

Se trabaja para llevar prosperidad al agro costarricense

Con miras a que el sector agropecuario nacional pueda responder de forma más adecuada a las demandas del mercado, la Universidad de Costa Rica (UCR) participa en diversos consorcios de investigación de los que han surgido nuevas variedades de frijol, chile dulce y papaya.

En frijol se ha trabajado con miras a que la semilla no solo sea del agrado del agricultor por características como la resistencia a enfermedades y a la sequía y que ofrezca mayor eficiencia productiva, sino que también sea un grano que guste al consumidor por su sabor, tamaño y color.

Entre las variedades liberadas en conjunto con el MAG, el INTA, el Programa Pitta-Frijol y el CIAT, están las denominadas Brunca y Guaymí, de frijol negro; las variedades rojas Cabecar, Diquís, Telire, Bribí, Gibre, Curré, Chánguena y Tongibe; y una de frijol blanco denominada Surú.

En chile dulce el material de más reciente liberación es un híbrido con sello UCR, denominado "Dulcítico", logrado después de 15 años de investigación. Para ello se contó con financiamiento del BID y la participación del MAG, el INTA y el IICA, de productores de San Pedro de Trojas de Sarchí, Zarcero y Alfaro Ruiz y los centros agrícolas de Santa Bárbara de Heredia y de Alajuela.

La nueva variedad se caracteriza por un sabor más dulce, por adaptarse a las condiciones agroclimáti-

cas de Costa Rica, por producir una mayor cantidad de fruta por planta y por su resistencia a enfermedades. Actualmente la producción de semilla está a cargo de la UCR, esto hace posible ofrecer a los productores nacionales una semilla más barata.

Otro ejemplo de investigación aplicada en beneficio del agricultor fue el desarrollo de la variedad de papaya Pococí, conocida entre los agricultores como "papaya perfecta", cuya semilla fue desarrollada en colaboración con el INTA y el MAG.

A diferencia de la papaya tradicional, esta variedad es más dulce, roja, con un tamaño uniforme y la pulpa es más gruesa y consistente. Además, su ciclo de producción es más corto y cada planta cosecha en promedio 80 frutos.

Una pequeña empresa, Papayeico, ubicada en El Tanque de San Carlos, fue la primera en aventurarse a cultivar esta variedad y su éxito fue inmediato. Exporta entre un 40% y un 50% de su producción y el resto lo coloca en el mercado nacional, donde principalmente la vende Wal-Mart, por medio de su subsidiaria Hortifruti.

En todos estos desarrollos han intervenido especialistas de la Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit Moreno (EEFBM) de la UCR.

