



Investigadores del TEC visitan la plantación agroecológica de Lorena Muñoz Morera, presidenta Osacoop. Foto: Johan Umaña V. / TEC

DESARROLLO EN TRANSICIÓN E INNOVACIÓN EN LOS TERRITORIOS

Cultivar un futuro sostenible con la agroecología: la visión de desarrollo para Osa

1 de Noviembre 2023 Por: Johan Umaña Venegas ^[1]

- Iniciativa trabajada con cooperativa local promueve diversificar el cultivo de palma aceitera, con producción de vainilla y cacao, entre otros
-
- Con financiamiento de la Unión Europea se construyó un centro de acopio, que incluye fermentador, secador solar y planta de valor agregado

Investigadores del TEC, por medio del **proyecto Osagro** ^[2], le proponen a los agricultores de la península de Osa (Pacífico Sur del país) una producción más sostenible con el medio ambiente. Buscan **diversificar el monocultivo de la palma aceitera e incentivar el modelo**

agroforestal, centrado alrededor de los cultivos de cacao y vainilla.

La agroecología tiene numerosos beneficios, siendo los principales que **es más sostenible y diversifica la producción, lo que brinda a las familias diferentes alternativas de sustento**, disminuyendo la dependencia de un solo producto; así, si el cultivo principal es cacao, la vainilla o las frutas de los árboles pueden servir como alternativas de sustento.



[Ir al sitio web>](#)

“Las parcelas agroforestales son un sistema alternativo de

[2]

producción sostenible. Una alternativa a sistemas de monocultivo intensivos en la región de Osa. Los sistemas agroforestales combinan cacao, vainilla y árboles, y vienen a favorecer la diversidad, conservar los suelos, ayudar en el control de plagas, mejorar la captura de carbono y otros servicios ecosistémicos”, explicó el Dr. Ricardo Salazar Díaz, investigador y extensionista de la Escuela de Agronegocios del TEC.

De igual manera, el Dr. Carlos Robles Rojas, también extensionista de Agronegocios, explica que la dependencia del monocultivo de palma se ha vuelto una camisa de fuerza para los productores de Osa, ya que les somete a los vaivenes del mercado.

“Esto implica que si hay buenos precios les va a ir bien, pero si hay una disminución en los precios de los productos que venden, en este caso hablamos de la palma que además depende de un mercado internacional, se van a ver muy afectados. Con la diversificación de producción lo que nosotros estamos promoviendo es que el productor tenga alternativas de ingresos y no depender solamente de un cultivo como lo es la palma, sino que tenga alternativas como la vainilla y el cacao y eventualmente los árboles frutales”, comentó Robles.

También se busca mejorar los ingresos de las personas productoras, al incrementar el valor agregado, con tecnología de punta para el secado del cacao y la vainilla, y un plan de comercialización adecuado para la zona.

“El valor agregado es fundamental dentro de un proceso agroproductivo, por eso pretendemos contribuir al desarrollo de cultivos comerciales que pueden tener un peso importante en la península de Osa, como el cacao y la vainilla, con la construcción de un centro de acopio que cumple con las características para tener un producto de buena calidad y una planta agroindustrial con tecnologías alternativas”, argumenta Salazar.



El centro de acopio de cacao financiado por la Unión Europea cuenta con fermentadores y un secador termosolar. Foto: Pablo Quesada / TEC

Osagro es ejecutado por investigadores de la Escuela de Agronegocios del TEC, con el apoyo de las escuelas de Agronomía y Electrónica del Campus San Carlos.

Este proyecto es financiado por la Unión Europea (UE) [3], bajo la coordinación del Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica (Mideplan) [4]. En el marco de Desarrollo en Transición [5], actualmente se ejecutan tres proyectos innovadores que inciden en el cumplimiento de metas del Plan Estratégico Nacional 2050, iniciativas que se desarrollan en las comunidades costeras y fronterizas, con un enfoque de género y de descarbonización de la economía.

Gracias a esto se construyó el centro de acopio en la **Cooperativa de Comercialización de Productores de Palma Aceitera (Osacoop)**, que incluye:

- **Área de fermentado del cacao, con capacidad para 740 kilos.**
- **Secador termosolar, que acelera drásticamente el secado del cacao.**
- **Planta de valor agregado, para desarrollo de productos a base de cacao y vainilla.**

"Osa, por su relación con la naturaleza, tiene una gran oportunidad como zona de desarrollo de productos que respeten el medio ambiente. Entonces, queremos demostrar que productos con valor agregado, que se cultivan y fabrican en procesos sostenibles, pueden tener una gran aceptación por parte de los turistas que llegan a la zona e incluso para la exportación". "

Dr. Ricardo Salazar Díaz – Extensionista TEC



[6]

En las instalaciones de Osacoop se mezcla el nuevo centro de acopio, que incluye un secador termosolar, con la parcela agroforestal de demostración que ya tenían implementada. Fotografía: Johan Umaña.

Una Cooperativa dispuesta al cambio

Las variaciones en los precios de la palma aceitera y el anhelo por trabajar cultivos más sostenibles, ha llevado a los miembros de la Cooperativa de Comercialización de Productores de Palma Aceitera (Osacoop) a buscar alternativas.

“Nosotros veníamos construyendo un proceso de dar valor agregado a la producción de cacao pero estábamos planeando a mucho más largo plazo. El apoyo de la Unión Europea, el TEC y las otras instituciones, lo que hizo fue acortar el tiempo que estábamos previendo. Esto facilita el proceso para la organización, porque tener una infraestructura como la que tenemos hoy permite que la Cooperativa crezca y que los productores tengan una respuesta inmediata en el mercado”, explicó Alex Solórzano Leitón, gerente de Osacoop.

Según Solórzano, el secador solar acorta a cuatro días el proceso del cacao, lo que en un secador convencional les solía llevar de 12 a 18 días: “Esto hace que los cuellos de botella que tenemos en esa parte se reduzcan y permite dar mayor capacidad de respuesta para los productores”.

Asimismo, la planta de valor agregado les permitirá producir licor de cacao, que es cacao procesado listo para producir chocolates y dulces, y otros productos que tienen mejor precio y más facilidades para venderse que el grano seco.

Respecto a la vainilla, Solórzano comenta que es un producto muy buscado por los hoteles en la península de Osa, pero que además esperan tener opciones para venderlo en zonas aledañas o hasta exportar.

Por su parte, Lorena Muñoz Morera, presidenta de Osacoop, manifiesta que el impulso de Osagro permitió que muchas familias que no tenían cómo hacer la inversión pudieran incursionar en la producción agroforestal sostenible.

" "Al ir eliminando químicos estamos trabajando más saludable, tanto para nosotros que trabajamos la finca, como para el que consume, el ser humano. Al mismo tiempo colaboramos un poquito a remediar ese daño que le hemos hecho a la naturaleza, al ir haciendo cambio en bioles y productos más orgánicos". " *Lorena Muñoz Morera – Presidenta Osacoop*

Para Carlos Robles Rojas, extensionista de la Escuela de Agronegocios del TEC, para que el proyecto tenga resultados a largo plazo es vital que los productores interioricen la importancia de manejar sus fincas como un negocio: deben aprender a analizar costos y planificar, para maximizar sus beneficios. Por lo que también se desarrollaron varias capacitaciones en temas de gestión administrativa.

“Es importante que los productores se consideren empresarios más allá de ser productores agrícolas, para que puedan ver que lo que tienen realmente es un negocio y no solo una actividad de subsistencia. Realmente esto es negocio, que requiere llevar una serie de información económica para que les permita a ellos tomar decisiones como disminuir los costos de producción o manejar bien sus precios”, ahondó Robles.

Otros resultados

El cultivo de vainilla es muy especializado, por lo que para capacitar a las agricultoras y agricultores se contó con la visita desde México del Dr. José Padilla Vega, de la empresa Raíces de la montaña y experto en el manejo agroecológico de vainilla.

Con la ayuda de Padilla se elaboraron dos manuales, uno de manejo agroecológico y otro de manejo poscosecha de vainilla, que servirán para que los productores manejen el cultivo en un futuro (la vainilla toma al menos tres años para empezar a dar frutos).

El proyecto también sirvió para que una estudiante de Agronegocios del TEC, Fabiola Jiménez Sánchez, realice su proyecto de graduación con una pasantía en el Centro de Cooperación Internacional en Desarrollo de Investigación en Agricultura (Cirad) ^[7], de Francia. Ella realizará un análisis de la calidad del cacao producido por Osacoop.

En el proyecto Osagro también participó la Ing. Eileen Enríquez Cruz, egresada de Agronegocios, quien estuvo a cargo de darle seguimiento a la implementación de las parcelas agroforestales con los productores y productoras.

Asimismo, Osagro sirvió para que las pasantes alemanas Esther Vogt (Universidad de Leuphana) y Laura Barth (Universidad Weihenstephan-Triesdorf) tuvieran una estadía en Osacoop y conocieran más de cerca la implementación de esta propuesta de desarrollo basado en la agroecología para la región.

Fotografías: Ruth Garita / TEC.

Lea también:



[13]

Alimento con microalgas mejora sustancialmente la producción en tilapias [13]

Source URL (modified on 11/16/2023 - 08:14): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/4664>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/johan-umana-venegas>

[2] <https://www.tec.ac.cr/osagro>

[3] https://www.eeas.europa.eu/delegations/costa-rica_es?s=185

[4] <https://www.mideplan.go.cr/>

[5] <https://www.tec.ac.cr/desarrollo-transicion>

[6] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/paragraph/osagro-tec-ue-mideplan-4.jpg>

[7] <https://www.cirad.fr/en>

[8] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/proyecto_osagro_julio_2023_12.jpg

[9] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/proyecto_osagro_julio_2023_15.jpg

[10] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/osagro-tec-ue-mideplan-9.jpg>

[11] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/proyecto_osagro_julio_2023_7.jpg

[12] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/proyecto_osagro_julio_2023_8.jpg

[13] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2023/10/09/alimento-microalgas-mejora-sustancialmente-produccion-tilapias>