

## Organizaciones indígenas de Talamanca venden con éxito su producción de plátano a través del PAI

- **Comercialización es resultado de rueda de negocios impulsada por el CNP.**
- **Entre marzo y julio de este año, han sido colocados más de ₡51 millones en plátano.**
- **Seis territorios indígenas de la Región Brunca se sumarán al programa para vender su producción por medio del PAI y mejorar su calidad de producción.**

El plátano verde, siempre parte de la dieta de los costarricenses y el ingrediente principal en decenas de platillos criollos, es hoy también uno de los productos que han abierto nuevas formas de comercialización para las familias indígenas de Talamanca.

Desde marzo anterior venden sus cosechas de plátano a través del Programa de Abastecimiento Institucional (PAI), como resultado de una rueda de negocios organizada por el CNP en febrero pasado, entre productores indígenas representados por la Asociación de Desarrollo Integral del Territorio Indígena Cabécar (ADITICA) y suplidores del PAI.

En esta comercialización, ADITICA representa a la Asociación SEKMA Agrícola, la Cooperativa de Servicios Múltiples Cabécar de Talamanca R.L., la Organización familiar YE YAMIPA (Mi Familia), la Asociación de mujeres indígenas KATSATKÖ (en Defensa de la tierra) y la Asociación de mujeres KÁBATA KÓNANA (Defensoras de la Montaña).

En total, las organizaciones indígenas se han beneficiado con ventas de ₡51.444.200, las cuales pasaron de 68.845 unidades de plátano entre 8 suplidores en marzo a 133.269 unidades a 10 suplidores en julio.

“Son diversos los grupos de productores indígenas con los que estamos trabajando actualmente. El más avanzado es ADITICA, que desde marzo comercializa sus productos mediante el encadenamiento con suplidores PAI”, indicó Ángel Jiménez Segura, presidente ejecutivo del CNP.

De igual forma se han tenido acercamientos con los indígenas bribris de Baja Talamanca, agremiados a la Asociación de Desarrollo Integral de Territorio Indígena Bribri (ADITIBRI), para buscar canales de comercialización de su producción. De momento, se está en la definición de las logística a desarrollar para canalizarles mediante el PAI parte de su productos.

Según el jerarca del CNP, “igual que todos los proveedores PAI, estas organizaciones deben cumplir con requisitos de calidad e inocuidad en los productos demandados por los clientes, por lo que también se les asesora en estos temas”.

Agregó que “es importante explicar que no es razonable que los productores indígenas vayan a cada centro educativo a entregar solamente plátanos, por lo que con precio justo, establecido con la metodología del CNP, los

productores le venden a suplidores PAI que distribuyen a cada punto de entrega y ellos les llevan todos los productos hortofrutícolas requeridos”.

**Proyecto se extiende a la Zona Sur.** El éxito del trabajo con las familias indígenas de Talamanca llevó a que el proyecto se extienda hasta la Región Brunca, donde seis territorios indígenas quieren sumarse al programa para comercializar sus productos.

En ese contexto, en julio pasado se realizó una rueda de negocios con indígenas con la participación de Grupo Rey Curré, la Asociación de Desarrollo de Salitre, China Kichá, la Asociación de Desarrollo Integral Indígena de Cabagra, el Concejo de Mayores Brörán, el Grupo Ditsowo y Asobrunca.

De estos colectivos, los productores de la Asociación de Desarrollo Integral de Rey Curré se reunieron para discutir la necesidad de planificar y aumentar sus cultivos, por lo que formaron un grupo de trabajo en el que participarán profesionales del CNP para asesorarlos en el establecimiento de un plan de trabajo.

Los productores de China Kichá producen actualmente granos básicos para autoconsumo y trabajarán con el apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés) y del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) para aumentar y mejorar la calidad de sus productos y comercializarlos mediante encadenamientos productivos con los suplidores del PAI.

Las otras organizaciones trabajarán también en mejorar su la calidad y aumentar el volumen de su producción.