



La consolidación del plátano como cultivo de exportación

Ing. Guillermo Bendaña G.
 M.Sc. Ciencias de Alimentos y Nutrición.
 M.Sc. Manejo de Recursos Naturales.
 Consultor de Agonegocios



Debido a requerimientos agroecológicos, el cultivo del plátano está concentrado en África, Latinoamérica, incluyendo las islas del Caribe, y Asia. Se le considera, después del arroz y del trigo, como uno de los cultivos de mayor importancia para el género humano por sus altas tasas de consumo, principalmente por los pueblos africanos. De la producción mundial de plátano, apenas el 1% se comercializa en los mercados internacionales; el resto es para el consumo interno de los países productores, entre los que destacan Uganda, Ruanda, Ghana y

Nigeria. En Latinoamérica el mayor productor y exportador mundial es Colombia.

Comparando los requerimientos agroecológicos del plátano y las condiciones de suelo y clima de Nicaragua, deducimos que nuestro país satisface a cabalidad esas demandas, sobre todo en la zona del Pacífico, donde destacan la zona occidental (departamentos de León y Chinandega) y oriental (departamento de Rivas, incluyendo la Isla de Ometepe). Precisamente en estos sitios es que

están establecidos los dos mayores polos de desarrollo platanero, destacando Rivas por la cantidad de área sembrada (unas 7000 hectáreas aproximadamente), aunque en León y Chinandega se optimizan las condiciones agroclimáticas para el cultivo de esta musácea por las condiciones edáficas y las fuentes de agua subterránea para el establecimiento de explotaciones bajo riego. No puede obviarse el empuje que está teniendo el cultivo del plátano en la zona central del país (Matagalpa), donde, debido a las mayores precipitaciones, se puede evitar la instalación de sistemas de

riego, aunque debe saberse de antemano que la plantación sufrirá un fuerte estrés en los meses secos. Aún así, se obtiene un fruto de buena calidad.

Nicaragua ha pasado de ser, en los últimos cinco años, de país importador de plátanos, a autoabastecer el mercado nacional y dedicar parte de la producción a la exportación, sobre todo a Honduras, El Salvador y los Estados Unidos (a este último país hasta el año 2004). En el siguiente cuadro se muestran las exportaciones e importaciones de plátano en Nicaragua en el período 1999-2003.

Cuadro 1. Exportaciones e importaciones (tm) de plátano en Nicaragua (1999-2003).

Año	1999		2000		2001		2002		2003	
	Exp.	Imp.	Exp.	Imp.	Exp.	Imp.	Exp.	Imp.	Exp.	Imp.
Mercedo										
C. Rica	4	2,665	58	0	127	21	165	15	16	20
El Salvador	2,307	0	2,738	0	1,695	0	2,309	0	4,790	0
Honduras	9,655	0	5,740	0	2,946	0	3,674	0	2,858	0
Guatemala	0	75	0	208	0	387	0	0	0	16
E. Unidos	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0

Fuente: CEI, 2004

Los dos clones de plátano que se cultivan en las zonas plataneras del país son el plátano macho o cuerno gigante y el cuerno enano o curaré; este último está predominando en las nuevas explotaciones y resiembras plataneras, aunque los dos tienen sus ventajas y desventajas. Por ejemplo el plátano gigante posee dedos de buen tamaño, tanto en grosor como en longitud, es más tolerante a sigatoca que el cuerno enano, pero presenta como desventajas su poco número de dedos (25 como promedio), su porte alto que lo hace más susceptible a los vientos, y dificulta más la cosecha; el cuerno enano por el contrario, presenta un mayor número de dedos por racimo (45 como promedio), es una planta de talla baja, lo que lo favorece frente a la acción de los vientos, pero es más susceptible a sigatoca. Ambos tipos de plátano son ampliamente aceptados en el mercado nacional y mercados internacionales. Se han introducido algunos híbridos provenientes de la FHIA (Fundación Hondureña de Investigación Agrícola), los cuales son resistentes a sigatoca, de alto rendimiento (más de 70 dedos por racimo), pero con la desventaja de su poca aceptación en el mercado local e internacional, debido sobre todo al color de la cáscara (verde pálido), forma casi recta, como banano, y proceso de maduración acelerada. Podrían dedicarse para el consumo local, como en Cuba, o para proceso, donde presentan buenas ventajas como su alto brix para elaboración de licores y vinagres y lo crujiente de las tajadas o tostones que de ellos se obtienen.

Adolfo Gröber & Cía.

Equipos y Materiales para Control y Calidad:

Laboratorios
Análisis de suelo y agua

Industria Láctea
GERBER INSTRUMENTS

Clasificadoras de Granos
SORTEX

Pluviómetros, Termómetros, pH-Metros

Estaciones Meteorológicas,

Medidores de humedad del ambiente,

Registadores de Temperatura,

Medidores de humedad en granos y balanzas.

Tel. 266-5136/8 FAX: 266-5139

E-mail: agroerber@cablenet.com.ni

www.adolfoagroerber.com

Retonda el Gigüense, 380 m. abajo,
200 m. al Sur, 30 m. abajo, 50 m. al sur, Managua, Nicaragua



Aunque las condiciones agronómicas del cultivo han mejorado en los dos últimos años debido a la asistencia técnica prestada a los productores de Rivas y Chinandega por parte de organismos como IICA y MSU, aún hay que mejorar sustancialmente la cosecha y post-cosecha del producto, prácticas de las que depende en gran parte alcanzar la calidad para exportación. Las labores agronómicas más importantes pueden resumirse así: selección y tratamiento adecuado de la semilla, diseño y planificación correcta de la plantación (distancia de siembra, arreglo espacial), uso eficiente del agua con un buen sistema de riego (y drenaje si es necesario), manejo de la plantación (deshermane, deshoje, deshije), control de plagas y enfermedades enfatizando en manejo y control de sigatoca, fertilización, control de malezas, embolsado, desbellote y encintado.

El punto de cosecha del plátano está dado por la edad de la fruta y el llenado de la misma (medidos en semanas y pulgadas respectivamente), dependiendo del mercado a que se destine la exportación. Por ejemplo, a Europa la fruta debe poseer una edad entre 9 y 11 semanas y un calibre de dedo entre 48/32 y 60/32 de pulgada, mientras que para los E. Unidos la fruta debe tener una edad entre 9 y 12 semanas y un calibre entre 50/32 y 62/32 de pulgada.

Otras consideraciones de calidad del producto exportable son:

- Sin daños que afecten directamente la pulpa (como cortes, heridas, rajaduras, etc).
- Sin daños mecánicos en la cosecha.
- Sin daños por insectos, animales, quemaduras de sol o manchas de látex.
- Sin suciedades, sin dedos deformes o sin aristas.

Luego de la cosecha el fruto debe transportarse a la planta empacadora sin daños (como compresión de la fruta, magulladuras o roces entre dedos, etc) y en el



menor tiempo posible, esto último depende en buena parte de la ubicación de la empacadora, tratando de instalarla en el centro de la finca para que las distancias de transporte sean equidistantes. Lo más recomendable para el transporte interno en la finca es el uso de cable-vías.

El proceso a seguir en la planta empacadora es el siguiente: desmano, lavado, uso de tratamientos químicos (cicatrizante, fungicida), selección, empaque, pesado y palletizado. Luego quedan el almacenamiento y transporte al puerto de embarque.

Posibilidades de industrialización del plátano

Además de la exportación del plátano como fruta fresca entera, existen diferentes posibilidades de exportación una vez que el producto se somete a un proceso de industrialización. Entre ellos tenemos:

- Elaboración de harina de plátano. Este producto puede desarrollarse para consumo humano como componente de otros alimentos, o para la elaboración de concentrados para animales.
- Elaboración de tajadas fritas de plátano verde. Son los conocidos snack de alto consumo en varios países del mundo, especialmente en el mercado norteamericano.
- Elaboración de tostones pre-fritos congelados. Se producen a partir de plátanos verdes los cuales se some-

ten a fritura, se presnan y luego se vuelven a freír, obteniéndose un producto crujiente de color amarillo dorado.

- Plátano maduro congelado. Se elabora a partir de trozos de plátano maduro, los cuales se someten a fritura obteniéndose un producto blando y de color oscuro debido a la caramelización de los azúcares. Se congela después de la fase de fritura y antes de consumirlo se vuelve a freír

Perspectivas del mercado norteamericano para el plátano de nicaragua

Lo más atractivo del mercado norteamericano para el plátano nacional es la cantidad de población hispana en ese país, la cual se ha convertido en una gran fuerza económica que supera los 39 millones, con un poder de compra estimado en más de 500 millones de dólares anuales. Los hispanos representaban, al 2003, el 12.5% de la población total estadounidense, seguidos por los africanos, grandes consumidores de plátano, con un 12.3%. En otras palabras, casi un 25% de la población del coloso del norte es un potencial consumidor de plátanos. Se estima que para el año 2015 serán 50 millones de hispanos y para el 2025 esta cifra se elevará a 60 millones.

Características del mercado norteamericano. Pueden resumirse así:

- Es demandado principalmente por la población latina.
- Se ofrece en tres niveles de madurez: verde, amarillo y maduro.
- La demanda de plátano continuará creciendo a medida que aumenta la población hispana.
- El producto se ofrece en supermercados, y tiendas de abastos dirigidas a la población latina.
- Está empezando a consumirse en restaurantes como una rareza tropical y los no hispanos comienzan a conocer la fruta y sus bondades.
- Es un mercado altamente competitivo, donde hay presencia del producto durante todo el año y proveniente de diferentes países.
- Las importaciones continúan en aumento, pero los precios no han presentado mayor dinamismo.