

## La Okra



### Generalidades del cultivo

La okra es una planta tropical similar al algodón, que necesita amplio espacio para la siembra y cuya vaina es cosechada cuando la fruta aún está blanda y no ha madurado. Posee pequeñas flores de color amarillo, con centro púrpura, visible durante solo un día. La cosecha se realiza frecuentemente, por lo menos cada dos días para evitar que las vainas se pongan duras y fibrosas rápidamente. Su crecimiento se desarrolla de mejor forma en un clima con temperatura entre 18 y 35 grados Celsius, típico en la región sureste de EEUU, así como México, Centroamérica y ciertas regiones de África.

El proceso de siembra involucra remojar las semillas toda la noche para acelerar la germinación. Dado que no suele germinar en climas fríos, se debe sembrar después de la época lluviosa. La okra es una planta alta cuyo proceso desde la germinación hasta la cosecha tarda dos meses. La okra es disponible en todo el año, con mayor oferta entre junio y agosto.

Esta planta se caracteriza por tolerar suelos de poca fertilidad y una humedad intermitente, y soporta largos periodos de sequía en todas las etapas excepto en el proceso inicial de crecimiento. En el proceso de recolección, es recomendado que el agricultor cubra su cuerpo porque la cáscara tiene vellosidades que causa alergia a la piel descubierta.

Las características físicas de una okra de calidad se define por el color, la textura y el tamaño. La okra se distingue por poseer consistencia firme sin estar magullado, secos y ser vellosos al tacto. El color principal del fruto es un tono entre verde y verde oscuro, con pocas variedades que son de color blanco. La forma de la okra es corta y achatada

o larga y delgada, con uno tamaño promedio de 19 a 25 centímetros. Es un vegetal altamente perecedero, debe ser consumido entre 7 a 10 días después del corte, para preservar la calidad.

La okra es un vegetal fresco poco atacado por plagas e insectos, a excepción de ciertas pestes como el áfido del algodón, gusano del maíz, nemátodos, hongos del género y gusano rosado, entre otras plagas que afectan el cultivo. Algunas maneras de prevenir estas afectaciones son la rotación y/o destrucción del residual de la cosecha.

La palabra "okra" proviene del idioma twi de la Costa Dorada de África, "nkruman" y gradualmente fue modificado a okra. La okra fue llevada a Estados Unidos a través de la ruta del comercio de esclavos provenientes de África, esparciéndose en todo el sur del país.

Las vainas inmaduras se utilizan para sopas, enlatados y guisados. Es mundialmente conocida por ser el ingrediente principal del platillo Gumbo criollo de Louisiana, al sur de Estados Unidos, teniendo un sabor similar a la berenjena. La okra está constituida en un 50 por ciento de fibra soluble y es una fuente poderosa de nutrientes.

#### FICHA TECNICA

Nombre vulgar:	Okra
Familia:	Alcea
Nombre:	Hibiscus
Género:	Hibiscus esculenta
Variedades:	Existen alrededor de 10 variedades pero las más recomendadas para cosechar en Nicaragua son Annie Oakley, Vaina Enana larga verde y Clemson Spineless.
Origen:	Costa este de Africa
Altura:	90 a 180 centímetros
Brote principal:	Recto
Peculiaridad:	Dependiendo de la región, la okra puede ser llamada Bhindi (India y Pakistan), Bamia (Medio Oriente) y Dedos de mujer (resto del mundo).
Climatología:	Temperatura caliente , seco y soleado
Suelo:	Tierra fértil, bien drenada y labrado
Insectos	Stink bug y áfido

## Mercado Mundial

La okra es un fruto de consumo exclusivo de personas de determinadas étnias y/o cultura, heredado a través de generaciones. El principal consumidor e importador mundial de la okra es Estados Unidos, que heredó la tradición de consumo por grupos étnicos localizados en la región sur del país provenientes de Francia y África. Sus principales proveedores son México, Honduras y Nicaragua. A nivel mundial en el 2004, se comercializaron alrededor de 3 mil toneladas.

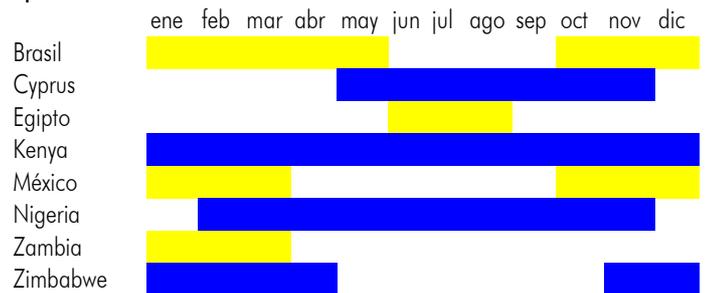
En el mercado internacional se comercializa tanto la okra fresca como congelada, esta última compone el 90 por ciento del total de comercialización, preferida por su larga duración. Los únicos destinos de exportación de la okra son Estados Unidos y Europa. Se transporta por vía aérea o marítima por ser un producto altamente perecedero. El empaque debe realizarse con sumo cuidado, ya que no puede almacenarse en cajas de cartón por el peligro de afectar la calidad del fruto. Esto debido a que la caja de cartón fomenta la condensación, especialmente si la okra se traslada de un ambiente frío a un ambiente templado, porque la sudoración debilita la cáscara y produce lesiones que impiden su comercialización.

Los dos principales mercados de destino difieren en cuanto a la tasa arancelaria de importación, dando preferencia a ciertas regiones o países con que mantienen lazos económicos y/o históricos. Para Estados Unidos, su principal exportador, México, se beneficia con la aplicación de NAFTA que eliminó los aranceles anteriores. Otros beneficiados con arancel cero son la zona Andina, Israel, 34 países del continente africano y 24 países pertenecientes a la Iniciativa de la Cuenca del Caribe (incluyendo Nicaragua). Para el resto de países del mundo, tienen aranceles de 20 y 14.9 por ciento para la okra congelada y fresca, respectivamente.

Europa mantiene un arancel cero para las importaciones de okra proveniente de los países de África, el Caribe y el Pacífico, quienes anteriormente fueron o siguen siendo colonias de la región europea, así como Malta y Turquía. El resto de países tienen un arancel de 16 por ciento, claramente asignando las exportaciones en dos bloques económicos.

Existe producción del okra en todo el año, pero destacan los meses de invierno en Estados Unidos y Europa, especialmente entre octubre y marzo, cuando existe mayor comercialización por el déficit productivo doméstico provocado por el clima frío en los principales países consumidores.

### Epoca de cosecha



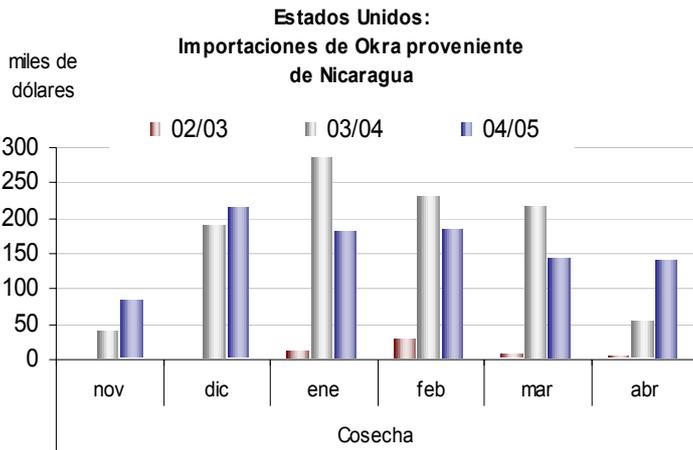
## La Okra en Nicaragua

La siembra comenzó en la década del 70, cuando productores de algodón (Familia Callejas) agrupados en la compañía AMOLUCA S.A. decidieron incursionar en la siembra de okra, cuyo proceso y cuidado era muy similar a lo que acostumbraban en la región noreste del país. La cosecha fue de hasta 500 manzanas y era exportado en presentación congelada, pero en pocos años se disiparon las estrategias de siembra en el país con el ámbito político de la época.

Fue hasta en 1993 cuando Georgia Vegetable Company y Asociación de Productores de No Tradicionales Nicaragüenses (APENN) volvieron a incursionar en la siembra del okra en la localidad de La Paz Centro, por ser un producto con altas expectativas de colocación en el mercado étnico del sureste de Estados Unidos. Se logró exportar a Estados Unidos 10 mil cajas en la primera cosecha y el doble el siguiente año, bajo el cuidado del agricultor René Langrand, en ese momento el único productor de la okra. Por cinco años consecutivos se logró exportar okra fresca, siempre en el período de diciembre a abril, con un rendimiento promedio de 600 cajas por manzana hasta que finalizó el proyecto.

Durante este periodo se estipulaba un costo de pre-corte de alrededor de 800 dólares americanos por manzana, las que se transformaba en 2 dólares americanos por caja al momento de corte del okra.

Entre los problemas que se vislumbró era el método de empaque del producto por ser altamente perecedero, así como la difícil tarea de mantener fresca la okra. Se desarrolló la tecnología de utilizar la jaba de madera, hecho por la compañía fosforera del país, cuya elaboración permitía mantener la frescura y ventilación del producto, para asegurar su exitosa llegada a su punto de destino.



APENN continuó apoyando la siembra y exportación del okra en las localidades de Tipitapa y León, cuya exportación se mantuvo estable durante los siguientes años, excepto 2002 cuando se presentaron problemas en la comercialización por falta de estandarización del producto. Esto provocó que Estados Unidos desechara gran parte de la producción, para luego recuperarse en años siguientes.

Actualmente, por los altos estándares de calidad del producto cosechado en Nicaragua, el Departamento de Alimentación y Farmacéuticos (FDA) de Estados Unidos no registra las cajas de okra procedente de Nicaragua, señal de que se están logrando los objetivos de reconocimiento mundial.

Las exportaciones del okra se cuadruplicaron en el 2004, por mayor apoyo de los organismos internacionales. Durante este año, las exportaciones alcanzaron 2 millones de dólares americanos, empacadas en cajas de 18 libras<sup>1</sup> con un precio promedio entre 14 a 20 dólares la caja con destino a Estados Unidos<sup>2</sup> por vía aérea.

La Agencia Internacional para el Desarrollo de Estados Unidos (USAID) ha financiado por 5 años la siembra y exportación de la okra en conjunto con el apoyo técnico del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), cuyo programa finalizó este año.

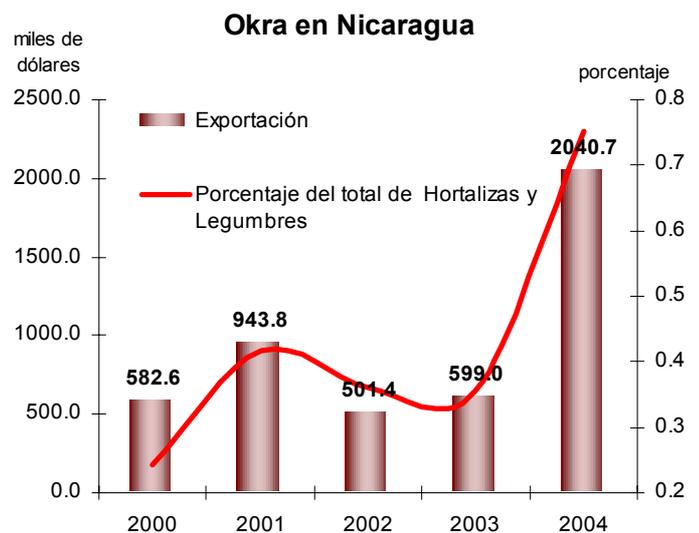
Actualmente, el Proyecto de Alianzas para el Desarrollo de la Industria Alimentaria, Frutas y Vegetales (PFID F&V por sus siglas en inglés) de la Universidad Estatal de Michigan ha apoyado durante dos cosechas, iniciado en septiembre 2003, el cultivo de la okra. Este programa es el responsable de un tercio de la siembra de la okra a nivel nacional por medio de cuatro productores quienes están localizados en Tipitapa, Tisma y Sébaco. Por otra

parte, existe una empresa de capital español-nicaragüense cuyas exportaciones son principalmente a Europa, siendo la única empresa privada que se dedica a comercializar la okra.

Los principales competidores de Nicaragua son Honduras y México, pero estos exportan okra congelada por poseer menores precios energéticos y fácil acceso a un puerto en la costa atlántica de su país. Una clara necesidad para incrementar la competitividad del sector exportador nacional es la rehabilitación y fácil acceso de los puertos del caribe para disminuir los costos de envío y permitir que productos perecederos como la okra logren expandirse aún más hacia el mercado europeo.

Actualmente el rendimiento por manzana es entre 600 a 1300 cajas, alcanzando un costo de entre US\$2300 a US\$2500 por manzana y rentabilidad neta de US\$2 a US\$2.50 por caja. La ampliación de la siembra del okra se encuentra limitado por el poco consumo mundial del producto, lo que restringe la producción nacional a niveles actuales.

Con el avenimiento del CAFTA, no existen cambios sustanciales para la siembra de la okra, cuya excepción de impuestos para Centroamérica está contemplado en la Cuenca del Caribe. La okra es uno de numerosos productos no tradicionales ejemplares que demuestra las nuevas tendencias en la agricultura nacional.



<sup>1</sup> 15+ libras de producto final más el peso de la caja

<sup>2</sup> Miami, Florida