



Productores de la Zona Norte exportan cúrcuma y jengibre orgánico a Europa

Proyecto de acción social de la Escuela de Química ha trabajado con productores de Upala, Los Chiles, La Fortuna y Sarapiquí

11 JUN 2018

Economía



La producción orgánica inició con el apoyo del proyecto. Foto: ED-3299.

Productores agrícolas de los cantones pertenecientes a la región Huetar Norte **exportan jengibre y cúrcuma orgánico a Alemania y Holanda**. Se trata de cinco productores que forman parte del proyecto de acción social “Sostenibilidad de la capacidad de producción orgánica de la región Huetar Norte de Costa Rica articulada con nichos de mercado de mayor valor agregado” ([ED-3299](#)) de la Escuela de Química de la Universidad de Costa Rica ([UCR](#)).

Según manifestó la coordinadora del proyecto, Mirtha Navarro Hoyos, este proceso **se diseñó desde una metodología participativa, donde se identificaron las necesidades en conjunto con los y las productoras de la zona**. “Se identificó el potencial de los productos en el mercado internacional y se trabajó para lograr la calidad que se requería para la exportación”, mencionó.

Según dijo Navarro, la caída en la calidad de estos productos provenientes del mercado asiático y la demanda constante en el continente europeo facilitó posicionar el producto nacional en este nicho. Esto requirió estrictos controles en la producción y características del suelo para garantizar la calidad de los productos orgánicos, para lo cual se contó con apoyo del Centro de Investigaciones Agronómicas ([CIA](#)).

En la actualidad, según datos de Procomer, Europa representa el segundo receptor de las exportaciones agrícolas de nuestro país. Esto responde a los esfuerzos del país por colocar los productos nacionales en el mercado europeo.

Gregorio Martínez Romero, productor exportador, indicó que recibieron asesoría en temas relacionados a las semillas, detección de anomalías y calidad de los productos. Con apoyo del proyecto, Martínez pudo dar inicio a su producción orgánica. “Ha sido un incentivo muy grande para evitar el uso de químicos, nos ayuda a cuidar la salud y a vender productos que no hagan daño a las personas”, manifestó.



Empacado del producto para exportación. Foto: ED-3299.

Primeros resultados

Este proyecto inició en enero del 2017 y a la fecha ha trabajado con 25 productores y productoras que participan de los diferentes procesos. Se espera que la totalidad pueda empezar a exportar en el futuro. La iniciativa ha beneficiado alrededor de 150 personas entre productores, colaboradores y familiares, de las comunidades de **Upala, Los Chiles, La Fortuna y Sarapiquí**.

Según indicó la coordinadora, este proyecto busca “continuar y expandir los beneficios para productores, prosiguiendo con **la concreción de exportaciones de sus productos a Europa**, lo que requiere, además de lo mencionado, de apoyo en el establecimiento de vinculación directa con el sector privado exportador, en condiciones de calidad adecuadas para dichos mercados, de forma que esta actividad prosiga más allá del proyecto”.

Para más información sobre el ED-3299, puede contactar a Mirtha Navarro Hoyos al correo electrónico mirtha.navarro@ucr.ac.cr o al teléfono 2511-6076.

[Leonardo Garita Alvarado](#)

Unidad de Comunicación, Vicerrectoría de Acción Social

leonardo.garita@ucr.ac.cr

Etiquetas: [ed-3299](#), [escuela de química](#), [exportacion](#), [region huetar norte](#), [upala](#), [los chiles](#), [la fortuna](#), [sarapiqui](#), [agricultura organica](#).