



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Agrónomas rescatan las mejores variedades de aguacate criollo

Dos investigadoras crearon un banco de germoplasma donde los agricultores pueden obtener material de alta calidad para establecer sus plantaciones de aguacate

29 MAY 2019 Ciencia y Tecnología



La investigación demostró la gran variedad que existe en cuanto a formas, tamaños, colores externos y de pulpa, así como en el sabor de los diferentes aguacates criollos que se conservan en el país. Karla Richmond

Dos investigadoras de la Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit Moreno, recopilaron datos y muestras de los mejores aguacates de las zonas de Orotina, San Mateo y Atenas con el objetivo de rescatar las variedades criollas, que poco a poco se van perdiendo en el país, y ponerlas a disposición de los agricultores.

Se seleccionaron estos cantones ya que se encuentran entre las cuencas de los ríos Jesús María y Barranca, dos de los sitios con suelos y ambientes más degradados de todo el país. En esta región, se ha observado una pérdida de árboles nativos, principalmente por el avance de las zonas urbanas, la apertura de nuevas zonas agropecuarias, los incendios forestales y el reemplazo con variedades mejoradas.

El estudio realizado por la M. Sc. Patricia Quesada Rojas y la M. Sc. Marlen Quesada Gutiérrez en el año 2018 consistió en una caracterización morfológica, química y molecular de los árboles, hojas y frutas de aguacates criollos. **Se caracterizaron 36 materiales de aguacate criollos:** 18 de San Mateo, 7 de Orotina y 11 de Esparza. Para hacerlo, se usaron los descriptores internacionales para esta especie.

El 60 % de los árboles se encuentra en jardines o patios de las casas, sus edades oscilan entre 6 y 80 años, y más del 50 % se sembró a partir de semilla.

Los mejores aguacates

Entre los materiales analizados, las investigadoras encontraron algunos tipos de aguacate que son candidatos excelentes para el desarrollo futuro de variedades superiores, adaptadas a las condiciones climáticas de la zona de influencia. Ellas consideran que estos materiales seleccionados podrían convertirse en alternativas para la producción comercial de aguacates criollos de alta calidad.



Las investigadoras evaluaron 45 características de los árboles, hojas, frutos y semillas de aguacate criollo. Foto cortesía de Patricia Quesada.

“Hay tipos de aguacate que se producen y comercializan en estas zonas pero que no han sido descritos ni registrados como variedades, también hay aguacates buenísimos que se están perdiendo porque la gente tiene los árboles en los patios de las casas y luego los termina cortando; además, no tienen el cuidado o el interés de propagarlos”, señaló la especialista en recursos fitogenéticos, M. Sc. Patricia Quesada Rojas.

Uno de los aportes más importantes de este proyecto, tanto para la zona meta como para el país, **es el establecimiento de un banco de germoplasma de materiales élite de aguacate**, ubicado en la Estación Experimental Fabio Baudrit Moreno. Este banco ya está a disposición de los agricultores y agricultoras que necesiten material vegetativo para establecer sus plantaciones, para el mejoramiento de variedades y para la selección de patrones adaptados a la zona.

Como parte del proyecto, en noviembre de 2018, se realizaron dos talleres, uno en Esparza y otro en San Mateo (con productores tanto de San Mateo como de Orotina), con la finalidad de contribuir a que los productores y productoras adquieran mayores conocimientos para la propagación de sus materiales criollos y para el manejo más tecnificado de sus plantaciones.

Usos tradicionales

El proyecto también incluyó una encuesta etnobotánica que se aplicó a las personas dueñas de los árboles o plantaciones de aguacate criollo, en distintas comunidades de los cantones de Orotina, Esparza y San Mateo. En la encuesta se les consultó sobre el origen

sus aguacates, la forma en que se propagaron y la edad de los árboles, así como información sobre otros usos tradicionales.



VAS Vicectoría de Acción Social

FR

INIA

INIA

ELABORADO

COSECHA

gaf

SGP

INIA

Entre los usos más comunes que reportan los pobladores de estas zonas está la infusión de los cogollos para la tos, las semillas hervidas en agua para controlar la diabetes, así como la mezcla de trozos de semillas con alcohol para reducir dolores en las articulaciones y el causado por gopes.

Adicionalmente a la caracterización y la encuesta, se colectaron muestras para la realizar análisis moleculares. Esto ayudará a determinar la relación genética entre los materiales de todas las localidades de los tres cantones estudiados.

Durante la cosecha de aguacate del 2019, se realizarán también análisis de la composición química de los frutos seleccionados. Tales datos servirán para dar valor agregado a cada material, que podrá ser promovido de acuerdo con sus características alimenticias y nutricionales.

Los resultados de este proyecto se expondrán al público este **viernes 31 de mayo, a las 2:00 p. m., en la Feria del Aguacate en San Jerónimo de Esparza**. La actividad se celebra del 27 al 29 de mayo y del 3 al 5 junio, donde los asistentes podrán degustar los mejores aguacates criollos costarricenses.



Una de las características del aguacate criollo es que es un cultivo estacional. Por eso, a partir del mes de mayo comienzan a encontrarse en puestos de venta tanto formales como ambulantes a lo largo del país. Karla Richmond



[Katzy O'Neal Coto](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

Destacada en ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [recursos fitogeneticos](#), [aguacate](#), [accion social](#), [fabio baudrit](#).