Published on *Hoy en el TEC* (https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec)

Reportaje especial: Arroz orgánico Wö, una marca indígena que enmarca la sostenibilidad alimentaria

21 de Septiembre 2016 Por: Johan Umaña Venegas [1]

Ballarino Oniel, indígena bribri de Shuabb de Talamanca, muestra su sembradío de arroz orgánico. Ese campo fue cosechado en la tercera semana de setiembre. ***(Foto: Ruth Garita / OCM).***

Asociación indígena venderá excedentes de arroz orgánico, con apoyo del TEC, para sostener centro de acopioProyectos de extensión en el territorio indígena de Talamanca promueve la seguridad alimentaria en las familias

Shuabb, Talamanca. A finales de este año llegará a mercados orgánicos el **arroz Wö (semilla en bribri), con grano cultivado en Talamanca**. Si bien será pequeña la cantidad de **esta primera experiencia de comercialización, encierra una esperanza grande para apoyar la seguridad alimentaria de la región**.

Este arroz será **vendido por Aceata (Asociación Comunitaria de Ecoturismo y Agricultura orgánica de Telire)**, una organización centrada en el pequeño poblado de apenas 41 familias

(170 habitantes, según un censo de 2014 hecho por las autoridades de salud locales) que es Shuabb y que **se ha visto fortalecida con el apoyo de los proyectos de extensión del Tecnológico de Costa Rica** [2] **en el territorio indígena de Talamanca**.

También será la culminación del proyecto **"Fortalecimiento al valor agregado y comercialización de la producción de arroz en comunidades indígenas de Talamanca"**, que coordina el máster Carlos Robles, de la **Escuela de Ingeniería en Agronegocios** [3], y se desarrolla con fondos del **Programa de Regionalización del Consejo Nacional de Rectores (Conare)** [4]**.**

Vea: **Reportaje especial: Mujeres de Talamanca se organizan para defender sus derechos y engendrar el futuro de sus pueblos indígenas** **[5]**

"El proyecto ha tenido varias etapas, primero **se inició con la idea de finca integral, para después volver a la parte de sostenibilidad con alimentos de primera necesidad, como lo es el arroz**", explica Robles.

Esta iniciativa **no promueve en si la siembra de arroz para la comercialización ni el monocultivo en las fincas indígenas**. Más bien se **busca que los agricultores siembren para autoconsumo y así aseguren la alimentación de sus familias**.

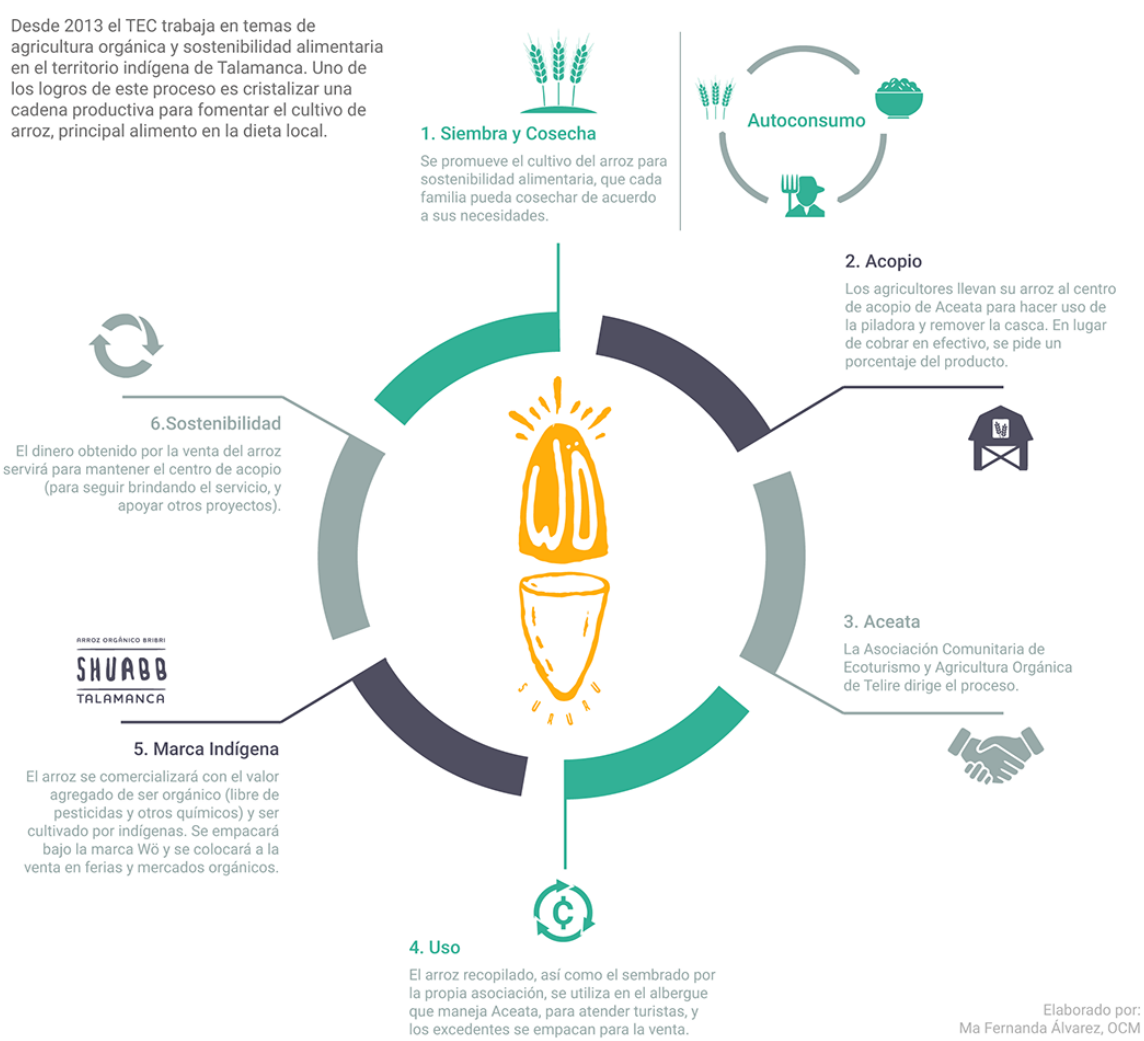
"Hemos trabajado de esa manera porque al final **es nuestra alimentación y, como vemos, aquí no hay fuente de empleo, no hay trabajos, lo que tenemos aquí es la finca y lo que nos queda es ponernos a trabajar y cosechar la tierra**", argumenta Ballarino Oniel, uno de los beneficiarios del proyecto.

Los excedentes son los que se venderán al público para dar sostenibilidad al centro de acopio y dar mantenimiento a la piladora de arroz, máquina que sirve para separar el grano de la cáscara. El dinero restante se invertirá en proyectos de bienestar comunal.

Entonces, los agricultores cultivan para consumo propio y llevan el arroz al centro de acopio de Aceata para separarlo de la cáscara. **En lugar de tener que buscar dinero para pagar el servicio de pilado, pueden sufragar el servicio con un porcentaje de su producto. Así se emula el modelo de trueque tradicional en las poblaciones indígenas.**

El grano recibido se utilizará para la alimentación de turistas en el albergue que maneja la Asociación y solventar las necesidades de la comunidad.

"El arroz ya está en espiga, está a punto de madurar. (Este proyecto es importante) porque la gente ya no sembraba y todo eso. Ahora, **ven que tenemos el centro de acopio y dicen 'vamos a sembrar porque ustedes tienen con qué ayudarnos a pilar'**, con ver la máquina que tenemos acá ya nos preguntan y se motivan, 'vamos a sembrar arroz', dicen" comenta Maribel Iglesias, presidenta de Aceata.



De una finca integral a la mesa

El proyecto que coordina Robles sigue una serie de trabajos del Tecnológico para fomentar la agricultura orgánica y potenciar la seguridad alimentaria indígena en Talamanca. **Se promueve el uso de la tierra para el desarrollo de las familias y se sigue un modelo que integra la protección de la naturaleza con plantaciones orgánicas y senderos turísticos.**

En cuanto al arroz, en el 2014 se inició con el proceso de escogencia de la semilla idónea para cultivar en la región, que tiene particularidades como ser zona montañosa y presentar un clima extremadamente húmedo, como es el del Caribe sur costarricense.

En el 2015 , Aceata construyó el centro de acopio y el TEC ayudó a conseguir la donación de la piladora de arroz.

Y **este año arrancó el plan piloto con el cultivo del arroz con seis sembradíos: cinco familias beneficiadas, todas con asociados de Aceata, y una plantación para uso de la organización**

.

Centro de acopio de arroz de Aceata, en Shuabb. Adentro se encuentra la piladora de arroz. ***(Foto: Ruth Garita / OCM).***

Este arroz presenta la particularidad de que **se cultiva en un campo seco, que puede ser una ladera, y no en humedales, como se acostumbra en otras zonas del país**.

Además, al ser orgánico requiere más trabajo de los agricultores para luchar contra las plagas. **Técnicas de cultivo tradicionales de los bribri, como rodear el cultivo de plantas que los protejan, han sido útiles**.

“Mi plantación de arroz es un producto orgánico, tiene tres meses, como vemos está floreando y ya en poco tiempo tenemos arroz para comer.

“**Aquí tratamos de trabajar con el medio ambiente, hacemos abono de aquí, como bocashi (hecho a partir de materia orgánica) y biol. La naturaleza nos da todo**, simplemente hay que sacar un poco de tiempo para hacer todo este tipo de trabajos.“, explica Oniel, uno de los beneficiarios del proyecto de extensión del TEC.

La cosecha se está realizando en este mes de setiembre. **Durante el fin de semana del 17 y 18 de setiembre estudiantes de la Escuela de Agronegocios realizaron una gira a la zona para ayudar a recoger el grano y aprender de este sistema de cultivo**.

“**Integrar a estudiantes es de suma importancia para que el proyecto sea de mayor impacto en la parte académica y de regionalización**

(...). De métodos de cultivo nosotros no hemos introducido nada, más bien hemos aprendido mucho de las tradiciones que existen en el territorio“, aduce Robles.

Adicionalmente, se facilitarán los planos para la construcción de un secador solar, que fue desarrollado en el TEC y es similar a un invernadero pero con ventilación para permitir la salida de la humedad.

A la venta

El plan es que para octubre se puedan empezar a empacar los excedentes. El diseño de la marca Wö y los empaques ya están listos.

En un inicio se espera **vender el producto en el mercado orgánico de Puerto Viejo de Talamanca y en la Feria Verde** [6] **que se realiza en Aranjuez**, San José.

También, explica Robles, desde la Escuela de Agronegocios **se trabaja en un plan de negocios para identificar posibles puntos de venta y determinar el precio** más adecuado para el arroz.

Vea: **Galería: proyectos de extensión del TEC en Talamanca** [7]

Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:58): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/1302

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/johan-umana-venegas
[2] http://www.tec.ac.cr/
[3] http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/agronegocios/Paginas/default.aspx
[4] https://www.conare.ac.cr/
[5] http://tecdigital.tec.ac.cr/servicios/hoyeneltec/?q=content/reportaje-especial-mujeres-de-talamanca-se-organizan-para-defender-sus-derechos-y-engendrar
[6] http://www.feriaverde.org/
[7] http://tecdigital.tec.ac.cr/servicios/hoyeneltec/?q=content/galeria-proyectos-de-extension-del-tec-en-talamanca