



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Día del Agricultor Costarricense

Facultad de Ciencias Agroalimentarias trabaja con el productor nacional de frijol

La agricultura es la primera fuente de ingreso económico para muchas zonas rurales garantizando la seguridad alimentaria, exportaciones, empleo y desarrollo económico en el país.

15 MAY 2023

Innovación



En la Facultad de Ciencias Agroalimentarias se abren espacios para la venta de frijoles de Upala, donde las personas productoras reciben un pago justo por su producto.

Las diferentes unidades de la Facultad se unen por medio de la acción social, para contribuir y dar apoyo a los productores de frijol ubicados en la Zona Norte y Sur del país, brindando seguimiento, transferencia de conocimiento, talleres, herramientas que les ayude a un mejor manejo del cultivo, así como técnicas de mercadeo para vender sus productos.

“Desde la Facultad de Ciencias Agroalimentarias de la UCR desarrollamos actividades de investigación, de acción social, transferencia y trabajo comunal, con el fin de apoyar a estas regiones. Se debe entrar con toda la generación y gestión del conocimiento que hace la universidad a contribuir, dinamizar esa economía, esa economía local que depende de las actividades agroalimentarias y que genera empleo pero también dinamiza la economía en estas zonas”, expresó Enrique Montenegro decano de la Facultad.

Cuando se habla de Acción Social se habla de un intercambio, se refiere a conocer cómo está la realidad nacional, que tanto docentes como estudiantes de la universidad se involucren y conozcan la actividad diaria, las dificultades y limitaciones que debe enfrentar un productor.

Transferencia de conocimiento

Gracias a la mejora genética que se desarrolla en la [Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit Moreno](#) de la UCR en conjunto con el Instituto Nacional de Transferencia Tecnológica INTA-MAG, los productores de frijol han obtenido semillas de muy buena calidad que se adaptan a sus suelos que poseen mejores características para enfrentar plagas, enfermedades e incluso el cambio climático.

Esto significa darle herramientas al productor para cosechar frijoles de alta calidad, tanto para consumo personal como para comercializar, brindándole una oportunidad para su desarrollo económico.



Por otra parte, el Centro para Investigaciones en Granos y Semillas ([Cigras](#)), se encuentra trabajando con tres grupos, ubicados en Nicoya, la comunidad indígena de Ujarrás y en un grupo de productoras mujeres de Buenos Aires de Puntarenas. El Cigras organiza talleres de capacitación sobre el análisis de la calidad de la semilla donde les enseñan métodos de conservación y almacenamiento para que las semillas mantengan una calidad inocua. Así mismo, se les capacita sobre la conservación de los alimentos.

En este proyecto están involucrados casi todo el personal del CIGRAS, profesores, investigadores, funcionarios administrativos, estudiantes de agronomía, técnicos, quienes se encargan de hacer demostraciones del control de granos y semillas. Según el investigador del Cigras Andrés Monge Vargas, la visibilidad de la UCR es muy importante, ya que al visitar las comunidades ellos ven que existen personas que puedan brindarle el apoyo requerido en la parte técnica.

“Un ejemplo es la comunidad de Buenos Aires de Puntarenas, es un grupo de mujeres que lleva más de 100 años conservando semillas. Sin embargo, nadie se había acercado a

brindarles ese apoyo técnico para hacer un buen manejo de los insumos. Parte del acompañamiento que les hemos brindado se han visto motivadas a montar un banco de semillas propio aplicando todos los consejos aprendidos”, explica el investigador Monge Vargas.

Andrés Monge V. investigador del CIGRAS

Duración:



Además detalló que algo fundamental que realizó el personal del CIGRAS fue un análisis de micotoxinas a los productos. Parte de esa transferencia consistió en explicar a las personas de las comunidades la importancia sobre asegurarse que sus productos no tengan toxinas que podrían causar efectos cancerígenos en el consumidor, el cuál, era un tema que desconocían.

“Desde la escuela **tenemos un poco más de 15 años de tener relación con productores de frijol**, tanto en la zona sur como en Pérez Zeledón, Zona Norte (Guatuso, Upala, los Chiles y la Cruz), nos preocupamos por el costeo, cumplimiento de normas, mercadeo, promoción, la gestión de estos productores como pymex, que es motor en la zona rural, a hacer gestión empresarial, administrativa, gestión financiera entre otros”, explica Vanessa Villalobos Ramos, docente y coordinadora de la Comisión Social de la Escuela de Economía Agrícola de la UCR.

Vanessa Villalobos R. docente de la Escuela de Economía Agrícola

Duración:



Esta labor se ha realizado en conjunto con docentes de la Escuela de Nutrición, quienes han impartido talleres sobre la parte nutricional, cocción, limpieza y distinción de las variedades con otras en lo que respecta a los contenidos nutricionales. La Estación Experimental Fabio Baudrit ha apoyado con el insumo de las semillas y el Centro de Investigaciones Agronómicas ([CIA](#)) les ha brindado conocimientos para crear sus propios insecticidas y abonos con el fin de que ellos puedan reducir sus costos. Además, los investigadores del Cigras abordan la parte de conservación, selección de la semilla hasta las formas de empaque del frijol, como se logra acopiar y conservar.

“La Universidad está comprometida con la acción social y eso se ve reflejado en los resultados y el agradecimiento que manifiestan los productores”, expresó la investigadora Vanessa Villalobos.

Parte del objetivo de la escuela de Economía Agrícola es poner en práctica todas las herramientas que se les ha brindado en cuanto a la comercialización de su producto, por ello utilizan la universidad como plataforma, para vender sus productos, esto les permite vivir la experiencia del contacto con los consumidos, además, de vender a un mejor precio y sin intermediarios.

La Facultad de Ciencias Agroalimentarias posee 51 proyectos de acción social entre trabajo comunal universitario y extensión docente, enfocados en la transferencia del conocimiento, y acompañamiento al productor nacional de Costa Rica en pro del Desarrollo Rural.



Marta Alvarado García, productora de frijol Upaleño

Marta Alvarado García productora de frijol y miembro de la Asociación de Productores y Productoras de San Jose de Upala, se considera una agricultora “de toda la vida” ya que creció en un hogar donde su familia también era agricultora; doña Marta comenta estar muy agradecida con la UCR ya que desde las diferentes unidades de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias ella no solo ha podido aprender más acerca del cultivo de frijol y de otros granos, sino además de buenas prácticas.

“La UCR ha sido un pilar super importante en el tema agrícola, nos han brindado talleres, preparación de nuestros propios abonos los cuáles han estado muy caros, hemos aprendido a producir orgánicamente, mercadear nuestros productos y estamos muy agradecidos por todo el aporte que han hecho en nosotros y los frutos han sido el resultado de todo ese trabajo a través de los años”, mencionó la productora Marta Alvarado.

“La Universidad nos da seguimiento, nos visitan y se aseguran de que estemos implementando lo enseñado y eso para nosotros es muy valioso, nos llena de confianza y esperanza y además, nos empodera”, expresó Marta Alvarado.

Etiquetas: [agricultura](#), [accion social](#), [frijoles](#), [upala](#).