

# Costa Rica con alto potencial para cultivo de camarón orgánico

Patricia Blanco Picado <patricia.blancopicado@ucr.ac.cr>



(Foto: Ingo Wehrtmann)

Costa Rica posee condiciones aptas para el desarrollo de la acuicultura, actividad que ha venido en aumento en los últimos años.

**S**in embargo, el cultivo de crustáceos es todavía una actividad poco desarrollada y la mayoría de proyectos de camarón se desarrollan en aguas salobres.

De acuerdo con datos del Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (INCOPECA), existen unas 1.500 hectáreas dedicadas a la producción de camarón en todo el país, con una concentración de la actividad en la costa pacífica.

Además, hay alrededor de 118 camaroneros, que representan un 7% del total de acuicultores del país. La mayor parte de ellos son pequeños productores del Golfo de Nicoya que anteriormente eran salineros y se convirtieron a raíz del ingreso de sal procedente de México a bajos precios.

En este contexto y en el marco del proyecto “Desarrollo de estructuras sostenibles para un cultivo orgánico de camarones en Costa Rica”, se creó el proyecto “Capacitación de productores hacia un cultivo orgánico de camarones en Costa Rica”, coordinado por la Unidad de Investigación Pesquera y Acuicultura (UNIP) del Centro de Investigación en Ciencias del Mar y Limnología (CIMAR) de la Universidad de Costa Rica (UCR). Dicha actividad reunirá a científicos, la empresa privada, el sector gubernamental y los productores.

El Dr. Ingo Wehrtmann, investigador del CIMAR, coordinador de la UNIP y científico responsable del proyecto, explicó que el objetivo del proyecto es “asesorar en la introducción y cultivo de camarón orgánico en Costa Rica y lograr su certificación”.

“Pretendemos incentivar la colaboración entre sectores productivos, científicos y gubernamentales. Si los tres trabajamos juntos podemos potenciar nuestros esfuerzos”, agregó.

La UCR apoyará en la investigación de especies nativas de camarón de agua dulce y su potencial para la acuicultura, así como de alimentos orgánicos para el cultivo de camarón.

En esta iniciativa participan con aporte financiero el Ministerio de Cooperación Técnica y Desarrollo de Alemania y la empresa Prime Catch Seafood. Esta compañía alemana, a través de Rainbow Export Processing, con sede en Costa Rica, se comprometió a comprar y procesar los productos acuícolas certificados.

El trabajo de organización con los productores y sus comunidades lo desarrollará el Instituto para la Conservación y el Desarrollo Sostenible (INCODESO), organización no gubernamental.

## Certificación, factor clave

El proyecto sobre cría de camarón orgánico tiene una duración de tres años, y según explicó el Dr. Wehrtmann, la meta final es lograr que al menos cinco productores o empresas obtengan la certificación.

“Estamos buscando productores que tengan interés en esta idea. Nosotros podemos apoyar científicamente y económicamente con los procesos relacionados con la certificación”, detalló Wehrtmann.

Esta condición garantizaría a muchos productores el acceso al mercado internacional, principalmente al europeo, que paga mejores precios pero que permanece cerrado desde mayo del 2007, luego de que la Unión Europea considerara que el país incumplió requisitos sanitarios relacionados con el control de residuos.

Como parte de las actividades del proyecto se ha logrado dar a conocer la iniciativa y brindar información sobre la acuicultura orgánica y su potencial para la comercialización, en talleres de capacitación dirigidos a productores de todo el país.

La investigación científica que requiere el proyecto será apoyada por otras universidades que participan como socias: la Universidad EARTH y la Universidad de Hohenheim de Alemania; otros potenciales colaboradores son la Universidad Nacional y el Parque Marino en Puntarenas.

Para obtener una certificación internacional, es esencial la producción en el país de semilla de camarón y de alimentos orgánicos certificados, así como la asesoría a las fincas sobre la transición hacia un sistema orgánico.

El rol del sector privado también es fundamental para el éxito del proyecto. La firma Rainbow Export Processing ofrece a los productores asumir parte del costo de la certificación durante un período, comprar el 100% de la producción orgánica certificada a un precio mayor que la no orgánica y financiar la diferencia del costo del alimento orgánico, el cual inicialmente tendrá que ser importado.

Precisamente, la empresa nacional Central Veterinaria, con experiencia en la producción de alimentos para mascotas, ha mostrado su interés en incursionar en la elaboración de concentrados orgánicos certificados.

## Producción sostenible

De acuerdo con los especialistas, el cambio de una producción acuícola tradicional a una amigable con el ambiente es un proceso costoso pero ineludible, ya que la tendencia creciente del mercado internacional es a demandar productos orgánicos, que sean ambiental, social y económicamente sostenibles.

Para Ute Wiedenlubbert, representante en América Latina de Naturland, asociación internacional que trabaja con productores para apoyarlos en la transición hacia lo orgánico, el potencial de la acuicultura orgánica es enorme.

“Con todos los problemas globales que tenemos de clima y de los recursos pesqueros es sumamente importante buscar una alternativa. Conozco a Costa Rica como país verde y entonces lo más lógico es que ustedes trabajen de forma sostenible”, expresó ante un grupo de camaroneros en Puntarenas.

La experta citó como principios de la acuicultura orgánica la protección de manglares y la reforestación, una producción lo más natural posible, limitaciones en cuanto al uso de harina de pescado en el concentrado y en cuanto a la producción intensiva, ausencia de organismos genéticamente modificados, de fertilizantes, de productos químicos y de otros ingredientes artificiales en todas las fases de la producción y el procesamiento.

En cuanto a la parte social, fue enfática en que se deben respetar los derechos y garantías laborales de los trabajadores.

De acuerdo con Wiedenlubbert, los costos financieros de reconversión a un modelo orgánico varían de acuerdo con cada productor. Por ejemplo, disminuyen los volúmenes de producción debido a una menor densidad de camarón por metro cuadrado y los costos por el no uso de insumos sintéticos, mientras que aumentan los costos por la compra del alimento orgánico y del monitoreo ambiental.

Otro rubro que significa un incremento en los costos es la inspección para la certificación, que se realiza una vez al año.

Sin embargo, aseguró, existe un “premio” en los precios que se pagan por los productos orgánicos, que varía entre un 30% y un 50%.

En Latinoamérica, Ecuador es el país que está a la vanguardia en la producción orgánica de camarones. “Hay productores con dificultades, pero existen otros a los que les ha ido bien y cada año la producción orgánica aumenta”, comentó la representante de Naturland.

En el 2006, fueron certificadas por Naturland 5.000 toneladas de camarón orgánico, cuya venta en Europa generó 10 millones de euros.



La acuicultura es una alternativa frente a la reducción de los recursos pesqueros por sobreexplotación y contaminación de los mares. (Foto: Ana Eugenia Robles)