



Desarrollo de capacidades locales en tecnologías bajas en carbono
 Proyecto desarrollado por INTA – Fundecooperación – ACICAFOC con el apoyo del Reino de los Países Bajos

Finca Integral Orgánica “Regalo de Dios”, Monterrey de Cariari

Finca Integral Orgánica “El Paraíso”, Virgen de Sarapiquí



Recopilado por:
 María Luisa Jiménez Jiménez, Gestora local región Caribe

Editado por:
 MSc. Laura Ramírez Cartín, INTA-Costa Rica

RESCATE DE CONOCIMIENTO LOCAL EN EL MANEJO DE FINCAS INTEGRALES EN EL SECTOR CARIBE NORTE COSTARRICENSE



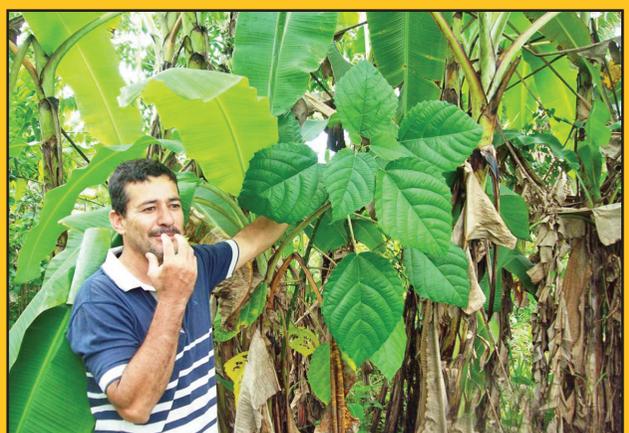
El rescate de experiencias innovadoras entre los productores es un emprendimiento interesante que busca solucionar una problemática agropecuaria frente al cambio climático para aquellas personas que así lo deseen, y esto ha sido una experiencia muy interesante en la finca Regalo de Dios ya que Miguel y Sandra han innovado tecnologías amigables con el ambiente que responden a las necesidades de atención de su actividad agropecuaria.

El rescate de conocimiento local en ganadería sostenible, la agricultura de bajo costo, agricultura climáticamente inteligente, productos de cuidado personal a base de plantas medicinales orgánicas, entre otros, son temas de interés común que conllevan al planeamiento de actividades de capacitación y transferencia de tecnología agropecuaria en la finca Regalo de Dios del señor Miguel Navarro Carranza y familia.

La Finca Integral Orgánica Regalo de Dios, ubicada en La Comunidad de Monte Rey de Cariari, Pococí, Limón, además de producir y comercializar productos lácteos, (leche fresca, queso, natilla, queso palmito, yogurt) también produce y comercializa hortalizas, frutas, verduras y productos de cuidado personal elaborados a base de plantas medicinales orgánicas.

Cuando la familia adquirió el terreno, adjudicado por el Instituto de Desarrollo Rural (INDER) hace seis años, todo era potreros abandonados (charrales). De inmediato se inicia con el proceso de transición hacia la agricultura orgánica pero con muchas limitaciones (económicas y de infraestructura). Debido al cambio positivo que ha experimentado esta finca, se adopta el nombre Regalo de Dios porque solo Dios con su gran poder reflejado en la naturaleza puede hacer semejantes cambios en tan poco tiempo. Esta innovadora familia, ha estado en la actividad productiva de ganadería sostenible y agricultura orgánica, sirviendo como una Vitrina Tecnológica para otros productores tanto de la región Caribe como de otras regiones del país.

La comercialización de los productos se realiza en La Barra de Tortuguero un día a la semana, en donde los clientes esperan las frescas hortalizas, lácteos, verduras, productos cosméticos elaborados a base de plantas medicinales. Actividad realizada por ellos mismos.





Gracias a la participación en las capacitaciones impartidas por los proyectos desarrollados por INTA, ACICAFOC y Fundecooperación, en temas de agricultura de bajo costo, agricultura climáticamente inteligente, agricultura orgánica, finca integral, ganadería sostenible, organoponía, etc, esta familia se ha convertido en un referente multiplicador de conocimiento y transferencia de tecnología agropecuaria para otros productores que han logrado visitarlos y aprender con ellos apoyados por los mismos proyectos

Con el uso de las tecnologías bajas en carbono, se está reduciendo la huella y las emisiones, frente a los efectos negativos del cambio climático que nos afecta negativamente tanto a los seres humanos como a las plantas y animales domésticos y silvestres, haciendo un excelente aporte al medio ambiente.

En esta finca se recicla, reutiliza y rechaza lo que no se necesita, en la casa se gasta solo lo estrictamente necesario de electricidad y otros

recursos agotables, se usa un biodigestor en la producción de gas para cocinar. Así mismo, el aumento en la cobertura vegetal, la conservación y mejoramiento del suelo, la protección del agua, conservación del bosque, contribuyen a que la finca integral orgánica Regalo de Dios, presente mejores condiciones ambientales en vista de la producción y conservación.

Las opciones tecnológicas introducidas en el sistema de producción de la finca, tales como invernaderos para producir hortalizas organopónicas, pollos al pastoreo, cerdos orgánicos, prácticas de conservación de suelos, elaboración de abonos orgánicos, elaboración de jabones de leche de cabra, champú, geles y ungüentos a base de plantas medicinales orgánicas, esto nos permite convivir con la naturaleza sin hacerle daño, pues esto nos enfoca hacia un desarrollo ambientalmente sostenible. Otro reto importante a futuro de esta familia es, promover la actividad agroturística en la finca con el propósito de darle un valor agregado a la producción.





Finca Integral Didáctica El Paraíso del Productor Daniel Vega y familia

La intervención de los productores en los procesos de validación y transferencia de tecnologías agropecuarias ha sido un éxito y este caso en particular lo confirma.

La finca integral didáctica, el Paraíso de Daniel Vega y familia, en el Asentamiento el Paraíso en la Virgen de Sarapiquí, ha estado trabajando orgánicamente desde hace 5 años, su actividad principal es la producción y comercialización de pimienta balancota para consumo nacional y exportación a los Estados Unidos, Canadá, Francia y Europa. La finca funciona como un aula abierta en donde los y las productoras tanto de la misma región como de otras regiones vienen a conocer como se trabaja en la finca.



Los domingos don Daniel da charlas sobre producción de pimienta orgánica y finca integral, en donde hay participación abierta de todas las personas que quieran asistir y aprender, solo se cobra una cuota para alimentación.

Aspectos importantes sobre la relación beneficio costo de la agricultura orgánica

En la Finca Integral orgánica El Paraíso, se elaboran los almácigos de la pimienta, tanto para el consumo de la misma finca, como para venderle a otros productores pimenteros de la zona.





En esta finca, se produce aproximadamente 12.000 kilos por año de pimienta balancota, o sea que se produce en promedio 1.000 kilos de pimienta orgánica por mes.

Durante el proceso de secado, esta pimienta, pierde un 50% del total del peso de la pimienta a la hora de cosechar. En el caso de la pimienta convencional, esta pierde un 75% en el proceso de secado, en el sistema orgánico que se ha puesto en práctica en la Finca el Paraíso, solo se pierde el 50%. Esto por tratarse de pimienta orgánica.

Don Daniel Vega es un importante líder comunal, es presidente del Foro asociación de productores orgánicos de la Virgen, forma parte



del Foro Nacional Mixto Agropecuario y como tal gestiona proyectos para los productores del asentamiento El Paraíso y del cantón en general. Es presidente de la Asociación de Productores Orgánicos del Asentamiento El Paraíso, compuesta por 30 productores pimenteros orgánicos. Cada familia de la organización de productores orgánicos del Asentamiento El Paraíso, recibe, 4 veces al año, a 3 estudiantes de la EARTH, lo que fortalece la economía de la asociación. Así mismo otras universidades como la UNA, UNED y UCR, envían estudiantes de manera ocasional a estas fincas. Daniel Vega, participa en los procesos de capacitación de tecnologías bajas en carbono como formador de formadores en el marco del Proyecto INTA-ACICAFOC-FUNDECOOPERACIÓN.





Entre las plantas medicinales que se encuentran en la finca orgánica el Paraíso están la Hierba buena, Albahaca, Juanilama con limón, Stronela, Eucalipto, Zacáte limón, Inciencio, Hombre grande, Tilo, Gabilana, Canela, Orégano americano, Jengibre, Cúrcuma, Chicasquil, Reina de la noche blanca, y rosada, Quinnina sinchona, especial para el cerebro, Sábila y tuna. También está la Pimienta balancota, Achiote, Guanabana, Mamon Chino ingeritado, Mangostán, Guayaba de mono, Uva de montaña.

El componente pecuario está conformado por cabras, vacas, cerdos, pollos, gallinas. Hay un biodigestor alimentado con excretas de cerdos y genera gas para cocinar, además los afluentes se utilizan para nutrir las plantaciones.

La lombricultura es una de las actividades más importantes de la finca el Paraíso, ellos producen aproximadamente 110 sacos por mes y lo aprovechan en la producción de la pimienta, maíz, frijoles, plátano, árboles frutales y maderables y en las pasturas. Los excedentes se comercializan a los mismos productores orgánicos.

Las actividades agropecuarias que se muestran en estas dos experiencias han sido producto de un proceso de transformación de innovación tecnológica y amigable con el ambiente, comprueba que sí podemos producir y alimentarnos sanamente, mientras conservamos y protegemos nuestros recursos naturales.

