



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

UCR Presente

Papaya Pococí: un fruto perfecto de la innovación científica UCR-INTA

La papaya híbrida Pococí, también conocida como la papaya perfecta, llega a los hogares costarricenses y al extranjero gracias a la UCR y el INTA

29 ABR 2019 Ciencia y Tecnología



Cada año en la Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit Moreno se producen las semillas de la papaya Pococí, a partir de dos variedades de papaya. Laura Rodríguez Rodríguez

Por 14 años los costarricenses han preferido consumir la papaya perfecta, una fruta perfumada, de color intenso, sabor dulce y un tamaño conveniente que no puede faltar en la dieta familiar y que hasta el día de hoy es la número uno en el mercado.

El híbrido de papaya Pococí, es una variedad desarrollada entre la Estación Experimental Agrícola Fabio Braudrit Moreno ([EEAFBM](#)) de la UCR y el Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA).

Crear esta fruta requirió de un largo proceso de investigación en el cual se probaron diferentes variedades hasta encontrar el híbrido que contara con mejor sabor, color, aroma y características agronómicas adecuadas para la producción.

“El objetivo ha sido crear variedades de papaya que tengan una buena calidad gustativa para el consumidor y que al mismo tiempo tengan una buena producción”, detalló el investigador Erick Mora (EEAFBM), quien junto a Antonio Bogantes (INTA), se dedicó a mejorar esta variedad que ha brindado grandes beneficios a los productores.

Cada año alrededor de 250 productores cultivan más 1000 hectáreas de papaya Pococí en el país. Ellos prefieren sembrar esta variedad por su alto rendimiento y preferencia de los consumidores.

¿Cómo se produce la semilla?

Esta fruta es un híbrido, es decir es el resultado del cruce entre dos líneas parentales. Para obtener las semillas que se requieren año a año se produce cada línea (la madre y el padre) en invernadero donde los trabajadores realizan la polinización, depositando manualmente el polen de la flor masculina en la femenina.

Cinco meses después de realizada la polinización, se extraen la semillas híbridas, las secan y las almacenan a baja temperatura durante un año para disminuir problemas de germinación y ponerlas a disposición de los agricultores. Las semillas se producen en la Estación Experimental Fabio Baudrit en la Garita de Alajuela y la Estación Experimental Los Diamantes del INTA en Guápiles.

Los productores pueden obtener la semilla de calidad a precio accesible directamente en cualquiera de las dos fincas o bien adquirir plantas *in vitro*.



Desde su llegada al mercado, Pococí ha tenido una buena aceptación por parte del consumidor principalmente debido a su atractivo sabor dulce. Karla Richmond

Innovación con impacto económico

La papaya Pococí se ha posicionado como la principal variedad en Costa Rica y abarca más del 90 % de la producción. Además, es la primera papaya costarricense que se ha podido exportar, generando 29 millones de dólares en ganancias para el país por las exportaciones realizadas entre el 2005 y 2016.

Para el sector productor, Pococí vino a revolucionar el cultivo de papaya tradicional que venía decreciendo a inicios de la década de los 2000. Agricultores de la zona Atlántica son los principales productores de esta variedad que también se ha extendido a otras zonas del país como el Pacífico, donde ha dado excelentes resultados.

“Había precios muy bajos, ya no daban para seguir con el cultivo de la papaya, ya en eso estaba la Pococí que vino a dar un boom en el mercado de la papaya en Costa Rica y a nivel mundial porque también es muy aceptada en otros destinos como Europa” apunta Gustavo Barrientos Gómez, agricultor y presidente de Coopeparrita.

En esta zona, la papaya da trabajo a personas asociadas a Coopeparrita Tropical R.L., una organización que integra a una nueva generación de productores que han buscado innovar su negocio utilizando esta variedad y otras que se han venido desarrollando en los últimos años.



Laura Rodríguez Rodríguez

La papaya del futuro

Aunque la papaya Pococí es la preferida por los consumidores costarricenses y ha demostrado su potencial de exportación, en la EEAFBM se continúa el proceso de mejoramiento de la papaya, con el objetivo de brindar cada vez mejores materiales para beneficio de los productores.

“Queremos seguir mejorando la papaya, darle mayor vida postcosecha a las variedades. Para el productor es muy importante que tenga mayor resistencia a la pudrición, especialmente para la exportación de la fruta” detalló Mora.

Actualmente se realizan pruebas de campo con apoyo de los productores para analizar el rendimiento de las nuevas variedades que se producen en la UCR.



[Katzy O'Neal Coto](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información.
Destacada en: ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [#ucrpresente](#).