






Propuesta para productores de jamaica de la costa chica de Guerrero, México

Mata-Mora, Anel¹; Quintero-Romero, Dulce M.^{2*} ; Méndez-Cadena, María E.³ ; Hernández-Cázeres, Aleida C.⁴ ; López-Velasco, Rocío⁵ ; Velázquez-Cigarroa, Erasmo⁶ 

¹ Egresada de la Maestría en Gestión del Desarrollo Sustentable, Universidad Autónoma de Guerrero. Acapulco, Guerrero, México. C.P. 39690.

² Posgrado Maestría en Gestión para el Desarrollo Sustentable del Centro de Gestión de Desarrollo, Universidad Autónoma de Guerrero. México.

³ Posgrado en Gestión del Desarrollo Social, Colegio de Postgraduados Campus Puebla.

⁴ Posgrado en Innovación Agroalimentaria Sustentable, Colegio de Postgraduados, Campus Córdoba.

⁵ Directora del Centro de Gestión del Desarrollo, Universidad Autónoma de Guerrero, Acapulco, Guerrero, México.

⁶ Estancia Posdoctoral en el Centro de Gestión del Desarrollo, Universidad Autónoma de Guerrero.

* Autor por correspondencia: dulcenic@yahoo.com.mx

Problema

La jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L.) es un cultivo con amplio potencial para su producción en algunas comunidades rurales, debido a las ventajas que ofrece a los pequeños productores por las diferentes bondades del cultivo, tales como poco requerimiento de agua y rápida propagación, por ello en estados como Guerrero existe arraigo cultural en su producción y consumo, se preserva la semilla criolla y la producción de la zona tiene una creciente demanda en el mercado nacional, debido a su sabor y potencial para la alimentación; aunado a ello estudios recientes evidencian sus propiedades medicinales y su actividad antioxidante. La producción nacional de la flor en 2019 fue de 7 mil 889 toneladas, de las cuales más de 70% fue aportada desde el estado de Guerrero, con 5 mil 810 t año⁻¹, seguido de Michoacán, con 884 t y Oaxaca con 507 t.

El cultivo de Jamaica genera importantes ingresos económicos para las familias de la Costa Chica de Guerrero y representa la principal fuente de empleo temporal en época de cosecha; sin embargo, en la actualidad los productores reportan bajos rendimientos por plagas y malas prácticas agrícolas, además de inadecuados manejos en el proceso de deshidratación de la flor, lo que merma el rendimiento, propician problemas fitosanitarios y baja la calidad comercializable. Los productores de Jamaica de la comunidad de El Pericón, del municipio de Tecoaapa Guerrero (Figura 1) identifican que la inadecuada comercialización está provocando desinterés y pérdida de enseñanza del proceso de cultivo al relevo generacional (jóvenes) y con ello la desaparición de las semillas nativas.

Cómo citar: Mata-Mora, A., Quintero-Romero, D. M., Méndez-Cadena, M. E., Hernández-Cázeres, A. C., López-Velasco, R., & Velázquez-Cigarroa, E. (2022). Propuesta para productores de jamaica de la costa chica de Guerrero, México. *Agro-Divulgación*, 2(6). <https://doi.org/10.54767/ad.v2i6.130>

Editores académicos: Dra. Ma. de Lourdes C. Arévalo Galarza y Dr. Jorge Cadena Iniguez.

Agro-Divulgación, 2(6). Noviembre-Diciembre. 2022. pp: 37-40.

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0 International



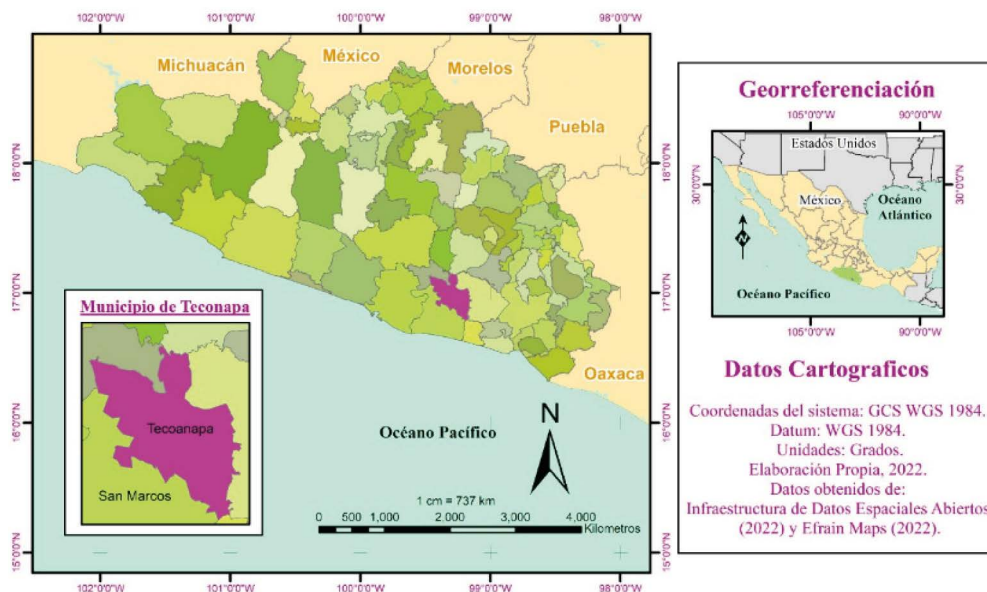


Figura 1. Municipio de Teconapa.

Solución planteada

En la comunidad de El Pericón se desarrolló un proceso de intervención con productores locales desde el enfoque acción participante, en donde se identificaron diferentes problemas en la producción, comercialización y transformación de la Jamaica. En recorridos de observación en la comunidad se ubicaron alrededor de 150 familias productoras de Jamaica a las cuales se invitó a una muestra para participar en un grupo focal sobre la problemática del cultivo de jamaica. La selección de los participantes fue hecha a partir del reconocimiento que estas personas tienen por otros productores dentro de su contexto y se consideraron tanto hombres como mujeres. Con la información obtenida se identificaron tendencias en referencia a los mayores problemas que enfrentan en la producción, transformación y comercialización de la Jamaica, así como los problemas ambientales dentro del contexto de la comunidad donde se trabajó. De este proceso de reflexión se instrumentaron propuestas para atender los problemas de la producción y comercialización de la aromática del cáliz de la Jamaica.

Discusión de experiencias exitosas

Se identificaron y seleccionaron experiencias nacionales para impulsar el cultivo de Jamaica. El criterio fue que estas experiencias contarán con algún tipo de reconocimiento, ya sea por los actores participantes o académicos-investigadores. Se trabajó con investigadores del Campus Puebla del Colegio de Postgraduados quienes han desarrollado proyectos en la Integradora Agroindustrial de jamaica en Chiautla de Tapia, Puebla. Par la transformación se recurrió a investigadores del campus Córdoba del Colegio de Postgraduados. Dentro de la oferta de educación continua se realizan talleres de elaboración de productos a partir de flor de jamaica y ahí se preparó gelatina, licor, atole y carne de jamaica (sustituto de carne).



Figura 2. Visita a la Integradora Chiautla de Tapia, Puebla y participación en el taller de elaboración de jamaica.

Apartir de la experiencia de organización y transformación de la Jamaica y a través de un grupo focal, quienes aportaron ideas sobre aspectos positivo, negativos realizando comparaciones con relación a experiencias propias concluyendo que era posible desarrollar mejores procesos de organización y de transformación pero que se requiere compromiso y transparencia de quienes dirigan la iniciativa y participen en la misma. Además de que se identificaron problemas derivados de la contaminación por basura y se propuso gestionar de manera coordinada entre la población y autoridades la solución a este problema.

Desarrollo de capacidades para la transformación

El desconocimiento de la diversidad de productos que se pueden generar a partir de la Jamaica lleva a los productores a comercializar la flor (cáliz) en mercados locales e intermediarios, y ante ello y con el reconocimiento de productores dispuestos a participar en las propuestas sobre nuevas formas de generar valor agregado se desarrollaron dos talleres participativos, el primero dirigido a esposas de productores, y el segundo a hijos e hijas que son estudiantes de la Licenciatura en Desarrollo Regional de la Universidad de Guerrero, transformado productos tales como, la mermelada, gelatina, licor y atole de Jamaica.

Retribución social

La experiencia de trabajo colaborativo entre los académicos y productores permitieron mostrar la incidencia social que puede lograrse con la articulación de esfuerzos. Actualmente las familias productoras e involucradas en el cultivo y transformación de la Jamaica. Este programa de capacitación es permanente para los pobladores de comunidad de El Pericón, del municipio de Tecoaapa Guerrero, México.



Figuras 3. Talleres para jóvenes para la elaboración de productos de Jamaica.

INNOVACIÓN, IMPACTOS E INDICADORES.

Nivel de Innovación	Descripción	Transferido	Impacto		Indicador General de Políticas Públicas	Indicadores Específicos	Subindicador
			Sector	Ámbito			
Incremental	Busca mejorar los sistemas que ya existen haciéndolos mejores, más rápidos, más baratos, etc.	Asociaciones de Productores Productores independientes	Primario: Agricultura, Ganadería, Pesca, Explotación forestal, Minería	Social Económico Ambiental Conocimiento	Ciencia y Tecnología Económico Educación	Competitividad Comercio Generación de empleos Capacitación	Número de egresados (Lic. M.C., D.C.) Número de publicaciones Número de familias beneficiadas Empresas formadas Transferencias tecnológicas Aplicación de técnicas y conocimientos tecnológicos para el desarrollo social y económico
Procesos	Implementación de una nueva o significativa mejora de un método de producción o de suministro		Secundario: Actividades económicas que transforman las materias primas en productos elaborados (Agroindustria)				
Modelo de negocio	Creación o reinención de un negocio		Procesos de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I)				
Innovación sostenible	Desarrollo de productos y procesos que contribuyen al desarrollo sostenible						