

UTN, Sede del Pacífico: Cadenas de valor locales en comunidades vulnerables de la Zona Sur, en el área de la piscicultura sostenible comunitaria



Ing. Guillermo Hurtado Cam

Director de Investigación
 Universidad Técnica Nacional, Sede del Pacífico
 lghurtado@utn.ac.cr

La Universidad Técnica Nacional, Sede del Pacífico, (UTN, Sede del Pacífico) a través de la Dirección de Investigación, desarrolló un proyecto denominado Creando "Green Jobs" y cadenas de valor locales, en comunidades vulnerables de la Zona Sur, mediante la capacitación intensiva en la piscicultura sostenible comu-

nitaria. La propuesta estuvo basada en la búsqueda del fortalecimiento de las comunidades para el aprovechamiento de sus recursos naturales y sistemas de producción no tradicionales y de respeto al medio ambiente. Esto, a su vez, busca coadyuvar en la generación de encadenamientos locales, sobre la base de una capacitación intensiva y práctica, dirigida a los estratos de la sociedad comunal más vulnerable, como son las mujeres cabezas de familia, madres solteras y jóvenes en edad escolar.

La propuesta para financiar este proyecto fue presentada ante las instancias de la Embajada de los Estados Unidos de América en Costa Rica, vía fondos de la Iniciativa Regional de Seguridad para Centroamérica (CARSI, por sus siglas en inglés), sobre una plataforma de cooperación técnica construida con esfuerzos de la Fundación Costa Rica-Estados Unidos para la Cooperación (CRUSA, por sus siglas en inglés) y la UTN, en la Zona Sur del país.

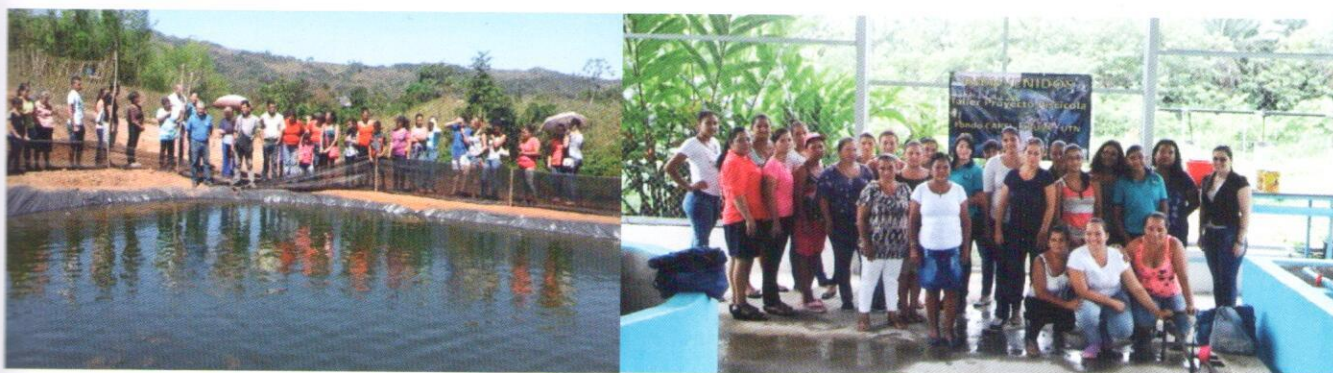


Figura 1. Beneficiarias de CODAGRO en Agua Buena de Coto Brus (A) y del CTP de Guaycará en Río Claro de Golfito (B)

Este proyecto, que contó con una inversión total de USA\$429.300.00, para el que CARSI aportó la suma de USA\$207.000.00, fue ejecutado en el bienio 2015/2017 y tuvo como socios estratégicos al Colegio Técnico Profesional de Guaycará de Río Claro de Golfito y a la Asociación de Productores del Valle de Coto Brus. En la segunda fase, se incorporó a la Asociación de Productores Agropecuarios de Limoncito (ADEPAL).

Objetivos

El proyecto se enfocó en tres subproyectos o componentes productivos, como instrumento de desarrollo social: 1) Cultivo de peces, 2) Elaboración de embutidos de pescado, de carnes de res, de cerdo y de pollo y 3) Elaboración de encurtidos de vegetales y pulpas de frutas.

En todos ellos, los grupos meta principales eran mujeres, madres solteras,

cabezas de familia y jóvenes en riesgo social. Se financiaron los equipos para el montaje de las líneas principales, materias primas y material didáctico, así como la compra de toda la semilla de peces y alimento para su levantamiento. Para el impulso, desarrollo y éxito de estos proyectos se establecieron dos sedes incubadoras: una en los predios de la Asociación de Productores del Valle de Coto Brus-CODAGRO, en Agua Buena de Coto Brus y la segunda en las instalaciones del Colegio Técnico Profesional de Guaycará (CTP de Guaycará), en Río Claro de Golfito.

El área de influencia de CODAGRO, abarcó desde los altos de Coto a comunidades entre San Vito y Ciudad Neily como Agua Buena, Campo Grande, Meta Punto, San Gabriel, San Martín. Para el área de influencia del CTP de Guaycará, se incluyeron comunidades entre Río Claro de Golfito

y Ciudad Neily. Sus beneficiarios fueron seleccionados por esas instituciones (Figura 1).

Componente piscicultura

La capacitación en producción de peces tuvo como objetivo inculcar a los beneficiarios, técnicas capaces de producir proteína cárnica de calidad, tanto para el autoconsumo como para fines comerciales, bajo la forma de peces cultivados. Esto con la idea de que pudieran aprovechar, en sus lugares de origen, espejos de aguas presentes y las condiciones de terreno naturales, en la zona del Valle de Coto y en los llanos de Río Claro a Ciudad Neily.

Los temas abarcados incluyeron piscicultura, alimentación de peces, calidad, impacto y conservación del recurso agua, bajo una metodología práctica de aprender haciendo (Fig. 2).

En el área de piscicultura se certificaron a 132 beneficiarios, incluyendo de Codagro en Agua Buena y Guaycará en Río Claro, como los de Sabanillas de San Vito.

Metas alcanzadas

Como resultado en el componente de la piscicultura, se logró capacitar en sistemas de producción de peces con fines de autoconsumo y comercial a mujeres y jóvenes de las zonas de Río Claro de Golfito, Agua Buena de Coto y mujeres de la etnia Guaimí de la reserva La Casona en Sabanilla de San Vito de Coto Brus. Todo ello con una gran participación, en especial, de las mujeres. (Fig. 3).



Figura 2. Clases prácticas para muestreo de peces cultivados - CODAGRO.



Figura 3. Beneficiarias curso piscicultura del CTP de Guaycará, en Río Claro de Golfito.

Se trabajó cultivos con el pez gato (*Ictalurus punctatus*), con modelos sobre los 800 metros sobre el nivel del mar, bajo las faldas de la Cordillera de Talamanca en el Parque de la Amistad (Fig. 4).

En la actualidad, tanto los módulos de Guaycará y Sabanillas, como de CODAGRO, están produciendo pescado para consumo local y fines demostrativos que permitirán promocionar la actividad en sus zonas de influencia. Esto es un gran incentivo para estimular cultivo de peces entre los miembros de la etnia Guaimí en la reserva de la Casona que, por primera vez, son integrados por la UTN en una capacitación de este tipo.

Componente embutidos de pescado y carnes de res, cerdo y pollo

Este proyecto se realizó en las instalaciones de la Planta de Carnes y Lácteos del Colegio Técnico Profesional de Guaycará en Río Claro de Golfito. En un primer grupo, se capacitaron a los jóvenes de la Cooperativa Juvenil del



Figura 4. Clases prácticas cultivo de peces en jaulas flotantes, en CTP Guaycará.

CTP de Guaycará, constituida por estudiantes regulares de esta institución educativa. Por disposición reglamentaria, las compras de alimentos dirigidas al comedor escolar de este Colegio pasan por esta cooperativa juvenil para efectos de compra y facturación. Este comedor abastece regularmente de 350 a 500 platos/día/servidos. El proyecto incluyó, originalmente, sólo embutidos a base de pescado; pero, a solicitud de su

Dirección Académica, se amplió a carnes de res, pollo y cerdo, en las variedades de salchicha, salchichón y mortadela (Fig. 5). Esto, debido a que esa institución disponía de esos sistemas productivos, para fines académicos, abastecimiento del comedor y venta a terceros.

Se les proveyó de todo el material didáctico, insumos para los procesos, así como la compra de los equipos para el montaje de la línea de producción de embutidos.



Figura 5. Elaboración embutidos de pescado y carnes varias – res, pollo, cerdo.

Metas alcanzadas

Se capacitó, por primera vez, en técnicas y procedimientos de elaboración de embutidos de carnes de pescado, pollo y cerdo, así como rojas (Fig. 6 y 7) y se dejó instalada y operando la línea de dichos embutidos en el CTP de Guaycará.

Componente encurtidos de vegetales y pulpas de frutas

El proyecto de encurtidos de vegetales y pulpas de frutas, se realizó en las instalaciones de CODAGRO en Agua Buena de Coto Brus. En estas instalaciones, se montó la línea de proceso para encurtidos y pulpas de frutas, misma que funcionó como sede incubadora.

El proyecto aportó los manuales de instrucción, diseño y tirado de las etiquetas, así como los insumos para los diferentes tipos de productos, que se sacaron al mercado. Gracias a los nuevos equipos adquiridos para las principales líneas de operación, la capacidad instalada permitió pasar a procesar volúmenes de importancia comercial, dando fluidez y calidad sanitaria a los productos elaborados (Figura 8).

Gracias a este proyecto, CODAGRO logró la certificación de su Planta de Pro-



Figura 6. Clases prácticas de embutidos de carnes de pescado y otras – res, pollo y cerdo.



Figura 7. Preparación de embutidos a base de carnes de pescado y otras – cerdo, pollo y res.



Figura 8. Clases prácticas elaboración encurtidos de vegetales.

cesamiento, por parte del Ministerio de Salud (Fig.9).



Figura 9. Presentación en anaqueles de supermercado en Ciudad Neily para variedades de encurtidos de vegetales del proyecto.

Metas alcanzadas

Como en todos los subproyectos, hubo una participación muy numerosa de mujeres, en este caso, provenientes de Agua Buena, de San Vito, de Sabalito y de Ciudad Neily, muchas de ellas, madres solteras, cabezas de familia. En un principio, se elaboraron 12 productos y se terminó con 38 variedades de estos, producidos y comercializados por CODAGRO (entre encurtidos de vegetales y pulpas de frutas y mermeladas).

Se generaron 92 oportunidades y empleos directos e indirectos, con el esfuerzo conjunto de las beneficiarias (certificadas por el proyecto) y de CODAGRO, más el financiamiento invaluable de CRUSA/CARSI.

Otro logro digno de mencionar fue el aporte de las llamadas CASAS SOM-BRA, nacidas de este proyecto, cuyo beneficio alcanzó a tres familias sin tierra, asociadas a CODAGRO, que les proporcionó asistencia técnica y parcelas para producir vegetales, adquiridos por dicho proyecto para los diferentes productos de la línea de encurtidos de vegetales.

Se concluye que los buenos resultados de este programa, ya reiterados, impactaron positivamente en la autoestima de estas mujeres valientes y capaces que, gracias a su esfuerzo, pudieron aprender y operar líneas de proceso, como la de encurtidos de vegetales y pulpas de frutas en Agua Buena, generando fuentes de trabajo e ingresos reales en su economía familiar. Por otro lado, se demostró la factibilidad de producir, con base en los modelos de validación e instrucción de campo, peces con fines de autoconsumo y posibilidad comercial en el área de Sabanilla en los márgenes de Coto y Limoncito, con el potencial beneficio a mujeres y jóvenes, incluyendo a la etnia Guaimí de la reserva de La Casona (Fig.10).

*Otros artículos publicados por el autor sobre este tema:

Hurtado Cam, Guillermo. (2017). La piscicultura como elemento educativo y de desarrollo social, a través de los Colegios Técnicos Profesionales de la Zona Sur de Costa Rica. Revista UTN Informa al Sector Agropecuario 19(78): 38-41.



Figura 10. Miembros de etnia Guaimí de reserva indígena La Casona.