



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Camote costarricense producido con semilla de la UCR llega a Europa

La empresa sancarleña TropiFoods obtuvo semillas de camote del Centro de Investigaciones Agronómicas (CIA-UCR) y se convirtió en un caso de éxito del Programa Descubre

24 AGO 2020 Ciencia y Tecnología



Foto: Douglas Castillo. Cortesía TropiFoods.

La empresa nacional TropiFoods ha logrado colocar este año en el mercado Europeo 69 mil kilos de camote de carne anaranjada, según informó el Ministerio de Comercio Exterior (COMEX). Esta empresa es una de las beneficiadas de la transferencia de tecnología que realiza la Universidad de Costa Rica al sector agrícola, a través del Centro de

Investigaciones Agronómicas ([CIA](#)), a donde se investiga y se produce semilla de alta calidad de cultivos con potencial exportador.

El camino de TropiFoods hacia el éxito inició hace cinco años al encontrar la semilla que buscaban y el apoyo técnico en la UCR. Joshua Guerrero Medina, Gerente de Operaciones y Finanzas de TropiFoods recuerda esos inicios “Teníamos el conocimiento de que para empezar un proyecto de estos la base es tener semilla que esté sana y de buena calidad. Preguntando, dimos con Arturo Brenes del CIA y allí tenía variedades de camote y llevaba años de trabajar con ellas”.

Al establecer contacto con el investigador Dr. Arturo Brenes Angulo, coordinador del Laboratorio de Biotecnología del CIA, la empresa pudo acceder a semilla de alta calidad de 15 variedades. Con la supervisión de Brenes probaron las diferentes variedades hasta dar con la que se adaptaba mejor a las condiciones de su zona de producción en Pital de San Carlos y a las exigencias de sus clientes del mercado Europeo.

“Actualmente seguimos utilizando semilla de la Universidad y la verdad es que sin la Universidad y el apoyo de Arturo este proyecto no podría ser lo que es hoy”. Joshua Guerrero Medina, Gerente Financiero de TropiFoods.

La variedad de camote Beauregard que exporta esta empresa fue introducida al país por el CIA, junto con otros 9 genotipos que fueron traídos de la Unidad de Micropropagación de la Universidad Estatal de Carolina del Norte. Estos materiales fueron evaluados en campo y caracterizados desde el punto de vista agronómico por los investigadores de la Universidad de Costa Rica.

La investigaciones demostraron que las variedades de camote evaluadas tienen potencial de cultivo en el país. Entre ellas se destacan las variedades de pulpa naranja y crema como Beauregard, Hernández, Carolina Rose, Carolina Ruby y O’ Henry. **Estas variedades han sido transferidas a diferentes empresas y emprendedores agrícolas con el fin de que puedan abrirse nuevos mercados.**



El Dr. Arturo Brenes, coordinador del Laboratorio de Biotecnología del Centro de Investigaciones Agronómicas (CIA) investiga y transfiere tecnología de diversos cultivos como papa, mora, fresa y camote a productores nacionales con el fin de que puedan ampliar sus mercados y generar más empleos. Laura Rodríguez Rodríguez

El Dr. Arturo Brenes explica que se hicieron ensayos en campo para evaluarlos, dos tesis de licenciatura y posteriormente lo que se ha hecho es promover entre los camotereros la siembra de estas variedades, con la idea de que las probaran, las llevaran a campo y decidieran con cuál variedad quedarse. Paralelo a ello, se les ha enseñado a producir semilla de alta calidad en invernadero para bajar costos y mantener una calidad estándar.

“Esta empresa asumió ese rol de producir con mejor tecnología, mejores variedades y lanzarse al mercado de exportación, lo cual es muy bueno, sobre todo en estos tiempos de pandemia cuando las fuentes de trabajo son tan escasas” acota el Dr. Brenes. Actualmente esta empresa sancarleña cuenta 45 colaboradores y ofrece empleo indirecto a más de 100 personas.

Por su parte, Guerrero afirma que hasta el día de hoy la relación con la UCR sigue siendo muy buena. Siguen trabajando con semilla de la UCR, que se reproduce a mayor escala en otra empresa nacional llamada Micro Plantas, e incluso recientemente el CIA les hizo entrega de nuevo material. Además, ahora cuentan con un acuerdo con la Universidad de Luisiana de los Estados Unidos.



El camote costarricense viaja desde Pital de San Carlos hasta España y Francia en un tipo de cajas diseñadas en Costa Rica y basadas en modelos internacionales, que permite mejores condiciones para su viaje en contenedor. Foto Douglas Castillo. Cortesía TropiFoods.

La experiencia de TropiFoods constituye un caso de éxito del programa [DESCUBRE](#), una alianza público-privada articulada por el Ministerio de Comercio Exterior (COMEX), el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y la Promotora del Comercio Exterior (PROCOMER) con apoyo de CINDE y el Sistema de Banca para el Desarrollo.

A la fecha esta empresa nacional ha colocado el camote de pulpa anaranjada en España y en Francia, junto con sus otros productos estrella que son yuca, ñampí y chayote. Guerrero explica que el camote ha venido a complementar su portafolio y se les ha hecho fácil colocarlo porque sus clientes consumen camote de otros orígenes como Estados Unidos, Honduras o Egipto pero estaban deseosos de consumir el producto costarricense.



La variedad de camote Beauregard, desarrollada en la Universidad Estatal de Louisiana en 1987, fue introducida al país por el Centro de Investigaciones Agronómicas (CIA) de la Universidad de Costa Rica. Esta variedad se caracteriza, no solo por su altos rendimientos, sino también por su pulpa sabrosa de color naranja intenso. Foto Douglas Castillo. Cortesía TropiFoods.



[Katzy O'Neal Coto](#)

**Periodista, Oficina de Divulgación e Información
Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente**

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [agroalimentarias](#), [agricultor](#), [pandemia](#), [exportacion](#), [camote](#).