeros deshidratadores con vidrio y malla mosquitero. En ellos tendimos tomates con sal marina. Con el paso de los días, comenzamos a medir los tiempos de preparación, elaboración, secado y macerado, y a probar recetas hasta encontrar la definitiva: la que comercializamos actualmente. Al principio, le dimos a probar a familiares y amigos para recibir sus críticas.

Ahora, ellos se han convertido en los mejores aliados y embajadores de nuestros productos, junto con las redes sociales. Hoy, cada nuevo cliente llega recomendado por alguien, y a su vez, se convierte en otro promotor de la marca. Esto sucede porque la gente prueba nuestros productos, le gustan y los recomiendan.



Figura 2: Tendido de tomates en el deshidratador solar directo “Modelo AN”.

Fuente: Ángel González (2026).

¿Cómo ha cambiado tu percepción del clima y la energía ahora que dependes directamente del sol para tu producción?

Es algo mágico que tenemos disponible todos los días y que siempre damos por sentado. Al

secar los tomates y comenzar con el proceso de macerado y pruebas, nos gustó mucho; fue el primer producto que creamos para la venta y vimos que sí podía ser una fuente de ingresos rentable. Hasta el segundo trimestre estuvimos ahorrando para mandar a hacer las cajas de madera, vidrio y malla. Nos dimos cuenta de que es una actividad que nos apasiona y relaja; disfrutamos todo el proceso de selección, preparación, comercialización y postventa. Siempre les pedimos a nuestros clientes su retroalimentación sobre qué les parecen nuestros productos; ese feedback nos ayuda a tener mejoras continuas.



Figura 3: Mix de frutas deshidratadas “AN”.

Fuente: Ángel González (2026).

Sin embargo, no solo dependemos del clima, sino también de la variedad. La capacidad instalada actual de deshidratación con las cajas, sumada al comportamiento climático del año y al tiempo de macerado de los tomates ya procesados para la venta, nos ha enseñado a desarrollar la paciencia. ¡Amamos el sol! —risas—. Siempre quiero que salga el sol para secar y doy gracias por la ubicación geográfica que tenemos y por la disponibilidad de productos agrícolas prácticamente todo el año. Eso nos llevó a pensar en desarrollar otro producto deshidratado que fuera accesible, de venta rápida y con un tiempo de secado más corto. Al recordar experiencias con frutas deshidratadas, trajimos a la mente el sabor

intenso de aquella piña del patio. Pero no quería solo piña (sé que a muchos les gusta y se vende bien, pero buscaba algo más), así que diseñamos el mix de frutas tropicales que lleva piña, coco, lechosa y pasas. Es un snack de 35 gramos, ideal para llevar en el bolsillo.

Más allá del negocio, ¿Qué significado tiene para ti transformar una fruta fresca en un producto que conserva su esencia a través del tiempo?

Me gusta mucho la idea de hacer las cosas de la manera más respetuosa posible con el ambiente, o más bien, de minimizar el impacto que ya causamos en él. Crear un producto que, al consumirlo, te aporte la energía que necesitas con un sabor intenso, y que además puedas conservar por muchísimo tiempo, ya es lo máximo. Nuestros productos son sanos; no implican el consumo de conservantes, aditivos ni azúcares añadidos, componentes a los que hoy en día estamos tan expuestos. Los Productos AN son la alternativa ideal para consumir, almacenar y conservar en el tiempo, además de ser snacks deliciosos que pueden elevar tus preparaciones y hacerlas lucir súper diferentes y sofisticadas. Son un milagro que desarrollamos con nuestras propias manos y con todo lo que la naturaleza nos brinda, sin presiones, sin grandes maquinarias, sin complicaciones y con alta calidad.

¿Qué valor le atribuyes a la “espera” y al ritmo natural que impone el deshidratado solar?

Excelente pregunta, porque nuestros productos no son un simple “*snack*” y justo invertimos tiempo para ofrecer la calidad organoléptica que caracteriza nuestros productos, esa paciencia, esa espera es el ingrediente invisible que la industria con procesos rápidos no puede replicar, el secado solar, con aire puro y suave concentra los azúcares naturales caramelizando el alimento de forma progresiva, preservando su esencia más pura, intensificando su sabor, olor, color vibrante y vivo, dando la textura ideal para una nutrición real.

Lográndolo, sin necesidad de azúcares añadidos ni conservantes químicos.

Valoramos la espera porque significa respeto: respeto por la energía limpia del sol y respeto por el tiempo que cada fruta necesita para alcanzar su punto óptimo de sabor. No forzamos el proceso; dejamos que el clima dicte la pauta. El resultado es un producto 100 % honesto, donde la transparencia es el reflejo de un proceso sin prisas y sin secretos, en cada gramo de nuestros productos hay horas de luz solar, aire puro, pura energía que te nutre.



Figura 4: Coco, piña, lechosa y tomate en Deshidratador Solar.

Fuente: Ángel González (2026).

¿De qué manera tu emprendimiento refleja o rescata la riqueza agrícola de nuestra región?

Por supuesto, este emprendimiento es una sinergia directa entre el sol, el aire y la tierra de nuestra región. Al estar ubicados en el centro del país, conseguimos productos frescos prácticamente todo el año que llegan al Mercado Mayorista del estado Aragua, el corazón de la distribución agrícola regional. Estar tan cerca de este mercado nos da una ventaja competitiva en frescura y reduce nuestra huella de carbono,

ya que el abastecimiento está muy cercano a nuestra comunidad. No traemos materia prima de lejos; trabajamos con lo que nuestra tierra y sus canales de distribución nos ofrecen cada día. Aprovechamos esa fortaleza para transformar los frutos agrícolas mediante un proceso artesanal que respeta su ritmo natural al deshidratarlos al sol. Nos negamos a usar químicos que enmascaren el sabor auténtico de la cosecha y aprovechamos el clima privilegiado de Aragua para nuestro deshidratado 100 % solar. Esto no es solo técnica, es identidad: utilizamos el recurso natural más potente de nuestra región para concentrar los sabores de lo que produce nuestra tierra.

Por otro lado, hemos aprovechado el auge y el reimpulso que el Gobierno Nacional le ha dado a los emprendedores. Estamos registrados en el programa Emprender Juntos, una iniciativa que nos cayó como anillo al dedo. De ahí que el proyecto se llame Emprendimiento Natalie Rugeles; por eso lleva mi nombre. Sin embargo, queremos dar el siguiente paso, seguir creciendo e ir aumentando nuestra capacidad instalada actual.



Figura 5: Tendido del tomate en el deshidratador solar.

Fuente: Ángel González (2026).

¿Cuál ha sido el reto más grande que te ha planteado la naturaleza en este proceso y qué aprendiste de él?

El reto más grande fue entender que el sol de Aragua no es constante ni predecible. Recuerdo que comenzamos a finales de marzo y principios de abril. Al principio, el error fue confiar ciegamente en el pronóstico. Hubo días de calor blanco intenso que sobrecocinaban el tomate y lo oscurecían, o tardes de lluvia repentina que elevaban la humedad y hacían que se perdieran lotes enteros. Un pequeño error en el tiempo de exposición convertía un producto “Premium” en uno que no cumplía con nuestro estándar de calidad. Aprendimos que la naturaleza impone su ritmo: si una nube se interpone, el proceso se alarga, y eso está bien. Forzar el secado con calor artificial dañaría los nutrientes; respetar la espera protege la calidad, y es lo que preferimos.



Figura 6: Presentación de los productos. Conserva de tomate seco a la hierba y Mix de snack de frutas deshidratadas.

Fuente: @natapunte

Pero ese aprendizaje nos hizo expertos. Hoy conocemos el mejor horario para tender los productos y sabemos que cada fruta tiene su propio punto de secado. Debido al sol tan intenso que tenemos, implementamos cambios, como rotar e inclinar ligeramente las cajas, lo que nos permitió

perfeccionar el deshidratado. Hoy sabemos, por ejemplo, exactamente cuándo retirar la piña para que mantenga ese amarillo traslúcido que se ve tan bien y luzca en su empaque transparente que lo muestra todo, tanto en los tomates como en el resto de las frutas.

Si alguien viera tu proyecto dentro de 10 años, ¿Cuál es el principal sentimiento o valor que te gustaría que asociaran con tu marca?

Si alguien viera este proyecto dentro de 10 años, me gustaría que lo asociaran sobre todo a la calidad y a la coherencia entre tres pilares: el sol, la sostenibilidad y la sinceridad. Quisiera que sintieran respeto por un proceso que eligió la naturaleza sobre la industrialización, demostrando que el sol de Aragua es el mejor combustible del mundo: un recurso infinito que no solo deshidrata, sino que eleva la calidad nutricional y sensorial de cada tomate y cada fruta.



Figura 7: Demostración del proceso y degustación de tomates deshidratados.

Fuente: Ángel González (2026).

Quiero que nuestra marca sea vista como el estándar de cómo la tecnología artesanal solar puede alimentar al mundo con total transparencia y respeto ambiental. Aspiro a que los clientes

aprecien y valoren el tiempo de espera invertido en la elaboración de cada producto, que se elaboran sin aditivos ni conservantes; reconocidos por utilizar la energía del entorno para crear valor, reducir nuestra huella de carbono y respetar el ritmo de la tierra.

¿Hacia dónde se dirige el proyecto?

El proyecto Emprendimiento Natalie Rugeles: Productos AN es un recordatorio de que la tecnología más avanzada no siempre es la que consume más vatios, sino la que mejor entiende su entorno. Al elegir el deshidratado solar, no solo estamos conservando fruta; estamos preservando el futuro. Nuestra meta es seguir creciendo hasta tener una granja solar con más cajas de secado y diferentes líneas de producción: desde frutas, vegetales y harinas, hasta proteínas.

También queremos forjar alianzas comerciales basadas en la armonía y el beneficio mutuo; un ganar-ganar que genere mayores ingresos para nosotros y para quienes se nos unan. Todo esto, a su vez, contribuirá al dinamismo de la economía local sin afectar el ambiente.

Hoy en día, ante un mercado saturado de productos ultraprocesados y cadenas de suministro kilométricas que resultan difíciles de sostener, nosotros ofrecemos calidad, sabor, salud, energía y respeto por la naturaleza en cada bocado. Nuestro trabajo es la prueba de que se puede generar desarrollo económico sin herir al planeta, honrando los ciclos de la tierra y la generosidad del sol.

Al final del día, cuando el sol se oculta y las cámaras de secado descansan, queda algo más que un producto empaquetado: la satisfacción de saber que el sabor de nuestra tierra puede viajar lejos, llevando consigo la energía más limpia del universo y el compromiso de manos que creen en la sostenibilidad como el único camino posible.

Biografía

Natalie Rugeles: emprendedora aragüeña, es ingeniera en Producción Industrial egresada de

la Universidad Tecnológica del Centro (UNITEC) y TSU en Turismo egresada de la UNEFA. Su trabajo y empeño la llevó a consolidar sus estudios en el área de producción industrial y el turismo. Su pasión por la naturaleza, los viajes, la cocina y la conservación ambiental, la llevo a crear un producto natural, sin aditivos, amigable con el

ambiente, de alto valor nutricional y muy sencillo de producir.

Correo electrónico: nata.puente@gmail.com

Instagram: [@hatolalata](https://www.instagram.com/hatolalata)